

# Sistema ITS

GUIDA

■ **PIEMONTE** / Formazione all'avanguardia con docenti ed esperti fra i più qualificati del settore. Un diploma che apre le porte anche in Europa. Progetti e collaborazioni con le migliori imprese e brand internazionali

# ITS Tam e Gem, la risposta smart a chi sceglie il made in Italy

Come entrare da professionisti nella filiera tessile e del gioiello. Biennio totalmente gratuito. Sedi a Biella e Valenza, distretti conosciuti in tutto il mondo per la loro eccellenza

La Fondazione ITS TAM Biella (Tessile Abbigliamento Moda), nata nel 2011 grazie al concreto supporto degli imprenditori del comparto tessile e per volontà della Regione Piemonte e del Ministero dell'Istruzione e del Merito (Mim), è un punto di riferimento fondamentale per la formazione tecnica e professionale lungo tutta la filiera di settore. L'obiettivo primario è garantire un futuro sostenibile alla manifattura italiana, formando in modo smart e mirato figure altamente qualificate su ogni segmento del processo produttivo, partendo dalle origini della materia prima per arrivare al capo finito, con competenze specifiche nella gestione e nello sviluppo delle collezioni. I corsi offerti da ITS TAM spaziano tra ideazione, creazione, design e commercializzazione del prodotto, con un'attenzione particolare alla sostenibilità dei materiali e a una sensibilità gestionale economico-finanziaria. Per il biennio 2025-2027, l'Academy propone i tre seguenti percorsi, totalmente gratuiti: Design per il prodotto tessile-moda, dedicato all'approfondimento delle tecniche di progettazione creativa; Management dei processi tessili, che sviluppa anche competenze gestionali per la supervisione dell'intera filiera produttiva; Tecnologie avanzate per la confezione industriale e sartoriale, con focus sulla creazione di capi di elevata qualità in ordine alle nuove esigenze di mercato e di tecniche produttive avanzate.

A questa offerta si è affiancato, nel 2022, il progetto ITS GEM (Gioielleria Educazione Moda) che ha sede nel distretto orafa di Valenza. Qui vengono formate figure specializzate nella gestione dei



Un laboratorio dell'ITS GEM a Valenza

processi di produzione e sviluppo prodotto nel settore dell'oreficeria e dell'alta gioielleria, con un focus specifico sulla gemmologia. I corsi gratuiti del prossimo biennio sono tre: Design e realizzazione di alta gioielleria, concentrato sulla creazione e produzione di gioielli esclusivi; Progettazione e lavorazione di gioielleria, che approfondisce le tecniche tradizionali artigianali e industriali e Studio, analisi e taglio gemme, con una specializzazione nella lavorazione di pietre preziose e semipreziose.

Entrambe le sedi di Biella e Valenza perseguono lo stesso modello di formazione, mirato a coniugare tradizione e innovazione. In 14 anni di attività, ITS Tam e Gem hanno diplomato oltre 420 giovani, garantendo un tasso di occupazione del 93% entro un anno dalla conclusione del percorso formativo.

Questi risultati testimoniano l'efficacia di un modello didattico che risponde puntualmente alle esigenze del mercato del lavoro, rafforzando il legame tra formazione e tessuto produttivo locale.

I percorsi di Tam e Gem prevedono 1.800 ore di formazione distribuite sul biennio tra aula e laboratorio. Di questo monte ore, 700 vengono svolte in stage in aziende di primaria importanza. Nell'arco dell'anno sono previste visite alle principali fiere di settore, attività extracurricolari su progetti organizzati in collaborazione con i brand di settore, enti e associazioni legate a vario titolo al mondo del tessile e del gioiello, che spesso sono accompagnate da borse di studio.

Considerati i risultati molto positivi dell'esperienza della Mobilità Internazionale (che negli anni ha consentito agli studenti di vivere



Un laboratorio dell'ITSTAM a Biella

esperienze di studio e formazione all'estero, in campus e workshop presso istituti stranieri, stage presso aziende, ecc...), l'Academy ha rafforzato i progetti e le collaborazioni internazionali per personale e studenti con il programma Erasmus+, facendo di mobilità e cooperazione internazionale un elemento centrale della propria politica istituzionale: l'adesione al Programma Erasmus+ e l'ottenimento della Erasmus Charter for Higher Education 2021 - 2027 permette alla scuola di offrire a corsisti e allo staff opportunità di migliorare le capacità e le prospettive di lavoro, attivando sinergie tra aziende, organizzazioni e istituzioni educative.

