

ISTRUZIONE FA CAPO AL POLO GALILEI-BOCCHIALINI-SOLARI

# Its, opportunità dopo il diploma di maturità

E' l'istituto tecnico superiore per la formazione specialistica nel settore agroalimentare

Laura Ugolotti

Si sono aperte lo scorso 3 giugno e si chiuderanno il prossimo 3 ottobre le iscrizioni all'edizione 2013-2015 del corso per «Tecnico Responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali» dell'Its-Istituto Tecnico Superiore di Parma, la scuola speciale di tecnologia post-diploma, nata nel 2011 con l'obiettivo di formare profili professionali realmente rispondenti alle esigenze del mondo delle imprese.

Sono 59 su tutto il territorio nazionale, 9 in Emilia Romagna, distribuiti in base al comparto industriale del territorio; a Parma ha sede l'Its specializzato nella formazione tecnica per il settore agroalimentare. L'istituto di riferimento per l'intero progetto è il polo scolastico agroindustriale Galilei-Bocchialini-Solari, uno dei soggetti che hanno dato vita alla Fondazione Its Parma «Nuove Tecnologie per il Made in Italy-Area Agro-Alimentare», presieduta dall'imprenditore Simone Carotenuto e costituita da imprese, istituti tecnici professionali, enti di formazione accreditati, enti locali.

Ne fanno parte anche la Provincia di Parma, Cisisa (l'ente di formazione dell'Unione Parmense degli Industriali e del Gruppo Imprese Artigiane), Itis Leonardo da Vinci, Camera di commercio, Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari, Scuola internazionale di cu-



Provincia L'assessore Romanini

cina italiana Alma di Colomo e la ditta Fratelli Tanzi Spa di Felino. Nella partecipazione di istituzioni ed enti di formazione da una parte e - soprattutto - di imprenditori dall'altra sta la vera novità di questi istituti capaci, secondo l'assessore provinciale alle Politiche scolastiche, Giuseppe Romanini, di «mettere in relazione il sistema economico territoriale e quello dell'istruzione, avvalendosi della collaborazione delle stesse imprese, simbolo dell'eccellenza del Made in Italy, per formare tecnici altamente professionali. Gli stessi che le nostre aziende richiedono per investire sui processi di innovazione».

Se è vero, infatti, che anche il comparto agroalimentare ha avvertito gli effetti della crisi economica, è vero anche che più di altri ha saputo reggere l'impatto, assicurando al territorio una maggiore tenuta. Anche per questo le aziende del comparto hanno ancora bisogno di personale, soprattutto di giovani, che però siano formati «sul campo». L'Its mira a colmare il divario - lamentato dal mondo produttivo e dagli stessi gio-

vani in cerca di occupazione - tra la formazione scolastica e il mondo del lavoro. Il percorso formativo dell'Its (che è gratuito, perché finanziato dal Ministero dell'Istruzione e dalla Regione Emilia Romagna) ha durata biennale e vi si accede una volta conseguito il diploma di scuola superiore.

Prevede 2.000 ore di cui 1.200 ore di aula, laboratorio e visite guidate e 800 ore di stage nelle aziende del territorio provinciale, per fare pratica «sul campo». La metà delle ore di lezione sono tenute, tra l'altro, dagli stessi manager e imprenditori, che meglio di altri possono introdurre i ragazzi alla formazione pratica e alle richieste professionali del sistema produttivo. Al termine del biennio, e sostenuto l'esame finale, gli studenti conseguono un diploma di Tecnico Superiore valido su tutto il territorio nazionale, all'interno dell'Unione europea, e come titolo per l'accesso ai pubblici concorsi. «E' un vero e proprio investimento che tutto il territorio può fare sui giovani - sottolinea Laura Gianferrari, dirigente dell'Ufficio Scolastico territoriale di Parma -; un sistema formativo che sostiene il passaggio dal mondo della scuola al mondo del lavoro, come l'Università da sola spesso purtroppo non riesce a fare; che intercetta le esigenze delle realtà produttive locali, le quali possono partecipare alla formazione e orientare i percorsi, e quindi contribuire di fatto sia ad aumentare l'occupazione giovanile sia a dare risposta ai bisogni delle aziende». ♦



Cisisa



Iscrizioni aperte fino al 3 ottobre

Le iscrizioni sono aperte fino al 3 ottobre 2013. Per informazioni è possibile contattare Cisisa Parma (0521.226500, www.cisisa.parma.it) oppure il polo Scolastico Agroindustriale Isiss Galilei, Bocchialini, Solari (0521.995616-871536). Tutte le informazioni dettagliate sui corsi sono disponibili anche sul sito www.itsparma.it.

