



L'intervento di Massimo Ambanelli* e Francesca Caiulo**

Un'eccellenza formativa della Food Valley per una didattica innovativa

Inaugurare la nuova sede di Parma della Fondazione ITS Tech&Food Academy - realizzata grazie ai fondi Pnrr del Ministero dell'Istruzione e del Merito, al sostegno di Regione Emilia-Romagna e di imprese, enti e istituzioni locali - ha significato aprire le porte di un insediamento formativo innovativo, capace di accogliere otto nuovi spazi didattici disposti su una superficie di 1.500 metri quadrati. Un luogo nel quale trovano la loro collocazione cinque laboratori dotati di tecnologie all'avanguardia - tra gestione virtuale di un'azienda e relativi processi produttivi, robotica e automazione, oltre ad analisi chimiche fisiche e microbiologiche degli ali-

menti e contesti di cucina sperimentale e analisi sensoriale - e tre ulteriori spazi laboratoriali avanzati in tema di informatica.

Una nuova «casa» che conferma ITS Tech&Food Academy un'eccellenza formativa della Food Valley, con una didattica innovativa, alternativa e molto efficace per le ragazze e ragazzi di oggi, che imparano con simulatori, prove pratiche, casi aziendali reali, stage e testimonianze dirette: una scorciatoia esperienziale per renderli ben preparati e pronti per le aziende del mondo agroindustriale.

L'ITS Tech&Food Academy opera su scala regionale, ed è impegnata ad avviare - nelle quattro sedi di Parma, Reggio Emilia, Bologna e Cesena - otto percorsi formativi che spaziano dalla Digital Factory alla Food Sustainability, dalle Tecnologie alimenta-

ri all'Innovazione di prodotto.

Oggi il nostro Istituto accoglie circa 200 studenti e collabora con oltre 100 imprese - grandi e pmi - del settore agroindustriale. Il tasso d'occupazione sfiora l'85%, sbocco naturale di moduli formativi da 2mila ore, delle quali 1.200 passate in queste nuove aule e laboratori innovativi, mentre le restanti 800 sono esperienze «on the job». Inoltre, il 49% delle ragazze e dei ragazzi che frequentano i nostri corsi hanno fatto esperienze all'estero, tra stage, tirocini e visite didattiche. La docenza che proviene dal mondo delle imprese supera il 60% e la quota restante è suddivisa tra università e mondo scolastico. Con i nuovi laboratori puntiamo a rafforzare la nostra offerta di formazione di apprendimento con una doppia anima: una tecnologica, legata (...)

» Segue a pagina 13



Il tasso d'occupazione degli studenti sfiora l'85%



ITS Tech&Food Academy

Una nuova casa per formare il futuro di giovani e aziende

Inaugurata la nuova sede, si rafforza l'offerta dell'istituto tecnologico superiore

SPECIALE ITS TECH&FOOD ACADEMY

LABORATORIO

Consumer Science

La scienza del gusto

Il Laboratorio che trasforma l'assaggio in esperienza strategica



Sebastiano Porretta
presidente
Comitato
Tecnico
Scientifico
dell'ITS
Academy.

L'obiettivo è duplice: formare professionisti pronti a ruoli chiave nel settore agroalimentare e offrire alle imprese un servizio di ricerca applicata.



Massimo Ambanelli
Presidente ITS Tech&Food
Academy



Maria Silvia Grisenti
Divisione
Sicurezza
Alimentare,
SSICA

» Nel cuore della nuova sede dell'ITS Tech&Food Academy di Parma c'è un luogo capace di trasformare uno dei momenti più semplici e quotidiani - assaggiare un alimento - in un'esperienza misurabile e strategica. È il Laboratorio di Consumer Science, pensato per svelare i segreti della percezione sensoriale e delle scelte dei consumatori, presentato in occasione dell'inaugurazione della Sede di Parma il 23 settembre.

