GAZZETTA DI PARMA

PAESE :Italia
PAGINE :29
SUPERFICIE :23 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

DIFFUSIONE :(23887)
AUTORE :N.D.

► 6 giugno 2023

**Tech&Food Academy** I laboratori per gli studenti del corso di Food Development

# Its, una formazione innovativa con la Fondazione Golinelli

Gli studenti Its Tech&Food Academy sono stati ospiti di Fondazione Golinelli, a Bologna, ente partner dei corsi, per svolgere attività di laboratorio, analisi e design thinking. Una collaborazione che rafforza il legame tra le 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 sotto la guida degli esperti di Fondazione Golinelli - due ospitati a Opificio Golinelli e uno a Parma - cimentandosi in analisi, programmazione e design thinking. 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. 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 cui 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. «La collaborazione con Fondazione Golinelli - afferma Francesca Caiulo, direttrice di Its Tech&Food Academy - aggiunge valore a tutta la nostra proposta formativa. Con questa partnership andiamo a coniugare le scienze della vita all'alimentazione, portando nei nostri piani di studio sviluppo tecnologico, innovazione, ricerca scientifica. Its Tech&Food opera oggi a livello sovra territoriale, rappresentando la vocazione agroalimentare della nostra Regione. Grazie a collaborazioni come questa riusciamo ad agire non solo come centri di competenze, ma andiamo anche a disegnare le professioni, di area agroalimentare, del futuro».

«Le attività svolte insieme a Its Tech&Food Academy - dichiara Eugenia Ferrara, vice direttrice di Fondazione Golinelli - sono state un'occasione di diffusione della cultura scientifica tra i giovani del territorio e, al tempo stesso, un'opportunità per fornire una chiave di lettura di ciò che gli accade intorno. Siamo felici di constatare che la collaborazione abbia stimolato nei giovani partecipanti curiosità, passione e pensiero critico, ponendosi come un'opportunità non solo di apprendimento ma anche di dialogo». «Fondazione Golinelli - evidenzia Grazia Leone, coordinatrice del corso di food Development - mette a disposizione laboratori all'avanguardia, personale altamente qualificato e affronta tematiche pertinenti e approfondite che toccano da vicino non solo il corso di Food Development, ma anche gli altri percorsi proposti dalla Fondazione Its Tech&Food Academy».

**r.u.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati

GAZZETTA DI PARMA

**PAESE :**Italia
**PAGINE :**29
**SUPERFICIE :**23 %
**PERIODICITÀ :**Quotidiano□□

**DIFFUSIONE :**(23887)
**AUTORE :**N.D.

► **6 giugno 2023**

Tutti i diritti riservati