

A PARMA Tre percorsi post-diploma gratuiti per diventare Tecnico Specializzato dell'industria agroalimentare

Informazione commerciale

Arrivano le ITS Tech&Food Academy: aperte le iscrizioni ai corsi 2024-2026

Grazie a questi studi sono immediate le prospettive occupazionali nel territorio e nella Food Valley

Le ITS Academy (Istituti Tecnologici Superiori) sono scuole di alta specializzazione post diploma che preparano i professionisti del futuro. A Parma, da quasi quindici anni, è presente la Fondazione ITS Tech&Food Academy, polo d'eccellenza che forma tecnici altamente specializzati per l'industria agroalimentare con immediate prospettive occupazionali, in risposta diretta alle esigenze delle aziende del territorio emiliano-romagnolo e della Food Valley in particolare. A un anno dalla fine del corso, infatti, il tasso di occupazione dei diplomati è superiore all'86%. Per accedere a uno dei percorsi ITS è sufficiente aver conseguito il diploma di istruzione secondaria superiore oppure un titolo equivalente o superiore. I corsi sono a numero



chiuso (massimo 25 studenti), si svolgono in presenza e offrono l'opportunità di realizzare stage all'estero e a fuorisede, pendolari e studenti in sede di accedere a borse di studio fino a 6.000 euro, più eventuali migliorazioni. Sul territorio di Parma sono tre i percorsi gratuiti – perché totalmente finanziati – che la Fon-

dazione propone per il biennio 2024-2026: Digital Factory, nuovo percorso dedicato alla transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare, Food Development e Food Tech, quest'ultimo giunto al 14° ciclo formativo. Il percorso per diventare "Tecnico Superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare" (Digital Factory) forma figu-

re 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. Gli studenti diventeranno esperti di digitalizzazione delle linee produttive e di integrazione con sistemi di controllo, si oc-

cuperanno di conduzione e manutenzione avanzata di impianti automatici dell'industria alimentare, sapranno raccogliere e utilizzare i dati dei processi produttivi e trasformarli in informazioni ad alto valore aggiunto. Il corso per "Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari" (Food Development) forma tecnici per la ricerca e sviluppo, motore del cambiamento e dell'innovazione nelle imprese, capaci di: migliorare l'aspetto salutistico e nutrizionale dei prodotti alimentari rispettando qualità e tipicità; formulare alimenti funzionali in grado di sopperire a carenze nutrizionali, partendo anche da materie prime innovative o di scarto; sviluppare prodotti sostenibili, riducendo l'impatto ambientale del processo produttivo e del packaging. Infine, il corso per diventare "Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare" (Food Tech) forma tecnici esperti nelle più moderne tecnologie di processo della trasformazione alimentare, che sapranno proporre soluzioni tecnologiche innovative a garanzia della qualità del prodotto finito, dell'efficienza del

processo produttivo e della sostenibilità della filiera.

La didattica dei percorsi ITS si caratterizza per essere di tipo laboratoriale, ovvero comprende lavori di gruppo, esercitazioni e simulazioni di casi, esperienze di laboratorio, testimonianze e visite aziendali in Italia e all'estero, partecipazione a fiere ed eventi di interesse nazionale ed internazionale. Il 40% del monte ore dei corsi ITS Tech&Food Academy è dedicato a stage in azienda, in Italia o all'estero, inoltre al secondo anno ci sarà la possibilità di attivare un contratto di apprendistato.

Per conoscere da vicino i piani di studi, le opportunità di stage, apprendistato e lavoro, nonché le coordinatrici dei corsi, gli studenti e i diplomati degli scorsi anni, la Sede di Parma apre le porte martedì 3 settembre, alle ore 17.00, per l'Open day dedicato ai corsi. Appuntamento presso l'Unione Parmense degli Industriali, in Strada al Ponte Caprazucca, 6/a a Parma.

Per info e iscrizioni ai corsi e all'Open day: www.itstechandfood.it oppure sedediparma@itstechandfood.it; telefono e WhatsApp +39 376 121 2358.

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

CODICE CUP I34D23002490006- PNRR M4C1-1.5- MIM- Potenziamento offerta formativa ITS, decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 26 maggio 2023, n. 96

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS
TECH & FOOD
Academy

ISCRIZIONI APERTE fino al 19/09/24

CORSI POST-DIPLOMA GRATUITI (biennio 2024-2026)

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA
CISITA
PARMA



DIGITAL FACTORY

Sonia Sgarra
Studentessa ITS Tech&Food Academy



FOOD DEVELOPMENT

John Montales
Studente ITS Tech&Food Academy



FOOD TECH

Roberta Lo Chiano
Studentessa ITS Tech&Food Academy

OPEN DAY

03/09/2024 - ORE 17:00

Vieni a conoscere i corsi di Parma

**BORSE DI STUDIO
FINO A CIRCA
6.000 EURO L'ANNO**

Scopri tutto sui
nuovi corsi gratuiti
di Parma e partecipa
all'Open Day!



→ **INFO E ISCRIZIONI** ←

Tel e WhatsApp: +39 376 121 2358 - sedediparma@itstechandfood.it

WWW.ITSTECHANDFOOD.IT