Cabine high-tech

Dodici cabine individuali certificate e progettate per garantire delle condizioni di test standardizzate. L'illuminazione a LED regolabile permette di neutralizzare l'influenza del colore quando quest'ultimo non è l'oggetto del test, mentre i passaggi dei campioni avvengono senza contatto diretto, così che ogni degustazione resti oggettiva e comparabile. Queste cabine non sono solo strumenti sofisticati: rappresentano un metodo rigoroso per valutare alimenti e bevande in totale neutralità, condizione indispensabile quando si devono testare nuove ricette, riformulazioni o l'impatto di ingredienti innovativi. A completamento del laboratorio è stata costruita una cucina sperimentale nella quale saranno realizzati i prototipi da sottoporre ai test sensoriali.

A completare l'infrastruttura totalmente automatizzata per l'acquisizione dei dati da parte dei giudici, c'è Smart Sensory Solutions, una piattaforma software modulare e intuitiva che accompagna l'intero processo di analisi: dal reclutamento dei

panelist alla progettazione dei test, fino alla raccolta dei dati - anche offline - e all'analisi statistica. Le applicazioni sono molteplici: sviluppo di nuovi prodotti o aggiornamento degli esistenti (cambio di ingredienti), controllo qualità su materie prime e shelf life, indagini di marketing per misurare l'accettabilità, la soddisfazione e le preferenze dei consumatori nella loro segmentazione di mercato.

fondamentale comprendere i meccanismi più profondi che influenzano le scelte alimentari: la socialità, i sensi, la cultura, gli odori, i colori, i gusti fondamentali». Per Porretta, l'Analisi Sensoriale e la Consumer Science «sono strumenti nati per tradurre in dati oggettivi ciò che è, per sua natura, soggettivo: la percezione del consumatore, che nessuna strumentazione analitica tradizionale può misurare». Una disciplina che negli anni ha am-

per lo sviluppo di prodotti e strategie di marketing) e offrire alle imprese un servizio di ricerca applicata. Gli studenti imparano a progettare e condurre prove sensoriali reali, acquisendo competenze immediatamente spendibili in azienda: dalla definizione della shelf life alla valutazione di nuovi ingredienti, fino alla comprensione delle preferenze dei consumatori. «Vogliamo diventare un punto di riferimento territoriale per la formazione e la ricerca applicata - sottolinea Porretta - . Per questo puntiamo a collaborazioni con enti di ricerca, consorzi e imprese, così da accrescere la visibilità e l'attrattività dell'istituto e del settore nel suo complesso».

Dati per guidare il futuro

In un mercato alimentare in continua evoluzione, dove il consumatore cerca gusto, salute, sostenibilità ambientale, praticità ed etica, la misurazione scientifica delle percezioni diventa uno strumento strategico. Il Laboratorio di Consumer Science dell'ITS Tech&Food Academy è la risposta concreta a questa esigenza: un centro in cui la scienza del gusto incontra l'innovazione tecnologica, trasformando sensazioni e preferenze in dati affidabili per chi sviluppa i prodotti del domani. Questo laboratorio rappresenta quindi molto più di uno spazio per test guidati: è un vero hub di competenze e innovazione, capace di collegare ricerca, formazione e impresa. Un fiore all'occhiello della nuova sede di Parma e un motore per lo sviluppo dell'intero settore agroalimentare.



La voce dell'esperto

«Il crescente interesse dei consumatori per l'alimentazione ha portato a un'attenzione nuova - e talvolta distorta - verso concetti come gusto, piacere, benessere e preferenze personali» spiega Sebastiano Porretta, docente di riferimento e presidente del Comitato Tecnico Scientifico dell'ITS Academy, nonché una delle figure più autorevoli a livello internazionale in analisi sensoriale e consumer science. «Oltre a promuovere prodotti sani, è

piato il proprio raggio d'azione, diventando risorsa chiave anche per il marketing più avanzato.

Formazione e ricerca

Il laboratorio non è pensato solo per la didattica. L'obiettivo è duplice: formare professionisti pronti a ruoli chiave nel settore agroalimentare, dalle analisi descrittive ai test discriminanti e affettivi (test che valutano il gradimento, la preferenza e la percezione soggettiva del consumatore fornendo informazioni utili

CONTROLLI

Quality Assurance La scienza che garantisce sicurezza e qualità

Un approccio pratico e aderente alle esigenze delle aziende del settore

» Alla base di ogni prodotto alimentare sicuro e di qualità c'è un rigoroso sistema di controlli. Il Laboratorio Quality Assurance della nuova sede ITS Tech&Food Academy di Parma nasce proprio con questo obiettivo: formare professionisti capaci di verificare la sicurezza, la conformità normativa e gli standard qualitativi degli alimenti, con un approccio pratico e pienamente aderente alle esigenze delle aziende del settore.

