



**ITS e apprendistato per lo
sviluppo delle competenze e
l'innovazione della formazione:
buone pratiche ed esperienze**

**Caso studio: l'esperienza
della Fondazione ITS
Tech&Food di Parma**

INDICE

1. Presentazione della Fondazione ITS	3
1.1. La nascita della Fondazione ITS	3
1.2. I soci fondatori	3
1.3. I partner attuali	4
1.4. Le Aree tecnologiche di riferimento.....	4
1.5. I corsi erogati	5
2. L'organizzazione della didattica	6
2.1 Le modalità didattiche adottate, tra innovazione e tradizione	6
2.2 L'utilizzo dei laboratori	7
2.3 Internazionalizzazione dei corsi	7
2.4 Le attività di orientamento e placement.....	8
3. Il profilo dei docenti ed il rapporto con le imprese	9
3.1 Il rapporto con le imprese del territorio	9
3.2 Composizione del corpo docente	9
3.3 Suddivisione della didattica tra professionisti, imprenditori e docenti	10
4. L'integrazione con le istituzioni	10
4.1 I rapporti con le istituzioni	10
4.2 Esperienze di co-progettazione e promozione dei percorsi.....	10
5. Il placement degli studenti	11
5.1 Soddisfazione nei confronti dell'esperienza formativa	11
5.2 Casi di abbandono prematuro del percorso formativo.....	11
5.3 Tasso di placement	11
6. L'utilizzo dell'istituto dell'apprendistato nelle Fondazioni coinvolte	12
6.1 La scelta di inserire o meno l'apprendistato nell'offerta formativa	12
6.2 Criticità e benefici dell'istituto	13
Conclusioni.....	13

1. Presentazione della Fondazione ITS

1.1. La nascita della Fondazione ITS

La fondazione ITS Tech&Food nasce nel 2011 su iniziativa di alcuni enti di formazione, su tutti CISITA, società che si occupa di formazione legata all'Unione Parmense degli Industriali ed al Gruppo Imprese Artigiane. **Fin dal primo momento si erano intuite le potenzialità dei percorsi ITS come strumento per investire sulla formazione di figure giovani, altamente specializzate e spesso quindi difficili da reperire.** Risorse quindi capaci fin dall'ingresso in azienda di apportare un significativo contributo rispetto ai processi di trasformazione ed innovazione caratteristici di un settore trainante e strategico per il territorio come quello alimentare. L'ITS risponde, in definitiva, alla necessità delle imprese di inserire non tanto profili standard e che si occupassero di rispondere a bisogni statici, ma al bisogno di trovare figure ibride, capaci di portare innovazione e di confrontarsi con processi in continua evoluzione.

1.2. I soci fondatori

Tra i soci fondatori della Fondazione si annoverano rappresentanti del mondo delle istituzioni pubbliche, rappresentanti delle imprese, imprese, enti ed istituti di formazione. Tra questi:

Soci fondatori	Denominazione
Camera di commercio di Parma, poi Camera di commercio dell'Emilia*	Rappresentanti delle imprese
Provincia di Parma, poi Comune di Parma**	Istituzioni pubbliche
Alma	Ente di formazione
Fratelli Tanzi	Impresa del settore alimentare
Group80	Impresa
SSICA	Centro di ricerca legato all'industria alimentare
Istituto superiore Galilei-Bocchialini	Istituto superiore
ITIS Leonardo Da Vinci	Istituto superiore
CISITA	Ente di formazione

*A seguito dell'accorpamento delle Camere di commercio di Reggio Emilia, Parma e Piacenza nasce, nel 2023, la Camera di commercio dell'Emilia

**A seguito del riordino delle competenze delle province del 2014 il Comune subentra alla Provincia (Legge n.56 del 2014, c.d. legge Delrio)

Il progetto è stato compreso in prima battuta dagli enti di formazione, in particolare da CISITA, il già citato ente di formazione legato alle associazioni di categoria di industria ed artigianato, la quale ha promosso sin da subito la nascita della Fondazione. **A dare corpo al progetto sono state, inizialmente, le organizzazioni più dotate di capacità progettuali nell'ambito della costruzione delle competenze e che conoscevano meglio il mondo della formazione.** Le imprese, con alcune eccezioni sopra elencate, si sono aggiunte in un secondo momento con una presa di consapevolezza sul valore del progetto che è maturata nel tempo.