Al termine del percorso che prevede anche contratti in apprendistato, gli studenti ottengono un diploma di Specializzazione per le Tecnolo-

gie Applicate di Quinto livello EQF, valido in tutta Europa e rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito. Questo titolo rappresenta un passaporto verso opportunità lavorative di alto livello.

Le attività didattiche si svolgono in strutture d'eccellenza. A Biella, i laboratori tecnologici di Magno-nevolo sono equipaggiati con macchinari innovativi che riproducono i processi della filiera tessile, permettendo agli studenti di acquisire competenze pratiche direttamente applicabili in azienda. Analogamente, a Valenza, il laboratorio orafa è dotato di apparecchiature all'avanguardia, ideali per esplorare le più moderne tecniche di produzione nel settore della gioielleria.

Un elemento distintivo dei percorsi ITS è la stretta collaborazione con le aziende del territorio e con realtà nazionali e internazionali. I piani

di studio vengono definiti in base ai fabbisogni attuali e aggiornati. Le imprese partner sono ormai oltre 200 con sede nei distretti di Biella, Valenza, del Nord Ovest e non solo. Questo approccio garantisce ai ragazzi un immediato confronto con il mondo produttivo e una preparazione mirata e adeguata sulle nuove tecnologie.

La qualità della formazione è garantita dalla presenza di professionisti altamente qualificati, che provengono direttamente dal settore. Tecnici, manager e artigiani condividono la loro esperienza con gli studenti, assicurando un percorso educativo pragmatico e aderente alle dinamiche reali della filiera.

Tanto per il TAM quanto per il GEM, l'innovazione è infatti un valore cardine. Gli studenti imparano a coniugare la tradizione con le più avanzate tecnologie, in un contesto che valorizza la sostenibilità ambientale e sociale. Particolare enfasi viene posta sull'economia circolare e sulla gestione responsabile delle risorse, elementi imprescindibili per affrontare le sfide del futuro.

Gli ITS Academy, come TAM e GEM, rappresentano un canale formativo strategico per il rilancio del Made in Italy. Offrono un'alternativa concreta ai percorsi accademici tradizionali, preparando tecnici superiori che combinano abilità creative, pratiche e manageriali. Chi sceglie l'Academy avrà le carte in regola per diventare ambasciatore del saper fare italiano, contribuendo a rafforzare l'identità e la competitività del Paese nei settori tessile e orafa.

Per informazioni:  
TAM - [www.itstam.it](http://www.itstam.it)  
GEM - [www.itsgem.it](http://www.itsgem.it)

■ **ITS AGROALIMENTARE EMILIA ROMAGNA** / Formazione tecnica avanzata, in collaborazione con le imprese, per l'occupazione qualificata nel comparto alimentare: al via la didattica per tecnici del settore food

# ITS Tech&Food Academy: aperte le preiscrizioni ai corsi 2025-2027

Otto percorsi gratuiti per diventare Tecnici Superiori del settore agroalimentare. Didattica applicata, laboratori, Erasmus+, stage e tasso di occupazione dell'87% a un anno dal diploma

ITS Tech&Food Academy, l'ITS Agroalimentare dell'Emilia Romagna, ha aperto le preiscrizioni per il biennio 2025-2027, offrendo un'opportunità formativa gratuita e altamente specializzata per chi desidera costruire una carriera solida nel settore agroalimentare. I percorsi sono rivolti a diplomati e neodiplomati, ma anche a laureati che intendono sviluppare competenze tecniche immediatamente spendibili nel mondo del lavoro. L'offerta si articola in otto percorsi formativi biennali, distribuiti nelle quattro sedi di Parma, Reggio Emilia, Bologna e Cesena, progettati in stretto dialogo con le imprese del territorio per rispondere alle trasformazioni in atto nella filiera Agroalimentare, dalla produzione fino alla distribuzione.

Ogni corso prevede 1.200 ore di attività d'aula e laboratorio, integrate da 800 ore di stage direttamente in aziende del comparto agroalimentare, anche all'estero, grazie all'adesione al programma Erasmus+. Al termine del biennio, gli studenti ottengono un Diploma di Specializzazione per le Tecnologie Applicate, un titolo riconosciuto a livello nazionale ed europeo, che permette anche l'accesso ai concorsi pubblici, e che riporta un tasso di occupazione nel settore food di circa l'87% a un anno dal conseguimento del titolo.

