agroindustria

L'intervista Corrado Beldì, presidente del Cisita: «Il 96% degli iscritti viene assunto». Partono i corsi ITS Food&Tech con esperti delle aziende

La formazione? È la porta d'accesso al mondo del lavoro

i corsi

Il prossimo appuntamento con i Digital Open Day sulla pagina Facebook della Fondazione ITS Tech&Food - è per lunedì 12 ottobre (alle 17) dal Tecnopolo di Parma, un'occasione per approfondire le caratteristiche e le opportunità offerte dai nuovi corsi in partenza. Per informazioni info@itstechandfood.it.

di **Luca Molinari**

■ La formazione è la chiave di volta per accedere al mondo del lavoro. Lo sanno bene alla Fondazione Its Tech&Food, realtà promotrice di una serie di corsi di specializzazione che consentono di avere la certezza quasi matematica (96%) di essere assunti in azienda. Gli Its (Istituto tecnico superiore) sono scuole di tecnologia rivolte a diplomati, nate dalla partnership fra aziende, istituzioni ed enti di formazione e di ricerca per preparare specialisti nei settori strategici dell'economia locale. Quello di Parma è nato nel 2011 con l'obiettivo di offrire opportunità formative pensate per ricoprire quei profili professionali strategici, altamente ricercati nell'industria agroalimentare.

«Si tratta di percorsi formativi alternativi all'Università, ma non per questo meno importanti - spiega Corrado Beldì, presidente di Cisita - perché formano gli studenti su percorsi molto pratici, grazie al coinvolgimento di una serie di esperti delle aziende del territorio che vanno da Barilla a Corte Parma Alimentare, da Grissin Bon alla scuola di cucina Alma, ma anche figure di un nuovo mondo professionale come Eleonora Rubaltelli, influencer di Parma impegnata nell'ambito Food, che racconta i vantaggi dei nostri corsi sui suoi canali e terrà anche docenze e testimonianze per le ragazze e i ragazzi che si iscriveranno ai corsi dell'Its Tech&Food».

La formazione oggi più che mai riveste un ruolo di primissimo piano. «Dietro a un barattolo di pelati o a una confezione di acciughe - commenta Beldì - c'è un grandissimo lavoro di formazione e progettazione. Attraverso i nostri percorsi formativi gli iscritti comprendono le logiche aziendali e, allo stesso tempo, le imprese coinvolte hanno l'opportunità di vederli all'opera. In questo modo alla fine del percorso si ha la sostanziale certezza di essere assunti».

I dati occupazionali sono vicini al 100%. «Se contiamo tutti gli ambiti formativi di cui ci occupiamo - precisa Beldì - i dati occupazionali dei nostri iscritti toccano quota 96%». «Attualmente - prosegue - siamo al rush finale per le iscrizioni alle nuove edizioni dei tre corsi che compongo l'offerta formativa dell'Its Tech&Food».



Le iscrizioni si chiuderanno infatti venerdì 16 ottobre e c'è ancora qualche posto disponibile. Si tratta di percorsi per diventare "Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare", "Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari" e "Tecnico Superiore in design di prodotto e packaging per l'agroalimentare." «Si tratta di tre figure di alta specializzazione, molto ricercate da parte delle aziende che rappresentano le eccellenze dell'industria agroalimentare – spiega Beldì - Sappiamo tutti come il territorio di Parma esprima un mix unico di tradizione e innovazione, testimoniando un profondo amore per la cultura del cibo. In questo panorama, i corsi dell'Its Tech&Food rappresentano un percorso che, lungo i due anni di studi previsti, accompagna gli allievi nel mondo del lavoro attraverso una corsia privilegiata». I corsi sono finanziati dal Fondo sociale europeo, dal ministero dell'Istruzione e dalla Regione Emilia Romagna e fanno parte degli altri ventinove percorsi formativi dell'Its di tutto il territorio regionale. Per chi volesse approfondire i dettagli di questi corsi e le modalità di iscrizione sono previsti ancora due appuntamenti con i Digital Open Day, fruibili liberamente sulla pagina Facebook dell'Its Tech&Food: i primi sono in programma oggi, lunedì 12 ottobre e mercoledì 14, sempre a partire dalle 17.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