1.3. I partner attuali

Nel 2015 il partenariato si è allargato e sono entrati a farne parte i primi nuovi soci, ai quali negli anni si sono poi aggiunte **realità di riferimento a livello nazionale ed internazionale del settore alimentare, sia dal punto di vista della ricerca, che della produzione e della distribuzione dei prodotti.** Tra queste: Mutti, Consorzio Parmigiano, Conad Nord-Est e Barilla. L'Università di Parma ha integrato e rafforzato strada facendo la componente di ricerca legata soprattutto ai laboratori ed alla progettazione del corso denominato *Food Tech*, fornendo un apporto significativo in un settore, quello alimentare, molto frammentato e che comprende diverse fasi (produzione, distribuzione, commercializzazione, innovazione, etc.) tra loro molto variegata, in base al prodotto realizzato.

1.4. Le Aree tecnologiche di riferimento

L'area tecnologica di riferimento della Fondazione è stata, fino alla recente riforma, quella delle **Nuove tecnologie per il made in Italy a sua volta declinata nel Sistema Agroalimentare.** La riforma aumenterà il numero delle aree tecnologiche da 3 a 6 ed il Sistema agroalimentare, prima parte della macroarea delle Nuove tecnologie per il made in Italy, andrà a costituire un'area tecnologica specifica a sé stante.

Area tecnologica “Nuove tecnologie per il made in Italy – Sistema agroalimentare” Vecchia denominazione	Area tecnologica “Sistema agroalimentare” Nuova denominazione
Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale

trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	Tecnico superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari
Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari
	Tecnico superiore per la <i>bioeconomy</i> nelle imprese agroalimentari e agroindustriali
Tecnico superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agroalimentare	Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi
	Tecnico superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari

1.5. I corsi erogati

Al momento i corsi erogati dalla Fondazione sono quattro.

La Fondazione ha cominciato la sua attività nel 2011 presentando il corso di **Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare** (*Food Tech*). Questo primo corso è giunto ora al 13esimo ciclo e resta quello più ricercato e di maggior successo, adattandosi nel tempo ad una serie di input e sollecitazioni, anche grazie alla collaborazione con la facoltà di ingegneria gestionale dell'Università di Parma che ha contribuito a dare forma al corso.

Un secondo corso proposto è quello di **Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti digitali** (*Food Marketing*), corso anche questo poliedrico ma caratterizzato da un'anima spiccatamente commerciale. Questo percorso vede la grande distribuzione organizzata (GDO) quale interlocutore privilegiato, anche se mira a formare figure gradite anche nelle piccole e medie imprese e non solo nei grandi centri.

Altri due corsi che contribuiscono a comporre l'offerta formativa sono quelli di **Tecnico superiore per lo sviluppo dei nuovi prodotti alimentari** (*Food Development*) e di **Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare** (*Food Sustainability*). In questi corsi si punta fortemente sull'attenzione alla sostenibilità, alla riduzione dello spreco, ed al futuro del settore affrontando anche il tema dei nuovi bisogni alimentari, con una forte impronta verso la ricerca e sviluppo.

In futuro, legati al PNRR **vedranno la luce nel corso del 2024 i corsi di Tecnico superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare** (*Digital Factory*), per formare una figura specializzata nell'analisi dei processi produttivi dal punto di vista

tecnologico in industria 4.0 e quello di **Tecnico superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità nell'impresa agricola (Farm Manager)** incentrato sul favorire processi di ottimizzazione nella gestione delle imprese agricole e di digitalizzazione. **I corsi sono distribuiti tra le sedi di Parma, Reggio-Emilia e Bologna.**

Corsi erogati	Sedi
Food Tech	Parma
Food Marketing	Reggio Emilia
Food Development	Parma
Food Sustainability	Bologna
Corsi in programma per l'a.f. 2024/25	
Farm Manager	Bologna
Digital Factory	Parma

2. L'organizzazione della didattica

2.1 Le modalità didattiche adottate, tra innovazione e tradizione

La metodologia didattica adottata in aula è fortemente esperienziale, fondata soprattutto sull'approccio **learning by doing** ed in particolare sulla riproduzione dell'ambiente aziendale attraverso la simulazione in aula di diversi contesti e eventi. Questo approccio è possibile anche grazie all'utilizzo di **metodologie quali Virtual Factory**, che integrano la tradizionale didattica in aula e che verranno approfonditi nella successiva sezione relativa ai laboratori.

