

PARMATODAY

Tra scienza e alimentazione: protagonisti gli studenti dell'ITS Tech & Food Academy di Parma

Si rafforza la collaborazione tra Fondazione ITS Tech&Food Academy e Fondazione Golinelli – partner dei corsi ITS Tech&Food – due realtà legate alla formazione dei giovani e all'innovazione, con uno sguardo rivolto alle nuove tecnologie e ai saperi più avanzati. Sono tre i laboratori che gli studenti del corso ITS di Food Development hanno svolto nei giorni scorsi sotto la guida degli esperti di Fondazione Golinelli – due a Bologna e uno a Parma – cimentandosi in analisi, programmazione e design thinking.

A metà tra scienziati e chef hanno indagato le proprietà scientifiche dietro agli alimenti di tutti i giorni. I laboratori svolti nel capoluogo emiliano sono stati ospitati da Opificio Golinelli, città della conoscenza, dell'innovazione e della cultura di Fondazione Golinelli.

In un primo momento i tutor e gli esperti della Fondazione bolognese hanno messo alla prova i gli studenti, proponendogli un laboratorio di tecnologia, grazie al quale hanno potuto imparare le basi della programmazione e costruire da zero un pHmetro – strumento elettronico utile per misurare il pH – attraverso l'utilizzo della tecnologia Arduino. Il pH è un parametro essenziale nella qualità degli alimenti poiché influisce sulle caratteristiche del cibo quali consistenza, sapore e aroma, svolgendo un ruolo importante nell'inibire la crescita dei microrganismi. Questa attività ha permesso agli studenti di comprendere l'utilizzo di Arduino e di imparare facendo (learning by doing).

Fondamentale è stata la possibilità di lavorare in gruppo e cooperare per raggiungere l'obiettivo. La seconda giornata a Bologna ha visto i ragazzi di ITS Tech&Food Academy impegnati in laboratorio nell'ambito del modulo "Formulazioni alimentari e studio di prodotti funzionali e salutistici". In tale occasione hanno approfondito la conoscenza di uno specifico enzima, studiandone struttura, ruoli e caratteristiche.

Infine, sono state due le giornate di trasferta degli esperti di Fondazione Golinelli alla sede ITS Tech&Food di Parma dedicate al Design Thinking, metodologia didattica che segue l'approccio dell'"imparare facendo". Il workshop legato a questa attività si è sviluppato attraverso la progettazione di una soluzione a partire da una sfida formativa, al fine di allenare alcune competenze trasversali che saranno utili agli studenti nei futuri contesti lavorativi.