

Parma

Its Tech & Food Academy

La proposta formativa

Tre nuovi corsi per «supertecnici» dell'alimentare

La direttrice Caiulo: «Stage e lavoro in team al centro del programma per gli allievi»

75

I posti disponibili nei tre nuovi corsi che prenderanno il via il prossimo ottobre.

2.000

Le ore previste per ciascun corso nell'arco di due anni.

«Non abbiate paura di mettervi in gioco!»: è questo il messaggio che Lorenzo Manco, neodiplomato nel corso Its Digital Factory, ha rivolto agli aspiranti partecipanti - convenuti ieri a Palazzo Soragna per la presentazione dei tre corsi gratuiti organizzati nella sede di Parma di Its Tech & Food Academy.

Corsi che prenderanno il via nell'ottobre prossimo per 75 ragazzi e ragazze diplomati (venticinque per ciascuno dei tre corsi) interessati a percorrere una strada che con ogni probabilità li porterà ad entrare nel mondo del lavoro con una professionalità di alto livello, come «supertecnici» dell'industria alimentare.

La Fondazione Its Tech& Food, alla quale aderiscono Barilla e diverse altre aziende alimentari del territorio, insieme a Camera di Commercio, Comune e Università di Parma, Regione Emilia Romagna e Ministero dell'Educazione - gode di finanziamenti del Pnrr e opera in collaborazione con il Cisita, l'ente di formazione dell'Unione Parmense degli Industriali.

L'Open Day è stato condotto da Valentina Ruberto dell'Upi, che ha espresso soddisfazione per «aver potuto ospitare una platea così interessata, composta dai giovani aspiranti tecnici dell'alimentazione, insieme a genitori e docenti, alla scoperta delle opportunità offerte dallo straordinario mondo della food valley». Delle novità introdotte dall'Accademia, operativa a Parma da oltre 12 anni, ha parlato la direttrice Francesca Caiulo: «I nostri punti di

forza - ha spiegato - sono il raccordo molto stretto con il mondo del lavoro, tanto che le imprese sono il nostro principale partner didattico, la scelta di mettere gli studenti come protagonisti attivi al centro di un'esperienza che li porta in azienda durante il corso di studi, e infine l'attenzione allo sviluppo delle persone, che scoprono sé stesse, le loro capacità, i loro talenti e anche i loro limiti, nel lavoro in team e negli stage aziendali, perno del nostro programma formativo».

La voce delle aziende è stata affidata ai dirigenti del gruppo Barilla, che fin dalle origini ha «sposato» l'ambizioso progetto formativo di Its Tech& Food: «Gioia, curiosità e motivazione - ha affermato Eleonora Dalia, responsabile delle risorse umane - sono gli ingredienti principali per chi vuole intraprendere una carriera come tecnico nel settore alimentare. La formazione non finisce mai, comincia sui banchi di scuola e continua per tutta la vita. A chi vuole entrare nella grande fami-

Grande interesse

In alto, i relatori dell'incontro. Qui a fianco, alcuni dei giovani presenti per conoscere i nuovi corsi proposti.



glia della Barilla, chiediamo curiosità e interesse, che si possono misurare già nella fase del primo stage, che può preludere ad un ingresso in azienda».

Umiltà, ambizione e capacità di lavorare in gruppo sono qualità necessarie per questi ragazzi che, grazie ad una formazione integrata di alto livello, partono con una marcia in più. Roberto Torricelli e Marta Filomeno hanno illustrato l'impianto pilota di Parma, motore di ricerca e sviluppo del Grup-



Dalia (Barilla):
«Gioia, curiosità e motivazione sono ingredienti fondamentali»

po Barilla, che in tre anni ha assunto sei giovani provenienti da questi corsi.

I tre corsi proposti dalla sede didattica di Parma sono stati presentati da Barbara Melegari, responsabile della progettazione, che ha ricordato lo straordinario esito occupazionale degli allievi, che tocca l'86,5 per cento, ed ha illustrato il corso per la transizione digitale dell'agroalimentare.

Maria Martha Avila è invece la coordinatrice del corso di Food Tech, il più antico, che si occupa dei processi di trasformazione della materia prima, che ha presentato anche il Food Development (Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari).

Alla fine uno spazio è stato riservato anche la voce degli studenti testimonial, Agata Cavazzini, Lorenzo Braggaglia e Lorenzo Manco, che hanno illustrato la loro positiva esperienza formativa per passare il testimone agli aspiranti colleghi presenti all'open day.

Antonio Bertoncini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Come iscriversi

Accesso gratuito, è previsto un test scritto e un colloquio

Per il prossimo biennio 2024 - 2026, la sede di Parma di Its Tech e Food Academy ospiterà tre corsi: Digital Factory (Tecnico specializzato per la transizione digitale nell'agroalimentare), Food Development (Tecnico specializzato per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari) e Food Tech (Tecnologie di progettazione e produzione alimentare). Per ogni corso sono di-

sponibili 25 posti. L'accesso è riservato a chi è in possesso di diploma di scuola superiore. I corsi prevedono 2.000 ore in due anni, di cui 1.200 di lezioni teoriche e 800 di stage in aziende del settore agroalimentare. I corsi sono gratuiti. Le iscrizioni sono aperte fino al 19 settembre 2024. Sono previste borse di studio fino a 6.000 euro l'anno per chi ne avrà titolo e

alloggi convenzionati in strutture universitarie per i fuori sede. Per accedere è previsto un test di selezione scritto multidisciplinare, con focus su lingua inglese e informatica e un colloquio motivazionale. Info e iscrizioni per la sede didattica di Parma (piazzale Benedetto da Norcia, 5): Tel. e WhatsApp 376 121 2358. Indirizzo mail: sedediparma@itstechandfood.it.



inco.store

SI RINNOVA

NEGOZIO SPECIALIZZATO
IN PRODOTTI PER L'INCONTINENZA

È POSSIBILE ACQUISTARE
ANCHE ON-LINE DAL SITO
WWW.PANNOLONI.COM

PARMA - Via La Spezia 50, B - Tel. 0521.294654 - incostore.parma@gmail.com - www.incostoreparma.it

IVA AGEVOLATA
presentando
verbale
d'invalidità

NUOVI ORARI:
LUNEDÌ-SABATO 9-12.30
LUNEDÌ-VENERDÌ 15-19

EGO
SAN

TENA

Soffisof

SERENITY

LINES
SPECIALIST

ABENA