I percorsi proposti dall'Academy del Food coprono tutta la filiera agroalimentare: si va dalla trasformazione digitale con Digital Factory alla progettazione di nuovi prodotti con Food Development, fino alla gestione della produzione industriale con Food Tech. Ci sono poi percorsi incentrati sulla commercializzazione e il marketing, come Food Marketing e Store and Retail Manager, e corsi dedicati a temi



Studenti in laboratorio

emergenti come la sostenibilità ambientale (Food Sustainability) e la modernizzazione dell'impresa agricola (Farm Manager). A completare l'offerta, il corso Food Processing, ospitato nella sede di Cesena, pensato per chi desidera lavorare nella gestione delle produzioni e trasformazioni agroalimentari.

Come afferma Francesca Caiulo, Direttrice dell'ITS Tech&Food Academy: "Il punto di forza dei nostri corsi è lo sguardo. Da un lato, siamo attenti all'evoluzione del mercato alimentare, che oggi richiede figure ibride, capaci di integrare competenze tecnologiche, scientifiche e culturali. Dall'altro, abbiamo a cuore le esigenze degli studenti, che coinvolgiamo in una didattica interattiva, inclusiva, basata sull'esperienza diretta e sulla co-progettazione".

In un comparto, come quello agroalimentare, in cui l'Italia gioca un ruolo da protagonista, formare tecnici altamente qualificati è cruciale. L'industria alimentare è uno dei motori dell'economia nazionale, con una domanda crescente di innovazione, sostenibilità e digitalizzazione. Le imprese cercano profili in grado di operare tra campo e laboratorio, tra produzione e comunicazione, tra controllo qualità e gestione della filiera. È qui che l'ITS Tech&Food interviene, con un modello formativo che unisce sapere pratico, visione strategica e capacità di risolvere problemi reali.

"L'ingrediente necessario per essere uno studente ITS Tech&Food è la passione per l'alimentare e per l'ambiente - aggiunge la Direttrice Caiulo -. Cerchiamo giovani entu-

siati e creativi, pronti a reinventare soluzioni e a guardare lontano. I nostri diplomati trovano impiego lungo tutta la filiera: dall'azienda agricola all'industria, dalla ricerca allo sviluppo, fino al marketing e alla distribuzione. Da quest'anno formiamo anche profili per la grande distribuzione, come lo Store and Retail Manager, un ruolo sempre più strategico".

L'intera progettazione didattica è costruita in sinergia con le aziende del settore, che non solo partecipano alla definizione dei contenuti, ma spesso accolgono gli studenti in stage, attivando contratti di apprendistato o li assumono al termine del percorso. Inoltre, l'Academy propone servizi a supporto degli studenti, come tutor dedicati all'inclusione scolastica, borse di studio, un servizio di affiancamento nella ricerca di alloggi a tariffa agevolata nelle

città in cui si svolgono i corsi, attività di orientamento rivolte agli istituti superiori e nuove opportunità di internazionalizzazione, che comprendono non solo stage all'estero, ma anche soggiorni studio e progetti internazionali.

A rendere ancora più distintiva l'offerta formativa dell'Academy del Food è l'investimento continuo in strutture e servizi. Grazie ai fondi PNRR sono stati realizzati 14 laboratori, distribuiti su tre province. A Parma sono in fase di ultimazione i lavori su una superficie di 1.500 metri quadrati, che ospiterà spazi avanzati per l'analisi chimica e microbiologica degli alimenti, la robotica, la digitalizzazione dei processi e l'analisi sensoriale. A Reggio Emilia sono stati allestiti un laboratorio grafico e una sala per la produzione di contenuti multimediali, podcast e video. A Bologna, invece, la formazione si arricchisce di strumenti agri-tech, con serre sperimentali, tra cui un idroponica, una stazione meteo e persino simulatori per la conduzione di mezzi agricoli, tra cui un trattore digitale. Una dotazione tecnologica che consente di unire sapere tecnico e pratico, integrando il lavoro sul campo con le più moderne tecnologie disponibili. ITS Tech&Food Academy si caratterizza per essere un punto di riferimento per la formazione agroalimentare in Emilia Romagna, legato a doppio filo con le imprese del settore che contribuiscono al rinnovamento continuo della didattica e che cercano nuove competenze per affrontare le sfide dell'innovazione, della sostenibilità e della competitività internazionale.

Per informazioni e iscrizioni:  
[www.itstechandfood.it](http://www.itstechandfood.it)  
[info@itstechandfood.it](mailto:info@itstechandfood.it)



Food Sustainability e Farm Manager