

«Mini Digital Festival 2022» Fino al 10 ottobre «Cronaca locale in formato web&social»

Il contest per giovani reporter

Gli studenti devono realizzare reel o video con un contenuto informativo

di Riccardo Zinelli

Nuovi e giovani reporter cercasi. Con il contest «Cronaca locale in formato web&social», infatti, gli studenti di scuola media superiore e universitari potranno cimentarsi con le nuove frontiere dell'informazione. Come? Applicando alla cronaca la loro abilità con i video e i social network in una sorta di servizio civile applicato alla cronaca. Il contest si apre ufficialmente oggi. Fino al 10 ottobre, infatti, gli studenti aspiranti reporter sono chiamati a realizzare reel o un video breve (della durata massima di un minuto e mezzo), con un contenuto informativo. Questo vuol dire che il soggetto del «pezzo» deve essere in qualche modo riferito ad un fatto, un evento o un personaggio segnalato dalla più recente cronaca locale. In-

somma: per i partecipanti, per poter essere sicuri di aggiudicarsi un buon soggetto, da oggi in avanti sarà bene tenersi costantemente aggiornati su quanto accade in città. E, oltre a monitorare la cronaca locale, sarà bene che gli aspiranti reporter monitorino anche i profili social dei vari giornali, perché per realizzare un buon pezzo è necessario apprendere alla fonte almeno le basi delle tecniche dell'informazione digitale. Questo vuol dire familiarizzare con le grafiche, e con la creazione di testi e sottotitoli, dato che per confezionare un buon contenuto per il contest il partecipante dovrà inserire nel proprio video le informazioni sul fatto o sul personaggio oggetto del servizio. Una volta realizzato il reel o il video, gli studenti, per partecipare con il proprio pezzo al contest, dovranno

postare il contenuto su uno dei principali social: TikTok, Facebook, o Instagram - a scelta - con l'hashtag #infodigitalfestival22. Postare il video sarà sufficiente per partecipare: non c'è bisogno di inviare mail o moduli di iscrizione. Pubblicato il contenuto, il contest entrerà nel vivo. Saranno infatti proclamati due vincitori: uno per la categoria «vota la rete», nella quale vincerà chi avrà più like in base ad una giuria pop-social. Il secondo vincitore sarà invece deciso da una giuria tecnica. Ad entrambi i vincitori andrà un piccolo riconoscimento in denaro per il lavoro svolto, come se si trattasse di una collaborazione occasionale con una vera testata giornalistica. Le proiezioni dei video più interessanti, e le premiazioni dei due vincitori, si terranno venerdì 14 ottobre, a



Giovani reporter Le premiazioni il 14 ottobre all'Università nella sede di via D'Azeglio. L'evento sarà all'interno del calendario del «Mini Digital Festival 2022». Ai due vincitori andrà un piccolo riconoscimento in denaro.

partire dalle 16.20, all'Università di Parma, in via D'Azeglio 85, nell'Aula K2. L'evento sarà all'interno del calendario del «Mini Digital Festival 2022»: una due giorni, in programma giovedì 13 e venerdì 14 ottobre, in cui si potrà immaginare il web che sarà partendo dalle migliori pratiche attuali, dagli esperimenti più interessanti, dalle novità più inquietanti, dalle previsioni più accreditate. Con incontri, confronti, presentazioni dal vivo, online e in streaming. Novità assoluta: per gli iscritti attestato di partecipazione in formato NFT (not fungible token o gettone digitale). Per chiarimenti sul contest è possibile scrivere ai professori Unipr Alberto Salarelli (alberto.salarelli@unipr.it) e Giorgio Triani, (giorgio.triani@unipr.it).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sistema alimentare Le immatricolazioni al corso di laurea triennale sono prorogate fino al 15 ottobre

Food system, qui dove l'offerta formativa coincide con le esigenze del mondo del lavoro

Sostenibilità, management, tecnologie, settore alimentare. Il corso di laurea triennale in «Sistema alimentare» (anche chiamata Food system) si addentra in questo mondo fatto di materie prime, economia, agroalimentare, qualità e sicurezza: mondo che ha la sua massima espressione nella nostra Food valley. Questa laurea triennale è, infatti, un progetto unico in tutta Italia, che esiste unicamente nell'Ateneo della nostra città. Quest'anno, le matricole «battezzano» il settimo anno del corso, che dopo sei anni si rinnova: «Quella di Food system è una sfida che abbiamo portato avanti per sei anni con grande impegno: si parla di una media di circa 200 studenti iscritti ogni anno - informa il professor

Guido Cristini, presidente del corso -, con l'inizio del settimo anno, abbiamo deciso di rinnovare l'offerta formativa: verranno rafforzate le discipline manageriali nei primi due anni, e al terzo anno gli studenti potranno scegliere tra due indirizzi, uno di impronta più manageriale, l'altro più concentrato sulle bioscienze». Negli anni precedenti, la scelta poteva ricadere su tre indirizzi diversi, ma è stato valutato più opportuno ridurre a due opzioni «perché avevamo notato una certa dispersione - prosegue Cristini -, abbiamo capito che gli studenti preferiscono avere maggiore chiarezza, soprattutto al terzo anno, che è l'ultimo step prima della laurea e quindi un passo in più verso il mondo del lavoro». Nello specifico, i due curricula

sono fortemente specializzati sotto il profilo tematico: c'è il curriculum «Food management», che approfondisce le principali tematiche relative alla gestione dei sistemi e delle filiere agroalimentari, in una prospettiva di creazione del valore per i prodotti, con particolare riferimento agli aspetti culturali e di sostenibilità; e il curriculum «Food science», che sviluppa conoscenze e strumenti per comprendere il prodotto agroalimentare nelle sue componenti organolettiche e per fornire garanzie di salute, sicurezza e qualità, nel rispetto della sostenibilità ambientale, economica e sociale. Gli input offerti agli studenti sono davvero tanti, l'interdisciplinarietà e la trasversalità sono punti forti di questo corso, insieme ai tirocini formativi nelle più impor-



