

Master Ferrero in Innovation in Food Science and Technology, per la prima volta la cerimonia conclusiva a Santa Monica



Angela arriva da Belgrado e sfida con un bel sorriso la canicola cremonese indossando con orgoglio la toga nera con cui di lì a poco discuterà la sua tesi del Master di secondo livello in “Innovation in Food Science and Technology – Michele Ferrero”.

«È stata un'esperienza bellissima che mi ha permesso di incontrare persone da tutto il mondo, altre culture, e confrontarmi con il mondo del lavoro», racconta in un inglese perfetto guardando in camera all'ombra dei portici del chiostro maggiore del campus di Santa Monica. Dopo di lei le altre sette – tutte ragazze – dottoresse che hanno condiviso un percorso annuale fatto di sei mesi di lezione accademica e uno stage di due mesi ad Alba, presso il Centro Ricerche Pietro Ferrero di Alba, dove a gruppi le studentesse del master, insieme ai tutor dell'azienda, hanno messo a punto un prodotto innovativo. Un'altra ragazza arriva dalla Serbia, una dalla Cina, una al Messico, altre quattro sono italiane. «Sono cresciuta come persona e nelle competenze che mi permetteranno di trovare a *perfect job*», il lavoro perfetto a coronamento di un percorso di studi orientato all'eccellenza.

La cerimonia di lunedì 30 giugno chiude la decima edizione del Master di secondo livello in “Innovation in Food Science and Technology – Michele Ferrero”, la prima ospitata nella sede di Cremona.



«Il master nasce per rispondere alle nuove richieste che emergono nell'ambito della formazione di alta specializzazione», spiega il professor Pier Sandro Cocconcelli, preside della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali. Quattro i punti cardine: «Una sempre maggiore vocazione internazionale, la collaborazione con il sistema produttivo, lo sviluppo di percorsi di formazione post-laurea, l'offerta di ambienti e docenti di alta qualità».

Caratteristiche che concorrono, tutte insieme, a descrivere la specificità del Master, come osserva il direttore, il professor Antonio Gallo: «Il Master Ferrero è un corso full time in lingua inglese della durata di nove mesi con una didattica articolata in quattro aree chiave: nutrizione umana, tecnologie emergenti, psicologia e marketing del consumo alimentare, aspetti giuridici e politici della sicurezza alimentare. Durante questo percorso gli studenti possono applicare ciò che hanno imparato in aula all'interno di una realtà industriale di alto livello, come Ferrero, misurandosi direttamente con le sfide che attendono il settore food nei prossimi anni, tra innovazione e tradizione».