Accanto a ciò, didattica si sviluppa, come per tutti gli ITS, anche attraverso lunghi periodi di stage in azienda, *on the job*. A differenza di altre realtà, che spesso tendono a concentrare gli stage durante il secondo anno, **l'ITS Tech&Food organizza due stage sui due anni per un totale di 800 ore**. A volte gli studenti, dopo la prima esperienza, per il secondo anno ed in accordo con il tutor scelgono di cambiare azienda, altre volte rimangono invece nella stessa ma occupando una diversa posizione. Si tratta di un approccio che, secondo la Fondazione, consente

contemporaneamente agli studenti di crescere in modo graduale, offrendo la possibilità di comprendere già al primo anno quali siano le attitudini personali da valorizzare e quali invece i contesti in cui faticano maggiormente. Una dinamica utile anche alle aziende, che possono applicare così un meccanismo di *job rotation* per inserire il possibile (futuro) lavoratore nella posizione migliore.

2.2 L'utilizzo dei laboratori

Dal punto di vista dei laboratori, quelli a disposizione della Fondazione consistono soprattutto in **hub informatici e simulatori**. Si tratta di **strumenti utili a garantire una didattica il più possibile esperienziale**, mentre verrà finanziato in futuro un laboratorio di analisi chimica degli alimenti. Una delle metodologie maggiormente utilizzate per operativizzare e rendere quanto più possibile realistico questo approccio prende il nome di **Virtual Factory**. I ragazzi, nell'ambito di un *serious game* che prende il nome di **Food Factory**, vengono divisi in più gruppi a rappresentare diverse aziende che competono o collaborano sul mercato. Questi gruppi si confrontano e relazionano tra di essi attraverso **uno specifico software (SAP) che simula la gestione di un'azienda**, dai costi da sostenere alla produzione, alle scadenze. Si tratta di un approccio didattico raro, complesso da sperimentare perché fortemente innovativo, che necessita di un'adeguata preparazione anche del corpo docente e che espone gli studenti a input e stimoli altrimenti difficili da indurre. Il progetto così strutturato ha una durata, tra teoria e pratica e con il supporto dei laboratori, di 45 ore.

Inoltre, per rendere il tutto il più possibile aderente all'ambiente di lavoro con cui gli studenti dovranno confrontarsi sono stati sviluppati degli indicatori di performance strutturati, che aiutano a valutare il lavoro svolto ed un meccanismo di *job rotation* possibile tra i ruoli ricoperti, utile a esplorare le diverse attitudini degli studenti.

2.3 Internazionalizzazione dei corsi

Sono previsti periodi formativi all'estero nell'ottica di internazionalizzare l'offerta formativa, per garantire un maggiore respiro e permettere agli studenti di mettersi alla prova in contesti diversi.

La Fondazione ITS Tech&Food partecipa al programma **Erasmus+** nell'ambito di un'azione sinergica condotta in collaborazione con IFOA (un ente di formazione e agenzia per il lavoro attivo su scala nazionale e internazionale) e con l'Associazione Scuola Politecnica ITS Emilia-Romagna con cui ha dato vita al Consorzio ITS MORE. Nel concreto, si tratta di circa 12/15 partenze all'anno, un numero limitato soprattutto dalla sostenibilità finanziaria dei progetti di soggiorno all'estero, per la quale l'ITS cerca di non pesare sugli studenti. Tra le destinazioni, vi sono imprese del settore agroalimentare site in Francia, Spagna, Malta e Grecia.

Si tratta, secondo l'ITS, di un'opportunità di crescita personale oltre che professionale, che permette agli studenti di confrontarsi e mettersi alla prova in contesti nuovi e spesso sconosciuti, **sotto la supervisione costante di tutor e professori pronti a supportarli, sul posto o a distanza**. Gli studenti aderiscono ai programmi di studio all'estero su base volontaria, attraverso una procedura selettiva, mentre IFOA procede a trovare un'azienda partner disposta ad accogliere lo studente.

2.4 Le attività di orientamento e placement

Per quanto concerne le attività di orientamento, queste sono organizzate sia in ingresso che in uscita, contribuendo positivamente all'alto tasso di placement.