Ambiente all'avanguardia
Allestito con arredi tecnici moderni e funzionali, il laboratorio offre spazi progettati per analisi precise e affidabili. Gli studenti hanno a disposizione strumentazioni di ultima generazione per eseguire controlli chimico-fisici e microbiologici,

simulando l'attività quotidiana di un laboratorio aziendale: dallo screening degli standard di sicurezza alimentare alla verifica dei requisiti previsti dalle normative nazionali e internazionali.

Dalla teoria alla pratica

«Il laboratorio Quality Assurance è stato pensato e progettato per dare la possibilità agli studenti di conoscere e sperimentare le principali tecniche analitiche alla base della garanzia della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari» spiega Maria Silvia Grisenti, referente del Settore Microbiologia, Divisione Sicurezza Alimentare, della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - SSICA. Qui gli allievi apprendono ogni fase dell'analisi microbiologi-

ca: dalla preparazione dei terreni culturali alle diluizioni seriali, fino al conteggio e all'interpretazione dei risultati. Due microscopi a contrasto di fase, con proiezione delle immagini su schermo, rendono le attività ancora più didattiche e coinvolgenti.

Analisi chimico-fisiche

Il laboratorio non si limita al microbiologico. Gli studenti utilizzano spettrofotometro, colorimetro, pHmetro e misuratore di acqua libera per definire le principali caratteristiche qualitative degli alimenti e valutare i fattori di rischio che favoriscono lo sviluppo di microrganismi potenzialmente patogeni. Questa dotazione consente di affrontare con rigore ogni aspetto della Quality Assurance: dalle proprietà chimiche e fisi-

che dei prodotti alla valutazione delle condizioni che garantiscono la loro idoneità al consumo.

Un ponte con le aziende

Grazie a questo ambiente, l'Academy del Food fornisce una formazione completa e applicativa, strettamente collegata alle esigenze dell'industria agroalimentare. Gli studenti non solo apprendono le metodologie di analisi, ma sviluppano una mentalità orientata al Controllo Qualità, all'innovazione e alla tutela del consumatore, competenze sempre più richieste dal mercato. Un laboratorio che, coniugando innovazione e sicurezza, prepara i futuri tecnologici alimentari a garantire che ogni prodotto porti in tavola non solo gusto, ma anche affidabilità e rispetto degli standard più elevati.

SPECIALE ITS TECH&FOOD ACADEMY

FUTURO

Robotic Arms – e.DO Learning

la robotica che parla ai giovani

Un'esperienza concreta, una palestra di competenze



Luca Bergamaschi
attività strategiche
Academy di Comau.

Al primo piano della nuova sede di ITS Tech&Food Academy c'è un ambiente che racchiude in sé il futuro dell'industria e della formazione: il laboratorio "Robotic Arms – e.DO Learning Center". Qui la robotica diventa esperienza concreta, gioco di squadra e palestra di competenze, preparando gli studenti a un mondo del lavoro sempre più automatizzato e interconnesso.

Ponte tra scuola e impresa

Il laboratorio è il frutto della collaborazione tra ITS Tech&Food Academy e Comau, azienda italiana leader mondiale nell'automazione industriale. «Ho avuto l'onore di rappresentare la governance di Comau Academy all'inaugurazione - racconta Luca Bergamaschi, che con Stefano Pesce gestisce le attività strategiche dell'Academy di Comau -. Questo progetto è nato dalla sinergia con l'ITS Tech&Food, istituzione formativa di eccellenza. L'obiettivo è creare un ambiente tecnologico-formativo che unisca competenze pratiche e soft skills, in linea con le sfide di Industry 4.0 e Society 5.0». Bergamaschi spiega che il laboratorio è articolato in 4 isole didattiche, pensate per lo svolgimento di attività collaborative o competitive in piccoli gruppi. Protagonista assoluto è e.DO, il braccio robotico Comau a sei assi motorizzati, modulare, open source e semplice da usare grazie a diverse interfacce di controllo. L'aula può ospitare fino a 25 partecipanti, ciascuno impegnato in un percorso che combina creatività, programmazione

