

## JOY Free Press

### **ITS Tech and Food Academy e Fondazione Golinelli: insieme per la formazione**

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 sotto la guida degli esperti di Fondazione Golinelli – due a Bologna e uno a Parma – cimentandosi in analisi, programmazione e design thinking. 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**.

«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**».

**16 maggio 2023**

Pagina 2 di 2

«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».