Rispetto alle attività di orientamento in entrata, queste si sviluppano su due livelli: **esiste un livello regionale**, che prevede attività di orientamento co-progettate in seno all'associazione regionale ITS Emilia-Romagna e condotte in modalità congiunta fra i diversi ITS operanti sul territorio. Questa organizzazione comporta alcuni vantaggi, su tutti consente di raggiungere alle singole Fondazioni un numero più vasto di scuole permettendo una certa capillarità sul territorio e permette di testare modalità più onerose (come spettacoli teatrali) che singolarmente gli ITS non riuscirebbero ad erogare. Concretamente, le attività promosse (in presenza ma anche via web) consistono in interventi informativi a scuola, nella partecipazione a fiere/saloni dell'orientamento e nella formazione rivolta ai docenti della scuola superiore.

Esiste poi un livello locale/di autonomia che consente alla Fondazione ITS Tech&Food di: organizzare laboratori, eventi, testimonianze presso i vari Istituti superiori, co-progettare con le scuole diversi momenti di orientamento, dedicati tanto agli studenti quanto agli insegnanti ed alle famiglie. Infine, questa autonomia d'azione permette di organizzare eventi di orientamento/promozione/sensibilizzazione con Istituzioni locali e nazionali attive sui temi delle politiche del lavoro, della diffusione della cultura tecnico scientifica, dello sviluppo sostenibile e dell'innovazione.

Per quanto riguarda invece l'orientamento in uscita, questo comprende sessioni di orientamento individuale, condotti dal tutor, al fine di favorire il matching tra domanda e offerta di lavoro. **I colloqui individuali** vengono svolti già durante la fase di collocamento in stage e **sono mirati a garantire all'allievo lo svolgimento di un progetto formativo coerente rispetto ai propri interessi e alle proprie potenzialità e all'impresa la risorsa corrispondente ai propri fabbisogni**. Si tratta di un'attività "sartoriale" e molto efficace ai fini del placement. Le attività di orientamento in uscita possono tradursi anche nella promozione e attivazione del programma di apprendistato di III livello, su cui si tornerà più avanti.

3. Il profilo dei docenti ed il rapporto con le imprese

3.1 Il rapporto con le imprese del territorio

Il rapporto con le imprese del territorio, come emerge chiaramente guardando alla crescita del partenariato, è forte e testimonia l'integrazione tra il mondo della formazione e quello del lavoro. Questa sinergia emerge soprattutto dal punto di vista del recruiting: le aziende che conoscono l'ITS si affidano a questo come risorsa per integrare o ampliare gli organici con figure specializzate. Questo accade non tanto perché non prendano in considerazione studenti con un background universitario, quanto perché spesso le imprese non trovano figure adatte formatesi in quel contesto, che fornisce un surplus nozionistico a volte utile, ma che fatica a tradursi in figure pronte sin da subito a dare il proprio apporto sul luogo di lavoro. A questo aspetto si sommano altri due elementi che contribuiscono a spiegare l'ottimo rapporto collaborativo tra l'ITS ed il tessuto economico: la qualità della formazione garantita, che rappresenta una vera e propria eccellenza, e l'approccio finalizzato al formare ragazzi che, a differenza dei colleghi universitari, già dispongano di una base pratica oltre che nozionistica di valore, pronti ad essere inseriti in azienda. Si può affermare, in linea generale, che **la Fondazione ITS ha intrapreso e proseguito un percorso di sviluppo sulla base del know how e delle esperienze apportate di partner che scelgono di far parte di questo progetto.** Ogni partner contribuisce, in modo diverso, alla crescita della Fondazione stessa. Si tratta di una caratteristica in linea con la dinamicità e flessibilità che contraddistinguono questo tipo di formazione.

3.2 Composizione del corpo docente

Una didattica di qualità non può ovviamente prescindere dalla preparazione del corpo docente. Da questo punto di vista vi è un'attenzione particolare rivolta alla formazione dei docenti, soprattutto quando questi non hanno un background di docenza scolastica ma sono professionisti che provengono dal mondo delle imprese. In questi casi è necessaria, infatti, una **formazione dal punto di vista pedagogico** alla quale la Fondazione presta molta attenzione, con un occhio di riguardo alla capacità di rispondere agli specifici bisogni degli studenti. Formazione che viene erogata tramite la Fondazione stessa.

