

Its Tech&Food Academy Il futuro dell'alimentare

Cisita Quest'anno tre percorsi post diploma finanziati dal Pnrr. L'esempio di PizzaMi

Il settore agroalimentare è da sempre attento alle esigenze e alle richieste dei consumatori, una spinta che porta le aziende del comparto a trovare nuove soluzioni per sviluppare, tramite il continuo rinnovamento tecnologico, prodotti sostenibili e migliori dal punto di vista salutistico e nutrizionale.

Per rispondere alle esigenze di continuo cambiamento delle aziende del territorio emilianoromagnolo e della Food Valley in particolare, a Parma, da quasi 15 anni, è presente Its Tech& Food Academy, polo d'eccellenza che forma tecnici altamente specializzati per l'industria agroalimentare di oggi e del domani. Sul territorio di Parma sono tre i percorsi post diploma gratuiti - perché totalmente finanziati dal Pnrr - proposti per il biennio 2024-2026, con l'obiettivo di trasferire competenze d'avanguardia, che tengano il passo con un settore in profonda trasformazione: Digital Factory, nuovo percorso dedicato alla transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare,

Food Development e Food Tech.

L'offerta formativa si arricchisce di esperienze quali viaggi di istruzione, simulatori e serious games, laboratori, stage in Italia e all'estero in collaborazione con molte aziende del settore agroalimentare.

Tra le imprese più attive troviamo PizzaMi di Galati Srl, realtà nata a Parma nel 2017 specializzata nella produzione di prodotti da forno senza glutine, senza lattosio, senza allergeni, BIO e Vegani e di altissima qualità. L'azienda, in forte espansione, collabora con la Fondazione organizzando visite ai suoi siti produttivi e accogliendo studenti in stage, oltre a realizzare le lezioni del modulo «Controllo qualità di materie prime, semilavorati e prodotti alimentari» all'interno del corso di Food Development, tenute da Walter Turi, docente e R&D Specialist dell'azienda: «PizzaMi è il made in Italy del senza glutine - spiega Walter Turi -. La pizza, bandiera dell'italianità, riprodotta in chiave innovativa ed adatta a tutti. Questa è l'idea alla base della Galati Srl che con l'iconico brand PizzaMi delizia le tavole dei ristoranti e delle case europee. Da anni in crescita a doppia cifra, specializzata nella produzione di prodotti da forno naturalmente senza glutine, è da tempo luogo ideale per la crescita dei ragazzi dell'ITS Tech& Food di Parma, inseriti in un contesto dalla forte identità territoriale, innovativa e formativa. Il



Tech&Food Academy Walter Turi, docente e R&D Specialist di PizzaMi; Martha Avila, Cisita Parma

degli ingredienti, al team preparato ad ogni esigenza, coadiuvato dall'impiantistica brevettata per emulare la tradizionale stesura a mano a conferire una texture introvabile, per un prodotto a conservazione sia refrigerata che surgelata, contribuisce a creare il clima adatto per i tecnici di domani ».

«L'innovazione, lo sguardo alle esigenze dei consumatori e alla sostenibilità - afferma Martha Avila, Coordinatrice per Cisita Parma di ITS Tech& Food Academy - sono temi che tocchiamo da vicino con i nostri percorsi di studio, progettati in sinergia con le imprese. I corsi si svolgono in presenza, offrono l'opportunità di realizzare stage all'estero e fuorisede, pendolari e studenti in sede possono accedere a borse di studio fino a 6.000 euro, più eventuali maggiorazioni. Ricorso anche che un anno dal conseguimento il tasso di occupazione è superiore all'86%».

Info e iscrizioni

Le iscrizioni ai corsi

sono aperte fino al 12 novembre prossimo. Per conoscere da vicino i tre corsi realizzati da Cisita Parma come Sede di ITS Tech& Food Academy, si terrà domani, martedì 5 novembre (alle 17) un Open day all'Istituto Salesiano San Benedetto, in Piazzale San Benedetto da Norcia 5, a Parma. Per info e iscrizioni ai corsi e all'open day: www.itstechandfood.it, sedediparma@itstechandfood.it, tel e WhatsApp [+39 376 121 2358](tel:+393761212358).

successo nasce dalla costruzione dell'impasto alla
selezione

[Copyright \(c\)2024 Gazzetta di Parma, Edition 4/11/2024](#)
[Powered by TECNAVIA](#)

Lunedì, 04.11.2024 Pag. .A006

Copyright (c)2024 Gazzetta di Parma, Edition 4/11/2024