

SPECIALE | **ORIENTAMENTO SCOLASTICO**

a cura di Publiedi



ITS Tech&Food Academy Ulteriori posti disponibili per i tre percorsi gratuiti post diploma a Parma

Sono ancora aperte le iscrizioni per la partecipazione ai corsi 2024-2026

Soluzioni rivolte a chi vuole diventare tecnico specializzato per l'industria agroalimentare

ITS Tech&Food Academy ha riaperto le iscrizioni ai tre corsi che si svolgono a Parma, Digital Factory, Food Development e Food Tech, e mette a disposizione ulteriori posti per diventare tecnici altamente specializzati per l'industria agroalimentare con immediate prospettive occupazionali.

I corsi realizzati da ITS Tech&Food Academy rispondono alle esigenze delle aziende del territorio emiliano-romagnolo e della Food Valley: infatti, a un anno dalla fine del corso il tasso di occupazione dei diplomati è superiore all'86%. Per accedere ai percorsi è sufficiente aver conseguito il diploma di istruzione secondaria superiore oppure un titolo equivalente o superiore.

I corsi 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 maggiorazioni.

Il nuovo corso "Tecnico Superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare" (Digital Factory) è dedicato alla transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare e 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.



Ottime le prospettive di occupazione al termine del percorso di studi



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 salustico e nutrizionale dei prodotti alimentari; formulare alimenti funzionali in grado di sopprimere carenze nutrizionali partendo anche da materie prime innovative o di scarto; sviluppare prodotti sostenibili.

Infine il corso "Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare" (Food Tech) forma tecnici esperti nelle più moderne tecnologie di processo della trasformazione alimentare.

La didattica dei percorsi ITS si caratterizza per essere di tipo laboratoriale, ovvero comprende lavori di gruppo, esercitazioni e simulazioni di casi, esperienze di labo-

torio, testimonianze e visite aziendali, 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 i coordinatori dei corsi, gli studenti e i diplomati degli scorsi anni, la sede di Parma invita martedì 5 novembre, alle ore 17 all'Open day dedicato ai corsi che si terrà all'Istituto Salesiano San Benedetto in Piazza San Benedetto da Norcia 5 a Parma.

Per informazioni e iscrizioni ai corsi e all'open day: www.itstechandfood.it, sediparma@itstechandfood.it, tel 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

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 ANCORA APERTE
SOLO FINO AL 12/11/2024

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA
CISITA
PARMA

CORSI POST-DIPLOMA GRATUITI 2024-2026



DIGITAL FACTORY

Sonia Sgarra
Studentessa ITS Tech&Food Academy



FOOD DEVELOPMENT

John Montajes
Studente ITS Tech&Food Academy



FOOD TECH

Roberta Lo Chiano
Studentessa ITS Tech&Food Academy

OPEN DAY

05/11/2024 - 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 - sediparma@itstechandfood.it

www.itstechandfood.it