Per quanto riguarda la composizione del corpo insegnanti, **i docenti provengono per il 60% dal mondo del lavoro, mentre il restante 40% si divide tra università e istituti secondari di secondo grado.**

3.3 Suddivisione della didattica tra professionisti, imprenditori e docenti

La suddivisione della didattica ricalca quella che è la composizione del corpo docente, con la maggior parte del monte ore in capo a professionisti ed imprenditori che si prestano alle attività in aula o nei laboratori. Le restanti ore di docenza sono invece svolte da personale che proviene da università o istituti secondari. Si tratta certamente di due approcci diversi ma complementari. **L'apporto dei docenti provenienti dal mondo del lavoro e dalle imprese, e che quindi conoscono profondamente le realtà interessate, completa l'esperienza formativa** grazie all'impronta didattica dinamica ed ai casi studio pratici, spesso frutto di esperienze personali proposti. Si tratta di un fattore che emerge ad esempio nelle simulazioni attraverso il *software* SAP ed i *serious games*, che beneficiano di un realismo altrimenti difficile da replicare.

4. L'integrazione con le istituzioni

4.1 I rapporti con le istituzioni

I rapporti con le istituzioni, in particolare con il Comune di Parma e con la Regione Emilia-Romagna sono soddisfacenti, e negli anni si è instaurato un clima di collaborazione a livello locale e territoriale. Anche **il proficuo e duraturo rapporto con l'Università degli studi di Parma** conferma il fitto legame di interscambio e confronto, utile soprattutto per sviluppare l'offerta formativa e mantenerla competitiva e al passo con l'innovazione tecnologica.

4.2 Esperienze di co-progettazione e promozione dei percorsi

Non si registrano vere e proprie esperienze di co-progettazione e promozione dei percorsi. L'unico caso di collaborazione riguardante la sfera della didattica della Fondazione è quello con il sistema universitario, ed in particolare **il dipartimento di ingegneria gestionale dell'Università degli studi di Parma, che ha dato il suo contributo nei corsi che prevedono attività legate alla programmazione e gestione della produzione**. L'università ha inoltre collaborato nell'implementazione della didattica esperienziale attraverso le metodologie adottate e descritte nel secondo paragrafo di questo documento.

Infine, particolarmente preziosa è la collaborazione con Umana, un'agenzia per il lavoro, nella gestione dei contratti di apprendistato promossi dalla Fondazione.

5. Il placement degli studenti

5.1 Soddisfazione nei confronti dell'esperienza formativa

L'offerta e l'esperienza formativa proposte vengono ritenute in linea di massima soddisfacenti da parte della Fondazione e dai partner, anche se emergono alcune riflessioni di interesse: innanzitutto, si ritiene che **l'evoluzione tecnologica e digitale in atto richieda un aggiornamento continuo** dei piani di studio e dell'offerta formativa. In questo contesto di estremo dinamismo, potrebbe essere di interesse, in futuro, attivare percorsi "interdisciplinari" – non facilmente realizzabili alla luce delle normative esistenti. Al momento, infatti, ed anche in seguito alla legge n.99/2022, esistono alcune restrizioni, non facilmente aggirabili, relative alla coesistenza di corsi afferenti ad aree tecnologiche distinte in capo alla stessa Fondazione.

Infine, si ritiene che la dimensione internazionale vada potenziata: non solo tramite metodologie CLIL (*Content and Language Integrated Learning*, una metodologia che prevede l'insegnamento di contenuti in lingua straniera) ma anche grazie ad opportunità di scambio con studenti iscritti a percorsi formativi equivalenti presenti in Europa. Su quest'ultimo punto in particolare, si auspica di superare o affiancare quantomeno agli stage all'estero che già vengono svolti soggiorni di studio prolungati (trimestrali/semestrali).

5.2 Casi di abbandono prematuro del percorso formativo

Dal 2011 a oggi, su una media di 23,3 partecipanti per ogni corso, si registra una media di 2,69 abbandoni (**in percentuale, l'11,53% dei partecipanti**). Si tratta di una percentuale significativamente inferiore a quella nazionale, pari al 19,7% per quanto riguarda il Sistema agro-alimentare ed al 18,9% considerando tutti gli ITS oggetto dell'ultimo monitoraggio INDIRE⁽¹⁾. È un dato migliore anche rispetto a quello relativo agli ITS della sola Regione Emilia-Romagna, dove si registra comunque un tasso di abbandono pari al 12,5%, quindi di poco superiore.

