

informazione commerciale a cura di Publiedi

Tecnici specializzati dell'industria alimentare Sono aperte le iscrizioni ai corsi 2024-2026

LA COLLABORAZIONE TRA FONDAZIONE ITS E MUTTI È INCENTRATA SULLA TEMATICA DELLA SOSTENIBILITÀ

La filiera del pomodoro rappresenta una delle eccellenze della Food Valley e fin dalla sua nascita - quasi 15 anni fa - la Fondazione ITS Tech&Food Academy è al fianco dell'industria conserviera per formare tecnici altamente specializzati per l'industria alimentare. A Parma la Fondazione realizza tre percorsi biennali gratuiti, poiché finanziati, focalizzati sulle tecnologie di produzione, sullo sviluppo di nuovi prodotti e sull'industria 4.0. Nei corsi vi è anche un'attenzione particolare, anche attraverso progetti nazionali, alle necessità di riduzione degli sprechi e di valorizzazione



zione degli scarti espresse dalla filiera del pomodoro. Proprio il tema della sostenibilità è uno dei capisaldi della vision di Mutti, che da quest'anno è entrata a far parte dei soci fondatori dei ITS Tech&Food Academy. Questa adesione sancisce una collaborazione di lungo corso, come ricorda Federico Luddi, Hr Director di

Mutti: "La Fondazione svolge un ruolo cruciale nella formazione dei professionisti qualificati per l'industria alimentare del territorio ed è per questo che supportiamo il loro progetto offrendo ai giovani tecnici percorsi di formazione e apprendimento e mettendo a disposizione il nostro know-how attraverso le docenze svolte dai nostri esperti durante le lezioni".

Fino al 19 settembre 2024 sono aperte le iscrizioni ai tre percorsi gratuiti proposti a Parma dalla Fondazione per il biennio 2024-2026: Digital Factory, nuovo percorso per diventare "Tecnico Superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare", forma figure in

grado di coniugare le competenze dell'Automazione e dell'Information Technology con le richieste delle industrie agroalimentari; Food Development, per "Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari", forma tecnici per la ricerca e sviluppo, motore del cambiamento e dell'innovazione nelle im-

prese; Food Tech forma la figura di "Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare", esperto nelle più moderne tecnologie di processo della trasformazione alimentare.

I corsi sono a numero chiuso (massimo 25 studenti), si svolgono in presenza e il 40% del monte ore dei corsi è dedicato a stage in azienda in Italia e all'estero. Inoltre fuorisede, pendolari e studenti in sede possono richiedere borse di studio fino a 6.000 euro, più eventuali maggiorazioni e al secondo anno ci sarà la possibilità di attivare un contratto di apprendistato. Per conoscere da vicino i corsi di Parma è in programma un open day martedì 3 settembre, ore 17, all'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, sedediparma@itstechandfood.it, telefono e WhatsApp +39 376 121 2358.

Martedì 3 settembre verrà organizzato un open day per illustrare le proposte

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Italiadomani

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

