

Trasformazione alimentare  
e nuove tecnologie

## Premiato a Roma il progetto degli allievi di Its Academy

Alcuni  
degli studenti  
di Its Academy  
mostrano  
il premio  
ricevuto  
per il progetto  
"Tomato  
Undressing  
Sauce"



**Reggio Emilia** CIS Società di Unindustria Reggio Emilia, in rappresentanza della Fondazione ITS Academy Tech&Food, ha partecipato all'evento nazionale ITS 4.0 Challenge 2023 che si è svolto nei giorni scorsi a Roma. La manifestazione ha rappresentato la fase conclusiva del progetto annuale ITS 4.0, promosso dal Ministero dell'Istruzione e sviluppato in collaborazione con il dipartimento di Management dell'Università Ca' Foscari di Venezia, per avvicinare allievi ITS e imprese alle tecnologie 4.0. Durante la giornata sono stati presentati, e votati, i migliori progetti appartenenti alle categorie: Fabbrica Intelligente, Moda e Design, Sostenibilità, Servizi Digitali, Tecnologie Immersive. Il progetto "Tomato Undressing Souce", presentato da Gianmaria Ugolotti, Andrea Di Guglielmo e Matteo Bonfiglioli, allievi del secondo anno del corso ITS "Tecnico Superiore in Digital Marketing dei prodotti alimentari" gestito da CIS, si è aggiudicato il primo premio nell'Area Sostenibilità. Il progetto è stato creato da 60 allievi dei corsi della Fondazione ITS Academy Tech&Food ("Food Tech", "Food Marketing" e "Food Development", bienni 2021-23) grazie alla collaborazione di SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria Conserve Alimentari di Parma), Iberchem e Salvati Spa con l'obiettivo di produrre una salsa di pomodoro dalle parti del frutto attualmente scartate, mediante l'utilizzo di un macchinario ad ultrasuoni. L'iniziativa è parte integrante del programma di studio dei corsi biennali ITS, per formare tecnici altamente specializzati con immediate prospettive occupazionali nelle aziende del settore agroalimentare. Sono aperte le preiscrizioni per i nuovi corsi in partenza ad ottobre. Info: [giulia.costi@cis-formazione.it](mailto:giulia.costi@cis-formazione.it) / [sededitreggioemilia@itstechandfood.it](mailto:sededitreggioemilia@itstechandfood.it) / tel. 0522 232911 / [www.itstechandfood.it](http://www.itstechandfood.it)