5.3 Tasso di placement

Gli ultimi dati disponibili relativi al tasso di diplomati ed ai livelli di placement dei diplomati considerano tre dei corsi erogati dalla Fondazione Tech&Food e **sono molto positivi:**

(¹) [A. Zuccaro \(a cura di\), Istituti Tecnologici Superiori - Monitoraggio nazionale 2023, INDIRE, 2023.](#)

Corso	Percentuale di diplomati
Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare (Food tech)	80%
Tecnico superiore in <i>digital marketing</i> dei prodotti digitali (Food marketing)	85,7%
Tecnico superiore per lo sviluppo dei nuovi prodotti alimentari (Food development)	85,7%

A 12 mesi dal diploma risultano invece impiegati l'83,8% degli studenti. **Un dato superiore di oltre quattro punti rispetto al dato nazionale** per il Sistema agro-alimentare, pari al 79,3%, sempre secondo i rilevamenti INDIRE.

6. L'utilizzo dell'istituto dell'apprendistato nelle Fondazioni coinvolte

6.1 La scelta di inserire o meno l'apprendistato nell'offerta formativa

L'apprendistato viene considerato un'opportunità per gli studenti, in grado di creare le premesse per un'occupazione di qualità dal punto di vista contrattuale a cui si aggiunge anche un grande potenziale formativo. Viene visto come un'evoluzione naturale all'interno del percorso formativo di un ITS e viene gestito grazie ai contatti con Umana, che si occupa della complessa gestione dello strumento dal punto di **somministrazione** anche se c'è la volontà da parte della Fondazione di accrescerne l'utilizzo e di eliminare, con il tempo, il passaggio intermedio ora gestito dall'agenzia per il lavoro.

Accanto ad una inclinazione da parte della Fondazione verso questo strumento, testimoniato dal fatto che l'ITS Tech&Food è stato il primo nella Regione a introdurlo nel 2022, vi è il tentativo di costruire una cultura dell'apprendistato anche nelle imprese, lavorando preventivamente e innescando una riflessione sul valore aggiunto rappresentato da questo istituto. Si tratta infatti di uno strumento in grado di portare innovazione soprattutto nelle aziende micro e piccole, le quali hanno registrato una crescita lenta ma continua nell'accettazione di questo percorso.

Le aziende infatti, soprattutto quelle appena descritte, spesso non sono completamente coscienti dei propri fabbisogni formativi e professionali, ed è grazie alla partecipazione attiva e costante ai lavori della Fondazione, anche nella definizione di un percorso di apprendistato, che si arriva a costruire un profilo unitario

e altamente innovativo, puntando poi sulla sua flessibilità e diversa declinazione in base alle esigenze e particolarità aziendali. La collaborazione continua tra Fondazione e impresa è spesso gestita direttamente, senza intermediari.

L'alternanza degli studenti in apprendistato viene gestita inizialmente su base settimanale, a cui segue in un secondo momento una fase full time in azienda.

6.2 Criticità e benefici dell'istituto

L'apprendistato presenta senza dubbio alcune criticità che ne limitano l'impiego, tra queste: **l'eccessiva burocrazia prevista, la complessità nell'uso dello strumento e l'impegno** che deve essere profuso da più parti perché ne risulti un'esperienza di qualità, certamente preferibile rispetto ad una normale attività di alternanza. Si tratta di impegni e complicazioni che spaventano le imprese disposte ad approcciarvisi. **Oltre a questi aspetti, legati alla normativa specifica, c'è poi l'altrettanto ampio ed impattante tema culturale**, alla radice di un approccio che vede l'apprendistato come uno strumento ancora fortemente legato al mondo artigiano, alla bottega, e per questo limitato a contesti specifici spesso diversi da quelli delle imprese a cui la Fondazione fa riferimento.

Tra i fattori che testimoniano l'efficacia e ne dovrebbero favorirne un maggiore utilizzo vi è invece **certamente il surplus formativo** che è possibile osservare a favore degli studenti che ne hanno beneficiato rispetto a quelli invece che hanno svolto una regolare attività di stage. Surplus frutto anche della curvatura professionalizzante specifica legata all'apprendistato, che permette di formare profili "ibridi", dotati di competenze teoriche e in grado di "operativizzarle", applicarle cioè in contesti aziendali e in situazioni di compito. Si tratta di un elemento sottolineato tanto dai diretti interessati quanto dai docenti e dalle imprese. **Un altro fattore positivo legato all'apprendistato è che risulta essere appetibile non solo agli studenti che scelgono l'ITS appena conclusa l'istruzione secondaria e quindi spesso molto giovani**, ma anche per coloro che vi giungono da altri percorsi, magari con già alle spalle esperienze lavorative o universitarie. Questo istituto garantisce infatti maggiori tutele, prospettive migliori ed un trattamento economico che potrebbe rendere la scelta, in alcuni casi, decisamente più appetibile per studenti il cui identikit si discosta da quello standard appena descritto.