Food system
Guido Cristini, presidente del corso di laurea triennale.

tanti aziende alimentari del territorio: «Questo percorso mette a sistema la tradizione di ricerca scientifica e di accreditamento di tre dipartimenti coinvolti - continua il presidente del corso -: scienze economiche ed aziendali, scienze chimiche, della vita e della sostenibilità e scienze degli alimenti e del farmaco, con il vario e ricco contesto di imprese agricole, di produzione, di distribuzione, di enti di certificazioni della qualità, di ristorazione, che connotano il sistema agroalimentare del nostro Paese». Gli sbocchi lavorativi sono, dunque, molteplici: «Per i nostri laureati si apre il

mondo della certificazione di qualità, delle agenzie esportative, delle associazioni di categoria - dichiara Cristini -. Grande spazio anche nei consorzi: a Parma quello del parmigiano e del prosciutto, per esempio». E sempre con il mondo del lavoro, in particolare con le aziende, c'è un dialogo costante. Tra le tante attività di confronto, almeno una volta all'anno, i docenti del corso si incontrano con i manager e i direttori delle più importanti industrie agroalimentari del territorio, e non solo: «Questo incontro annuale è un momento davvero importante, perché si verifica se l'offerta formativa coincide con le esigenze del mondo del lavoro, si scambiano idee, si avviano nuovi progetti e si pensa a come migliorare il percorso di studi - conclude Guido Cristini -. Insomma, Sistema alimentare è una laurea che dialoga con il territorio per formare figure manageriali qualificate». Le immatricolazioni al corso di laurea in Food system sono prorogate fino al 15 ottobre.

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Viale Piacenza All'Auditorium dell'Itas Bocchialini: per i diplomati un'opportunità formativa

Its Tech&Food, domani l'Open Day

La Fondazione Its Tech&Food invita all'Open Day della sede di Parma che si terrà domani alle ore 17.30, all'Auditorium dell'Itas Fabio Bocchialini, in viale Piacenza 14. Ospite speciale sarà la campionessa di boxe Irma Testa, prima medaglia olimpica della storia italiana per la boxe femminile a Tokyo2020, medaglia d'Argento ai Mondiali ad Istanbul 2022, medaglia di Bronzo ai Giochi Olimpici di Tokyo 2020 e medaglia d'Oro agli Europei ad Alcobendas 2019. L'evento è aperto a tutte le ragaz-

ze e i ragazzi che dopo il diploma (o titolo analogo) intendono specializzarsi e lavorare nel campo dell'industria e dell'innovazione in ambito agroalimentare, nonché ai docenti, alle istituzioni e alle aziende del settore interessate. L'Open Day sarà l'occasione per conoscere da vicino la Fondazione, il suo legame con il territorio e le aziende del settore food, nonché le caratteristiche dei due percorsi che si svolgono a Parma: Food Tech e Food Development. Ospite speciale dell'Open Day sarà la pugile Irma Testa che, attraverso il racconto della sua carrie-

ra sportiva, metterà l'accento sulle qualità indispensabili per riuscire a raggiungere gli obiettivi personali, tanto nello sport come nello studio e nella vita. Alla presentazione della Fondazione e dei corsi interverranno Massimo Ambanelli, presidente Fondazione Its Tech&Food e CEO Hi-Food, Francesca Caiulo, direttrice Fondazione Its Tech&Food, Barbara Melegari, progettista e responsabile di sede, Grazia Leone, coordinatrice del corso Food Development, Maria Martha Avila, coordinatrice del corso Food Tech, Irma Testa, campionessa di boxe,

Matilde Avanzini, studente Food Tech, Cristian Lamberti, studente Food Development. Modera l'incontro Valentina Ruberto, responsabile ufficio studi Unione Parmense degli Industriali. «Molte sono le sfide che stanno interessando il futuro del settore agroalimentare - spiega Francesca Caiulo, coordinatrice generale della Fondazione Its Tech&Food - ed è importante che i ragazzi che parteciperanno all'Open Day colgano le opportunità formative e professionali connesse a questi due grandi temi. I nostri tecnici sono pronti-subito ad entrare nel mondo del la-

voro, grazie a un programma di studio all'avanguardia, ancorato alle necessità delle imprese, e allo stage, a cui viene dedicato il 40% del percorso. Inoltre più del 60% del nostro corpo docenti è composto da professionisti provenienti dal mondo del lavoro e la presidenza della Fondazione è affidata a un imprenditore, in linea con le indicazioni del Pnrr, il Piano nazionale di ripresa e resilienza che ha la riforma degli Its in Academy». Per partecipare all'Open Day del 28 settembre è richiesta la registrazione online, tutte le info sul sito www.itstechandfood.it/iscrizioni. Info: info@itstechandfood.it, 376 1212 356

R.U.

© RIPRODUZIONE RISERVATA