Una studentessa

«Per me un'esperienza fondamentale»



Giulia Santini è uno degli studenti che sta per completare il suo percorso formativo all'Its. E' stata tra le prime iscritte, nel 2011; ora sta terminando il secondo e ultimo stage in azienda e ad ottobre, una volta superato l'esame finale (due prove scritte e un colloquio orale) otterrà il diploma di Tecnico superiore di «Responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali».

«E' stata un'esperienza fondamentale per me - spiega - Dopo il diploma al Bocchialini ho capito che la legislazione ambientale era un interesse molto forte, ma legato ad un'esperienza scolastica che era, purtroppo, solo teorica. L'Its mi ha dato la possibilità di entrare in contatto con le aziende; ne abbiamo visitate alcune del territorio, come Barilla, Althea, Granarolo, e abbiamo letteralmente «toccato con mano» i prodotti, sperimentando la pratica del controllo qualità, osservando da vicino le linee di produzione, la struttura dello stabilimento; abbiamo avuto manager e imprenditori tra i nostri docenti, professionisti preparati e sempre disponibili, e poi siamo stati in azienda per le ore di stage». In aula i ragazzi studiano dalle materie di base (inglese, informatica, diritto civile) a quelle specialistiche (microbiologia, tecniche di trasformazione alimentare, logistica, certificazioni). «Ho capito che voglio lavorare nel settore del controllo qualità degli alimenti». Prospettive concrete? «Forse già nelle aziende in cui ho fatto gli stage; ma l'esperienza mi ha comunque messo in contatto con altre realtà economiche e produttive che sfrutterò una volta diplomata». ♦ I.U.

Il presidente Simone Carotenuto

## «Da imprenditore credo nel progetto»

Simone Carotenuto non è solo presidente della Fondazione Its «Nuove Tecnologie per il Made in Italy-Area Agro-Alimentare»; è prima di tutto un imprenditore, dirigente di Althea, e come tale uno dei suoi compiti è anche quello di portare nella Fondazione le istanze del tessuto industriale del territorio.

«Proprio perché vivo la situazione da imprenditore credo molto in questo progetto - dice -, e lo dimostrano i fatti: dei due ragazzi che ho avuto in stage nella mia azienda, quella che sta concludendo il biennio sarà assunta una volta conseguito il diploma».

Carotenuto e Althea sono la dimostrazione che il comparto agroalimentare parmense - in grado di fatturare 7 mila e 500 milioni di euro l'anno (stima del 2011) - è ancora in cerca di per-



Althea Simone Carotenuto

sonale, nonostante la crisi. Anzi, proprio per rispondere al difficile momento economico è sempre alla ricerca di personale giovane, motivato, preparato e specializzato.

«Per un imprenditore - dice -

partecipare alla Fondazione Its è un vantaggio notevole. Significa avere voce in capitolo sull'offerta formativa e quindi suggerire modifiche al piano di studi, ulteriori possibili corsi e qualifiche professionali che di lì a breve serviranno in azienda: impensabile in qualunque altro ambito scolastico o formativo, e il tutto a costo zero». «Significa avere la possibilità di farsi conoscere dai ragazzi, e di conoscere anche loro in modo diretto, di vedere come lavorano, di formarli nella propria azienda, una modalità che vale più di qualsiasi colloquio di selezione; significa anche poter essere, in aula, un loro docente». «Penso alle piccole aziende, che non hanno possibilità di fare formazione, che possono assumere personale già preparato, ma anche alle medie e grandi aziende, per le nuove assunzioni». «Noi imprenditori - conclude - non abbiamo più scuse: invece di lamentare la mancanza di personale specializzato, ora dobbiamo e possiamo contribuire in prima persona alla loro formazione». ♦ I.U.

www.indialto.it

**CONVIENE**  
ipercoop eurosia

OFFERTA VALIDA SOLO DOMENICA 9 GIUGNO 2013

MALVASIA VILLA BIANCA cartone 6x750 ml Anziché 19,50 € <b>12,60 €</b> 2,80 € al litro SCONTO 35%	INSALATA DI MARE al kg Anziché 29,90 € al kg <b>22,90 €</b> al kg SCONTO 23%
SALAME FELINO I.G.P. Salumificio F.lli Boschi Anziché 20,20 € al kg <b>12,90 €</b> al kg SCONTO 36%	ALBICOCCHIE VASCHETTA 1 KG Anziché 3,20 € <b>2,24 €</b> SCONTO 30% ALLA CASSA

PIÙ CONVENIENZA PER TUTTI



Continua Giocare in  
sicurezza... Giochi Gratis  
per i più piccoli!



A passo di...  
shopping



APERTI DOMENICA 9 GIUGNO

Centro Commerciale Eurosia è anche su **facebook**

ipercoop

expert

Conbipel

SCANPE

**eurosia**  
Centro Commerciale

Tutta un'altra musica | www.centroeurosia.it

orari: lunedì - sabato 9:00-21:00 • domenica e festivi 9:00-20:00  
via Traversetolo - Largo A. Bottai - Parma