Conclusioni

La Fondazione ITS Tech&Food, sin dalla sua nascita ha intrapreso un processo di costante consolidamento, possibile grazie all'aumento graduale ma significativo

delle partnership, che ora comprendono le più importanti imprese del settore agroalimentare della *Foodvalley* e ad investimenti rivolti all'ampliamento e miglioramento dell'offerta formativa, sulla base dei fabbisogni rilevati dalle imprese partner. Offerta che presto raggiungerà nell'a.f. 2024-25 i sei corsi erogati distribuiti nelle sedi di Parma, Reggio-Emilia e Bologna.

Si può affermare che siano proprio questi i **due pilastri** su cui poggia il successo dell'ITS: **la qualità e la diversificazione della didattica e la possibilità di contare su partnership radicate con aziende che rappresentano una delle eccellenze del made in Italy.**

Uno degli elementi che contribuisce alla qualità della didattica sono le metodologie adottate, fortemente esperienziali ed innovative come la *Virtual Factory* rispondono all'obiettivo, ed alla necessità da parte delle imprese, di poter contare su un capitale umano di valore e soprattutto pronto a muovere i primi passi nel mondo del lavoro apportando innovazione ed idee. Le competenze degli studenti diplomati non sono quindi esclusivamente tecnico-professionali, ma anche e soprattutto trasversali.

Accanto a ciò, vi è grande attenzione rivolta alla crescita ed allo sviluppo personale degli studenti, che vengono affiancati durante tutto il percorso ed ai quali è dedicato un progetto di internazionalizzazione degli studi che, nelle intenzioni della fondazione, dovrebbe essere ampliato nei prossimi anni. Questa attenzione è possibile anche grazie agli investimenti finalizzati ad assicurare la presenza di un corpo docente pronto e in grado di dare il proprio contributo: l'obiettivo è infatti certamente quello di trasmettere la passione, le nozioni e l'esperienza professionale acquisite nel corso di anni di esperienza nel settore. Al contempo però, i docenti devono essere pronti ad assecondare e gestire correttamente le specificità di ogni singolo studente.

A contribuire alla crescita della Fondazione sono anche le attività di orientamento, sia in ingresso che in uscita. Le prime, organizzate su più livelli, risultano essere capillari e diversificate, anche grazie all'utilizzo di canali non tradizionali mentre le ultime giocano un ruolo fondamentale nell'assicurare tassi di abbandono inferiori alla media, così come tassi di placement estremamente positivi.

Infine, la Fondazione ITS Tech&Food ha creduto e promosso negli ultimi anni l'impiego dell'apprendistato in quanto strumento in grado di connettere il mondo della formazione e quello del lavoro. Si tratta di un connubio, quello tra ITS ed apprendistato, sul quale la Fondazione punta molto e che vorrebbe rafforzare in futuro, dati anche i riscontri largamente positivi raccolti sia lato studenti che imprese. Come emerso anche dalla prima fase della ricerca Skillalliance⁽²⁾, **l'apprendistato oltre a favorire l'apprendimento di competenze di tipo tecnico-pratiche grazie alla forte curvatura professionale, incentiva lo sviluppo anche delle cosiddette soft skills**

⁽²⁾ [Fondazione ADAPT, L'apprendistato di alta formazione per il conseguimento del diploma ITS: dati, esperienze, prospettive, 2023](#)

o competenze trasversali, applicabili in diversi contesti e ambiti lavorativi: dal problem solving alla capacità di pianificazione, passando per la capacità di lavorare in autonomia prefissando obiettivi concreti fino alla flessibilità nell'adattamento.

Vi è, per concludere, grande fiducia rispetto agli sviluppi futuri dell'istruzione terziaria non accademica anche al di là degli sviluppi legati agli investimenti connessi al PNRR. Si registra un interesse crescente da parte dei possibili fruitori ma anche da parte delle imprese, che sempre più spesso comprendono le potenzialità di questo tipo di formazione.