

ITS ACADEMY

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare



SPECIALIZZATI NEL DELLA FOOD VALLEY

SCOPRI I PERCORSI PER TECNICO SUPERIORE
DEL SETTORE AGROALIMENTARE

DA QUASI 15 ANNI FORMIAMO I
PROFESSIONISTI DEL SETTORE
AGROALIMENTARE

60%

Ore di corso svolte fra aule,
laboratori, visite didattiche,
progetti e case study

800

Ore di tirocinio
in azienda con possibilità
di apprendistato



90%

Allievi che trovano
lavoro nel settore a
12 mesi dal diploma

I T S A C A D E M Y

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ISTITUTO
TECNOLOGICO
SUPERIORE

COSA FA LA FONDAZIONE

La **Fondazione ITS Tech&Food Academy** è un polo di eccellenza in ambito agroalimentare nato nel cuore della Food Valley grazie alla partnership tra imprese del settore, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca del territorio.

Realizza corsi biennali **gratuiti*** a **Parma, Reggio Emilia e Bologna** per formare **Tecnici altamente specializzati** con **immediate prospettive occupazionali** nei settori strategici del tessuto produttivo locale.



*I corsi sono gratuiti perchè cofinanziati con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2021-2027, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna. In caso di ammissione è richiesto un contributo di 200 euro, da versare solo se ammessi, valido per tutto il biennio.

A CHI CI RIVOLGIAMO

Qualifica di IV livello EQF
con valore di Diploma professionale conseguita in leFP con Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS)

Diplomati e diplomandi
prevalentemente in materie scientifiche, agrarie, tecniche e dell'ambito comunicazione e turismo

Laureati o chi lascia l'Università
prevalentemente da facoltà di abito scientifico, agrario, economico e comunicazione

Giovani e adulti
che vogliono intraprendere un percorso per diventare Tecnico Superiore del Settore Agroalimentare

Per accedere ai corsi ITS è necessario essere in possesso di:

- **Diploma** di Istruzione Secondaria Superiore
- Oppure **Qualifica di IV livello EQF** con valore di Diploma professionale conseguita in leFP unitamente al Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS)

MASSIMO 25 PARTECIPANTI PER OGNI CORSO



DIDATTICA ESPERIENZIALE

L'ITS Tech&Food Academy forma **Tecnici altamente specializzati** per l'industria agroalimentare, pronti ad antrare **subito in azienda** e capaci di cogliere le **sfide** che stanno attraversando il sistema del food e il mercato del lavoro (in particolare la transizione digitale, l'innovazione sostenibile e la capacità di riposta ad una realtà in continuo mutamento).



I piani di studi includono moduli a carattere **tecnico-scientifico**, con contenuti altamente specialistici e attività formative per il rafforzamento delle **competenze trasversali**, fondamentali negli ambienti lavorativi (team work, comunicazione organizzativa in azienda e basi di leadership).

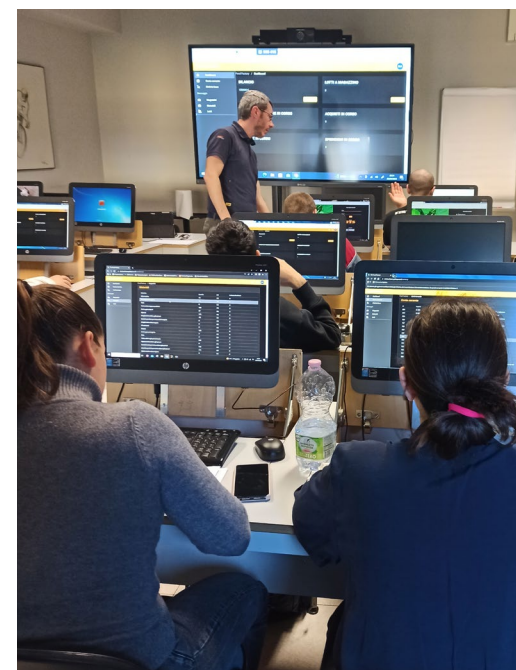


L'approccio formativo, attraverso un'azione mirata di **tutorship** sia in aula che in azienda, accompagna i ragazzi durante il percorso, anche nel momento dell'ingresso nel mondo del lavoro.

DIDATTICA DIGITALE

I **piani di studio** dei percorsi formativi sono **costantemente aggiornati** con l'intento di formare tecnici specializzati in grado di partecipare attivamente a **processi di crescita**, innovazione, internazionalizzazione, transizione ecologica e digitale delle imprese.

Le lezioni prevedono una didattica laboratoriale che risponde al "**Problem Based Learning**", l'apprendimento che nasce dall'affrontare e risolvere in gruppo una criticità aziendale concreta.



Serious Game



Parte della **programmazione didattica ordinaria** del II anno, sono giochi online interattivi che consentono agli studenti (giocatori) di **simulare** la **gestione** di una **vera e propria azienda**, compiere scelte ed azioni nel campo degli acquisti, delle vendite, della gestione della produzione.

I ragazzi suddivisi in gruppi (aziende), sotto la guida di docenti esperti, possono **sfidarsi su un mercato virtuale**, ma che assomiglia a tutti gli effetti a quello reale.

+60%
Docenti che
provengono
dal mondo
del lavoro



La **Virtual Factory**, fondata su un sistema gestionale integrato (SAP), è un progetto che nasce dalla volontà di offrire agli studenti ambienti di **simulazione di situazioni reali**, dove fare esperienze di apprendimento basate sul gioco.

