

**Open day** Le iscrizioni rimarranno aperte fino al 16 ottobre

# Food Farm, i nuovi corsi raccontati dagli studenti

È stato un open day diverso dal solito quello che ieri pomeriggio, nella sede di Food Farm 4.0, ha presentato i corsi Its Tech and Food Academy: un incontro di storie personali, aziendali, professionali.

È tramite il racconto di ex studenti e aziende, che sono stati spiegati i tre percorsi gratuiti, perché finanziati, del nuovo biennio 2023-2025, le cui iscrizioni sono aperte fino al 16 ottobre 2023: Digital factory (nuovo corso 2023) per diventare tecnico superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare, Food development per tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi

prodotti alimentari e lo «storico» Food tech, per tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare. È, ad esempio, tramite il racconto delle ex studentesse Giulia Zuccheri e Sabrina Villani, che si viene a sapere che «il tirocinio dura 400 ore», che «tutte le informazioni teoriche imparate in classe sono propedeutiche alla pratica» e che, terminato il loro tirocinio in azienda «sono passati solo due giorni e siamo state subito richiamate e assunte».

L'azienda, in questo caso, è Esselunga, socia Its. «Siamo molto contenti di poter partecipare ai percorsi Its - fa sapere Diego Ferrari, diret-

tore dello stabilimento Esselunga di Parma -. Collaboriamo alla didattica mettendo a disposizione docenze specialistiche, visite agli impianti produttivi, stage e offriamo opportunità di lavoro e di sviluppo di carriera».

Una grande novità è il corso di Digital factory, più orientato verso l'approccio alle tecnologie (è l'evoluzione di un percorso Its già esistente), che forma 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.



**Food Farm** I protagonisti dell'open day di ieri pomeriggio, pensato per illustrare i nuovi corsi.

## L'iniziativa di Cisita Un buono per chi porta un amico

Cisita, socio fondatore Its Tech and Food Academy, per i corsi di Parma che ha in gestione, promuove l'iniziativa «Porta un amico in Its e riceverai un premio». Se, una volta superato il test di selezione, questa persona si

iscrive a uno dei corsi e partecipa alle lezioni, chi l'ha presentato viene premiato con un buono Amazon da 200 euro. Per partecipare: [sedediparma@itstechandfood.it](mailto:sedediparma@itstechandfood.it).

**A.P.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Si conferma un «grande classico» il percorso di Food tech, al suo tredicesimo anno, orientato verso i processi e le tecnologie di produzione (spiegato dal neodiplomato Riccardo Bertolotti, che ha svolto il secondo anno da studente-lavoratore con contratto di apprendistato). «Ciò che caratterizza i nostri corsi è la didattica esperienziale - dichiara la direttrice Francesca Caiulo -. Una didattica che consente di superare le barriere negli apprendimenti e quindi inclusiva. Tutti i ragazzi attraverso l'esperienza di laboratorio hanno la possibilità di acquisire conoscenze e competenze».

Per saperne di più consultare il sito [www.itstechandfood.it](http://www.itstechandfood.it) o iscriversi al prossimo open day, che l'istituto ha deciso di organizzare, data la grande quantità di richieste: si terrà giovedì 28 settembre alle 17,30 al Palazzo delle Orsoline.

**Anna Pinazzi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA