

ITS Tech&Food Academy: i corsi a Parma destinati ai tecnici dell'agroalimentare

TRANSIZIONE DIGITALE 4.0, SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI E TECNOLOGIE: I TRE TEMI PROTAGONISTI DELLA FORMAZIONE PER IL BIENNIO 2023-2025

La filiera del pomodoro – coltivazione, trasformazione e distribuzione – è uno dei tanti rami dell'industria agroalimentare che ha come obiettivo nel breve e nel lungo periodo la riduzione degli sprechi, la valorizzazione delle materie prime, dei prodotti in ogni loro aspetto e il riutilizzo di sottoprodotti e scarti derivanti dai processi di produzione. L'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite indica, infatti, la necessità di dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare globale e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto. A Parma, da quasi quindici anni, la Fondazione ITS Tech&Food Academy rappresenta un polo d'eccellenza per la formazione di tecnici altamente specializzati del comparto agro-

alimentare. Una realtà nata nel cuore della Food Valley dalla partnership tra imprese del settore agro-alimentare, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca del territorio, che offre corsi biennali gratuiti perché finanziati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito a valere sulle risorse del PNRR o Fondi ministeriali o dalla Regione Emilia-Romagna con le risorse del PR FSE+. La Fondazione ITS Tech&Food Academy risponde quindi alle esigenze di innovazione scientifica, tecnologica e organizzativa delle imprese, concorrendo allo sviluppo economico del territorio, assicurando l'offerta di tecnici superiori, in coerenza con i fabbisogni occupazionali del settore alimentare. Tre sono i corsi della sede didattica di Parma per cui ITS Tech&Food Academy sta attualmente raccogliendo le iscrizioni

per il biennio 2023-2025 (scadenza 16 ottobre), focalizzati rispettivamente sulla transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare (corso Digital Factory), sullo sviluppo di nuovi prodotti (corso Food Development) e sulle tecnologie di produzione (corso Food Tech). Il nuovo corso Digital Factory, avviato quest'anno, è pensato per formare figure tecniche in grado di coniugare le competenze dell'automazione e dell'information technology con le richieste delle industrie agroalimentari, contribuendo così alla trasformazione digitale e all'innovazione delle imprese. L'innovativo corso Food Development, invece, si caratterizza per essere un percorso fortemente incentrato sull'innovazione del prodotto e del packaging, al fine di rispondere a esigenze evolutive del mercato, formando figure

professionali da inserire nell'area ricerca & sviluppo. Infine, l'ormai consolidato corso Food Tech forma tecnici esperti nelle più moderne tecnologie di processo della trasformazione alimentare, in grado di portare avanti quella capacità di conciliare tradizione e innovazione nelle produzioni vegetali e animali che rappresenta il cuore pulsante dell'eccellenza agroalimentare della Food Valley. I tre corsi permettono agli studenti di partecipare ad attività come laboratori, case study, simulazioni virtuali d'impresa, serious games, visite a siti produttivi in Italia e all'estero, entrando in diretto contatto con le aziende anche tramite gli stage e l'attivazione del contratto di apprendistato. Proprio in tema di innovazione nel campo del pomodoro, nello scorso luglio la Fondazione si è



aggiudicata il 1° posto per la "Sostenibilità" all'ITS 4.0 Day di Roma con il progetto "Undressed Sauce": gli studenti hanno realizzato una salsa commerciale gourmet a base di aceto di pomodoro, ottenuto dalla spremitura industriale fermentata delle bucce di scarto dei pelati e olio di semi di pomodoro estratto dai semi di scarto della produzione industriale.

Per conoscere i tre corsi ITS Tech&Food della Sede didattica di Parma, gli interessati possono iscriversi all'Open day previsto per giovedì 21 settembre (ore 17,30) presso Food Farm 4.0 (via Senerchia 1, 43126 Parma). Per informazioni e iscrizioni: www.itstechandfood.it, sedediparma@itstechandfood.it, tel e WhatsApp: 376-1212358.

COESIONE
ITALIA 21-27
EMILIA-ROMAGNA



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione Emilia-Romagna

I percorsi ITS rientrano nella potenziale offerta dei percorsi biennali che le Fondazioni ITS con sede in Emilia-Romagna potranno avviare nell'a.f. 2023/2024 approvata con Delibera di Giunta regionale n. 1215/2023. I percorsi ITS potranno essere finanziati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito a valere sulle risorse del PNRR o Fondi ministeriali o dalla Regione Emilia-Romagna con le risorse del PR FSE+.

ITS ACADEMY
ITS
TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ISCRIZIONI APERTE

OPEN DAY
SEDE DI PARMA

Giovedì 21 settembre
ore 17:30

Food Farm 4.0
Via Senerchia 1, 43126 Parma



DIGITAL FACTORY



FOOD DEVELOPMENT



FOOD TECH



FAI SCAN E ISCRIVITI
AI CORSI!

INFO E ISCRIZIONI: sedediparma@itstechandfood.it - Tel e WhatsApp: +39 376 121 2358

WWW.ITSTECHANDFOOD.IT