ne e lavoro di squadra. I bracci e.DO, dotati di pinza e controllabili tramite PC o tablet, consentono di simulare processi tipici dell'automazione industriale e di avvicinarsi a robotica e coding con un software intuitivo basato su programmazione visuale a blocchi. Qui l'apprendimento non è frontale ma "learning by doing", lo stesso approccio che caratterizza l'intera offerta formativa dell'ITS Tech&Food Academy. «La didattica Comau - prosegue Bergamaschi - pone una forte enfasi sul lavoro di gruppo e

sull'imparare facendo, per potenziare capacità trasversali come comunicazione efficace, problem solving, gestione del tempo e del rischio». Soft skills che diventano cruciali tanto per chi sogna una carriera da programmatore o ingegnere per l'agroalimentare, quanto per chi si prepara a gestire processi produttivi complessi.

Activity Cards

A rendere il laboratorio ancora più innovativo sono le Activity Cards, sviluppate dai progettisti didattici di Comau in colla-



Unire competenze pratiche e soft skills in linea con le sfide di Industry 4.0 e Society 5.0

borazione con i docenti dell'ITS Tech&Food. Queste schede guidano gli studenti attraverso sfide graduali, combinando robotica, STEM e materie specifiche dei percorsi ITS, come le tecnologie alimentari o la digital factory. Il laboratorio, infatti, è inserito a pieno titolo nel percorso "Digital Factory", ma offre spunti anche per altri indirizzi, grazie a esercitazioni che vanno dalla programmazione alla simulazione di processi produttivi.

Il Laboratorio Robotic Arms –

e.DO Learning Center non è solo un luogo di sperimentazione tecnologica, ma anche una palestra per la mente. Lavorare in team, risolvere problemi reali, programmare un braccio robotico per compiti specifici: ogni attività sviluppa un mix di competenze che le aziende del territorio - e non solo - considerano ormai imprescindibili. Lo conferma lo stesso Bergamaschi: «Vogliamo formare studenti pronti a entrare in aziende che operano nell'automazione e nella robotica, ma anche a diventare ambasciatori di nuove soluzioni per l'Industria 4.0 e la Society 5.0». In questo senso, il laboratorio di Parma rappresenta un investimento strategico per il tessuto produttivo locale, che potrà contare su professionisti capaci di coniugare teoria e pratica, tecnologia e creatività.

Dalla scuola alle imprese

Questo laboratorio offre un'opportunità unica: avvicinarsi, già durante il percorso formativo, a processi e tecnologie che si troveranno nelle aziende del territorio. Con i suoi quattro bracci robotici e.DO e le isole didattiche attrezzate, il laboratorio Robotic Arms è molto più di uno spazio formativo: è un incubatore di talenti e idee. Un luogo che testimonia, ancora una volta, come l'ITS Tech&Food Academy sappia unire tradizione alimentare e avanguardia tecnologica, preparando i giovani a guidare l'evoluzione dell'industria agroalimentare e non solo.

Dalla prima pagina

Un'eccellenza formativa della Food Valley per una didattica innovativa

ai processi produttivi e all'innovazione industriale; un'altra scientifica legata alla qualità e sicurezza degli alimenti, allo sviluppo di prodotto, all'analisi sensoriale. Formare profili richiesti dalle aziende del settore agroindustriale significa essere in grado di coniugare un'ampia vastità di sapere, partendo dalla produzione per arrivare alle tecnologie dei processi produttivi e alle vendite. Gli sbocchi occupazionali che l'ITS Tech&Food Academy prospetta riguardano quindi tutta la filiera: dall'azienda agricola dove formiamo il moderno imprenditore, all'industria e al retail, dove prepariamo profili per il controllo qualità, per la ricerca e sviluppo, per l'automazione, il marketing e le vendite, comprese quelle della GDO.

