

Formazione nel food, le novità seguono le richieste del mercato

Lavoro. Corsi di laurea e scuole specializzate propongono percorsi in linea con le tendenze produttive delle aziende: dalla mozzarella alla nutraceutica

Maria Teresa Manuelli

1 di 2

Ripartono i corsi organizzati da aziende e associazioni a tema food, mentre le università inaugurano nuove lauree e master. Il mondo alimentare necessita sempre più di figure professionali specializzate e adeguatamente formate. E i giovani rispondono positivamente a questa richiesta, come dimostra l'alta affluenza a corsi di laurea o scuole specializzate, che spesso associano alla formazione anche un sicuro prosieguo lavorativo.

Sbocchi lavorativi

È il caso del corso per casari della Scuola di formazione del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, organizzato attraverso la società in house Mbc Service, e in partenza il prossimo 5 novembre. Un percorso formativo, riconosciuto dalla Regione Campania, che consente di ottenere la qualifica di "Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie". Solo 20 i posti a disposizione per un'iniziativa che rappresenta una concreta possibilità di futuro lavorativo nella filiera della mozzarella di bufala campana Dop.

A Curtarolo, in provincia di Padova, ha aperto i battenti la nuova sede internazionale della Scuola Italiana Pizzaioli, un polo d'eccellenza per la formazione dei pizzaioli del

futuro. Dai corsi di alta specializzazione a quelli di formazione, passando per la didattica incentrata sulle nuove frontiere della pizzeria, la Scuola ha già lanciato una fitta proposta formativa. La sede di Curtarolo va ad aggiungersi a quelle di Campania, Lazio, Puglia, Piemonte, Sicilia, Toscana, Val D'Aosta e Umbria e a quelle straniere in Francia, Spagna, Portogallo, Polonia, Regno Unito, Argentina, Brasile, Usa, Messico, Perù.

Orientarsi nella ristorazione

Fipe, la Federazione italiana pubblici esercizi, e Treccani Accademia hanno lanciato il Master in Gestione delle imprese di ristorazione. Il corso, che inizierà il 18 novembre 2024 e avrà una durata di cinque mesi, è pensato per imprenditori, aspiranti tali e dirigenti del settore della ristorazione con l'obiettivo di fornire tutti gli strumenti necessari alla gestione della complessità di un'impresa dei pubblici esercizi.

Nella food valley nasce invece Cirfood district academy, un polo di formazione dedicato allo sviluppo di competenze tecniche e manageriali. L'Academy, che nasce nel contesto del centro di ricerca e innovazione inaugurato nell'ottobre 2022 a Reggio Emilia, si propone come punto di riferimento per imprese, professionisti, enti di formazione, università e studenti, offrendo corsi progettati su misura per rispondere alle esigenze di tutte quelle realtà che vogliono sperimentare nuove esperienze formative e favorire una crescita personale e professionale delle proprie persone.

Nuovi corsi in Università

In ambito accademico, l'Università degli Studi di Parma avvia il primo corso di laurea magistrale in Italia in "Global food law: sustainability challenges and innovation" con l'obiettivo di formare giuristi ed esperti nel diritto al cibo, attraverso un biennio professionalizzante e multidisciplinare tra economia, diritto, comunicazione, sostenibilità e tecnologia. Il percorso di "Food For Future" vede un primo anno dalla struttura più strettamente universitaria e il secondo con la possibilità di entrare in contatto con il mondo del lavoro e dell'impresa in modo più diretto, tramite tirocini curriculari presso le più importanti aziende attive nel settore agroalimentare.

All'Università Campus Bio-Medico di Roma dall'anno accademico 2024/25 parte il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design che si avvale di docenti esperti di tecnologia alimentare, chimica degli alimenti e microbiologia oltre che di professionisti del mondo delle imprese alimentari per offrire competenze aggiornate anche sugli aspetti normativi, regolatori, di bioeconomia, marketing, sensori e intelligenza artificiale.

Fino al 6 dicembre è possibile iscriversi al Master di primo livello in Scienze sensoriali per un'alimentazione sana e consapevole, promosso dall'Università di Pisa sotto l'egida del Centro interdipartimentale di ricerca nutraceutica e alimentazione per la salute nutrafood. Inaugurato lo scorso gennaio, coniuga le conoscenze relative alle percezioni sensoriali di ciascun individuo con le caratteristiche chimico/nutrizionali e organolettiche degli alimenti che costituiscono la dieta mediterranea per sviluppare un approccio innovativo e consapevole alla scelta di regimi alimentari corretti da un punto di vista nutrizionale e gratificanti da un punto di vista organolettico.