

# la Repubblica

**A Bologna, Reggio e Parma tre open day per scoprire Its Tech&Food Academy  
Gli appuntamenti dedicati ai percorsi di studio proposti per il biennio 2023-2025 per  
diventare tecnico superiore del settore agroalimentare**

*La Fondazione Its Tech&Food Academy organizza tra fine maggio e metà giugno tre Open day dedicati ai corsi del biennio 2023-2025 presenti sui territori di Parma, Reggio Emilia e Bologna, per diventare Tecnici Superiori del settore agroalimentare.*

Gli appuntamenti permetteranno di conoscere da vicino i corsi, i programmi didattici, i laboratori, le opportunità di stage, apprendistato e borse di studio; si potranno incontrare tutor, docenti, alunni e diplomati.

I corsi della durata di 2 anni, in partenza in autunno 2023, sono comprensivi di 800 ore di stage direttamente in azienda, da svolgere in Italia o all'estero; formano una figura tecnica altamente specializzata che può essere inserita direttamente in azienda, anche grazie al programma di apprendistato.

Gli eventi sono liberi, gratuiti e si rivolgono soprattutto agli studenti, in particolare delle scuole superiori e diplomandi, alle loro famiglie e a tutti coloro che sono interessati a conoscere da vicino un percorso biennale di approfondimento e specializzazione in ambito agroalimentare.

Si parte mercoledì 31 maggio con il primo Open day dedicato al corso Food Sustainability, in programma alle ore 16 alla Fondazione Golinelli, via Paolo Nanni Costa 14, a Bologna. Si parlerà nello specifico della figura del Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare, percorso che forma Tecnici altamente specializzati che possono contribuire significativamente alla gestione sostenibile della filiera alimentare.

Martedì 6 giugno, alle ore 17:30, appuntamento a Cirfood District, via Alfred Bernhard Nobel 19, a Reggio Emilia, per conoscere Food Marketing, il corso per diventare Tecnico Superiore in Digital Marketing dei prodotti alimentari. Questo percorso si focalizza in particolare sui processi di innovazione per la commercializzazione, la vendita, le attività di certificazione, supply chain, distribuzione anche mediante l'utilizzo del digitale e dell'e-commerce.

Infine giovedì 15 giugno, ore 17:30, Open day dedicato ai corsi Food Tech e Food Development, ospitato nella Sala Giovanna Da Piacenza di Laboratorio Aperto Parma, in vicolo delle Asse a Parma. Il primo profilo, Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare, crea tecnici esperti nelle più moderne tecnologie di processo della trasformazione alimentare; il percorso per "Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari" è invece incentrato sull'innovazione del prodotto e del packaging, al fine di rispondere ad esigenze evolutive del mercato, formando figure professionali da inserire nell'area ricerca & sviluppo, motore del cambiamento produttivo ed organizzativo delle imprese.

In più, durante quest'ultimo evento, sarà presentato per la prima volta il nuovo corso della Sede di Parma, il 5° percorso didattico attivato dalla Fondazione ITS Tech&Food Academy a partire dal biennio 2023-2025.

Per informazioni e iscrizioni agli eventi:

[www.itstechandfood.it](http://www.itstechandfood.it), [info@itstechandfood.it](mailto:info@itstechandfood.it), 376 121 2358.