In questo quadro, la crescita dell'ITS Tech&Food Academy è naturalmente dovuta anche all'impegno - oltre che dei già citati Ministero dell'Istruzione e Regione Emilia-Romagna - del mondo della Scuola, delle aziende Socie e di numerose realtà del territorio quali, tra le altre, Unione Parmense degli Industriali con Cisit Parma, Università degli Studi di Parma e Fondazione Cariparma. In sostanza, pensiamo a questa nuova sede come a un punto di partenza per offrire uno spazio ospitale e funzionale per i nostri studenti e, al tempo stesso, un luogo aperto alla collaborazione con scuole, università e imprese. Accogliere i nostri studenti in una sede bella e dotata di laboratori e attrezzature all'avanguardia come questa, dà solidità e sicurezza, elemento indispensabile per attuare sempre nuovi progetti con partner e aziende. Tutto questo - come ha evidenziato Giuseppe Morici nella Lectio Magistralis che ha animato l'inaugurazione della nostra nuova sede - nell'ottica di un approccio formativo capace di coniugare «la cultura tecnica e la cultura del dubbio», per trovarci pronti ad affrontare un futuro sempre più dinamico e sfidante.

*"Massimo Ambanelli -
Presidente ITS Tech&Food
Academy
*Francesca Calulo -
Direttrice ITS Tech&Food
Academy*

CONTROL ROOM

Laboratorio SAP La fabbrica digitale a portata di studente

Sperimentare come i sistemi gestionali integrati supportano la filiera



Matteo Piccioli
Program Manager
di Sata Consulting.

La trasformazione digitale è una leva strategica per ogni azienda che voglia competere in un mercato globale, soprattutto nel settore agroalimentare. Con questa visione l'ITS Tech&Food Academy ha realizzato il Laboratorio di Digitalizzazione dei Processi Produttivi, uno spazio che riproduce una vera "Control Room" aziendale, dove gli studenti possono sperimentare in prima persona come i sistemi gestionali integrati supportino ogni fase della filiera produttiva.

Un simulatore di fabbrica

Il laboratorio è pensato come un simulatore di fabbrica alimentare, completo di diverse stazioni di comando e del software gestionale SAP, il più diffuso ERP (Enterprise Resource Planning) a livello mondiale.

Qui gli studenti non si limitano a osservare: partecipano ad esercitazioni pratiche che ripercorrono i processi tipici di un'azienda manifatturiera del food, dall'acquisto delle materie prime alla gestione del magazzino, dall'evasione degli ordini di produzione alle vendite e fatturazioni, fino alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.

Oltre la teoria

«Il laboratorio di digitalizzazione dei processi produttivi nasce con l'obiettivo di offrire agli studenti un'esperienza concreta e applicativa, che vada oltre la teoria» racconta il docente ITS Matteo Piccioli, Program Manager di Sata Consulting. Attraverso l'utilizzo di SAP, gli allievi scoprono le logiche che guidano diverse ti-

pologie di processo produttivo: Engineering to Order, in cui il prodotto è progettato su specifica del cliente; Make to Order, produzione avviata solo dopo la ricezione dell'ordine; Make to Stock, basato su previsioni di domanda; Assembly to Order, che combina componenti standardizzati per rispondere a esigenze personalizzate.

L'obiettivo, spiega Piccioli, «non è solo far comprendere le differenze tra questi modelli, ma mostrare come un ERP rappresenti uno strumento strategico per integrarli e gestirli in maniera efficiente, fornendo consapevolezza dei meccanismi decisionali che caratterizzano il mondo manifatturiero e delle potenzialità offerte dalla digitalizzazione come leva di competitività e

innovazione».

Dall'aula all'impresa

Grazie a questo percorso, gli studenti imparano come i tool digitali possano sostenere le attività quotidiane di un'azienda alimentare: pianificazione della produzione, controllo dei costi, gestione delle risorse e monitoraggio delle performance. L'esperienza in laboratorio diventa così un ponte diretto con la realtà aziendale, fornendo competenze immediatamente spendibili in contesti produttivi avanzati. Con il Laboratorio SAP, l'ITS Tech&Food Academy forma professionisti capaci di guidare la transizione digitale dell'industria agroalimentare, pronti a trasformare i dati in decisioni strategiche e a portare l'innovazione al cuore dei processi produttivi.

SPECIALE ITS TECH&FOOD ACADEMY



Its Tech&Food Iscrizioni fino al 17 ottobre. Sono tre i corsi per formare le figure più ricercate nel settore

Agro-alimentare, competenze tecniche spendibili da subito



Francesca Asti
Coordinatrice corso Digital Factory.



Ruggero Ricci
Coordinatore corso Food Development.



Maria Martha Avila
Coordinatrice corso Food Tech.

» Quale percorso post diploma intraprendere per diventare tecnico altamente specializzato per l'industria agroalimentare ed entrare fin da subito nelle aziende emiliano-romagnole? C'è tempo fino al 17 ottobre 2025 per decidere tra i tre diversi percorsi offerti dalla sede di Parma di ITS Tech&Food Academy per il nuovo biennio 2025-2027. Un'opportunità unica, quella offerta dall'Accademia del food, per diventare Tecnico Superiore del Settore Agroalimentare con immediate prospettive occupazionali. Infatti, a un anno dal conseguimento del titolo, il tasso di occupazione dei diplomati del settore agroalimentare è circa dell'84%.

In una sede del tutto nuova, con ben 8 laboratori d'avanguardia (tra cui ricordiamo il Laboratorio «Robotic Arms - e.DO Learning Center», il Laboratorio «Consumer Science», il Laboratorio «Quality Assurance» e il Laboratorio di «Digitalizzazione dei processi produttivi»), inaugurata appena lo scorso 23 settembre in via Torrente Bratica 2/A, i percorsi realizzati a Parma da ITS Tech&Food Academy sono tre: Digital Factory, Food Development e Food Tech, rivolti a diplomati e neodiplomati, ma anche a laureati che intendono sviluppare competenze tecniche immediatamente spendibili nel mondo del lavoro. Hanno una durata di due anni e si compongono di 1.200 ore di aula (di cui 60% in laboratorio) e 800 ore in stage direttamente in aziende del settore food, in Italia o all'estero, grazie all'adesione di ITS Tech&Food Academy al programma Erasmus+. Inoltre, al 2° anno, è possibile attivare un contratto di apprendistato. Tutti i corsi coniugano aspetti tecnologici, digitali, ecologici e di qualità legati al food e al loro termine si ottiene un diploma di specializzazione per le tecnologie applicate, titolo riconosciuto in tutta Europa e im-

mediatamente spendibile nel mondo del lavoro.

Nello specifico in cosa si distinguono i tre percorsi proposti? «Digital Factory, per diventare «Tecnico Superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare», focalizzato sulla transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare, 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», afferma la coordinatrice del corso Francesca Asti: «Food Development invece, è un percorso fortemente incentrato sull'innovazione del prodotto e del packaging, al fine di rispondere alle esigenze evolutive del mercato, formando figure professionali da inserire in modo specifico nell'area ricerca & sviluppo», spiega Ruggero Ricci coordinatore del corso «Tecnico Superiore per

lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari». «Food Tech infine, è il corso «storico» di ITS Tech&Food Academy, che è stato proposto fin dalla nascita del progetto e mira a formare 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», ricorda Martha Maria Avila coordinatrice del corso «Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare».

Si segnala che per iscriversi ai corsi ITS Tech&Food Academy è necessario andare direttamente sul sito www.itstechandfood.it/iscrizioni, invece per maggiori informazioni è possibile contattare direttamente la Segreteria studenti via mail a info@itstechandfood.it oppure via telefono e WhatsApp al +39 376 121 2358.

Le info

Biennali, gratuiti da 2000 ore, ognuno per 25 studenti

» Sono tre i corsi biennali 2025-2027 gratuiti che si svolgono a Parma: Digital Factory, Food Development e Food Tech. Le iscrizioni ai nuovi corsi rimarranno aperte fino a venerdì 17 ottobre 2025. Ogni corso si rivolge ad un massimo di 25 giovani e adulti in possesso del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore o di un titolo analogo. La durata complessiva di ciascun corso è di 2.000 ore in due anni divise in 1.200 ore tra aula, laboratori, visite in azienda case study e progetti e 800 ore di stage in Italia o all'estero. Il tasso di occupazione dei diplomati nel settore Agroalimentare, a un anno dal conseguimento del titolo, è dell'84%. Per informazioni e iscrizioni: info@itstechandfood.it, tel e WhatsApp +39 376 121 2358, www.itstechandfood.it.