40%
Ore di corso
in stage

Un **laboratorio digitale innovativo** pensato per favorire la **conoscenza** del funzionamento e dell'**organizzazione aziendale**, per trasferire competenze spendibili sul mercato del lavoro, riducendo i tempi di inserimento, per **orientare**, infine, **alle professioni**.

STAGE IN AZIENDA



Ben **800 ore** delle 1.200 ore di corso complessive dei due anni sono dedicate a stage in aziende, laboratori o in enti di ricerca.

Durante ogni anno, **da maggio a luglio**, le lezioni in aula si interrompono per dare spazio alle esperienze dirette nelle realtà del comparto food.



I vantaggi?

Conoscere **ancora prima del diploma** come si lavora in azienda, i settori produttivi e le tecnologie impiegate dalle grandi, medie e piccole imprese



Nel 2022 siamo stati **il primo ITS** in Regione Emilia Romagna ad aprire la possibilità per i nostri studenti di attivare un percorso di **apprendistato** con le aziende sede di stage e le realtà aziendali del nostro network.

Questa possibilità avvicina e **lega ancora di più** i nostri percorsi al **mondo del lavoro**, grazie a un **filo diretto con le aziende**.



I vantaggi?

Lo studente non ha ancora terminato gli studi ma ha già **firmato un contratto** di apprendistato che proseguirà dopo il conseguimento del titolo di studio

Stage all'estero con il programma Erasmus+



La Fondazione promuove progetti di **mobilità all'estero** con l'intento di favorire il **trasferimento di conoscenze**, lo **sviluppo delle soft skills** e lo **scambio di buone prassi**.

Il programma di mobilità si traduce in **un'esperienza lavorativa** svolta presso un'impresa, un laboratorio o un ente di ricerca o di valorizzazione territoriale, oppure presso un organismo commerciale di un Paese europeo.

La durata dell'esperienza all'estero è di **2 mesi circa**



APPRENDISTATO

Le tappe del contratto di apprendistato

1° ANNO DI CORSO ITS



CORSO
(600 ore)

STAGE
(400 ore)

Al termine del 1° periodo di stage lo studente può essere confermato dall'azienda ed essere **assunto con contratto di apprendistato** in somministrazione

2° ANNO DI CORSO ITS



CORSO
(600 ore)

STAGE
(400 ore)

Lo studente può essere **assunto in somministrazione**: 3 gg a lezione + 2 gg al lavoro

Terminate le lezioni **inizia l'apprendistato** e **svolge lo stage** nell'azienda in cui lavora.

Al termine **l'azienda potrà** confermare e **assumere direttamente** lo studente

DOPO IL DIPLOMA ITS



Al termine del 2° anno di corso l'ex studente ITS Tech&Food Academy **ottiene**:

- **Diploma ITS**
- **Contratto di lavoro**

TESTIMONIANZE

Collaboriamo con oltre 110 realtà tra aziende, imprese ed enti di ricerca che si occupano del comparto Food che collaborano alla realizzazione di **laboratori, case study, attività sperimentali e docenze**. Grazie al legame con aziende del settore agroalimentare, di impiantistica e di logistica i nostri studenti possono fare **esperienza diretta del mondo del lavoro**, attraverso **stage, apprendistato e visite didattiche**.



THOMAS PANCALDI

Formulazione alimentare, Acetaia

Ho frequentato ITS Tech&Food Academy nel biennio 2019-2021, l'ho scelto fin da subito perché credo che sia un'alternativa valida a un percorso universitario, permette di acquisire le competenze necessarie per operare all'interno del settore agroalimentare ed è un ottimo trampolino di lancio per il mondo del lavoro.



OUMAIMA EL KAMIL

Assistant Breeder, ISI Sementi

Ad oggi posso dire di essere molto soddisfatta della mia esperienza in ITS Tech & Food Academy e di essere riuscita a trovare quella che è la mia strada lavorativa lungo questo percorso. Ringrazio l'ITS per questa esperienza, per la loro professionalità e l'attenzione che hanno posto nella mia preparazione verso tutte le conoscenze.



LUCA BALLOTTA

Capoturno, Salumificio

Oltre ad avermi fatto apprendere molte competenze teoriche necessarie, la cosa che ammiro di più dell'ITS Tech&Food Academy è che ti fa capire quali ruoli potrai andare a ricoprire all'interno di un'azienda, inoltre sarai sempre aiutato a cercare nuove opportunità in linea con il tuo corso di studi.



TIMELINE CORSI

1.200

Ore di corso

+

800

Ore totali di tirocinio in azienda

1° ANNO

1° SEMESTRE IN AULA:
(da novembre a maggio)

2° SEMESTRE IN STAGE - IT o Estero:
(400 h circa da maggio a settembre)

2° ANNO

1° SEMESTRE IN AULA:
(da ottobre a maggio)

2° SEMESTRE IN STAGE - IT o Estero:
(400 h circa da maggio a settembre)

ESAME
fine luglio/sett

CORSO FOOD TECH

Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare

FOOD TECH crea tecnici esperti nelle **più moderne tecnologie di processo** della **trasformazione alimentare**.



INTERVIENE SUGLI IMPIANTI PER OTTIMIZZARLI E RIDURRE GLI SPRECHI

EFFETTUA VALUTAZIONI MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE SULLE MATERIE PRIME DA TRASFORMARE, SUI SEMILAVORATI E SUI PRODOTTI FINITI

ANALIZZA I PARAMETRI QUALITATIVI DURANTE TUTTE LE FASI DI LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

Proprio la possibilità di **formarsi in aziende del territorio** rappresenta la miglior garanzia di una preparazione efficace, in grado di portare avanti quella capacità di conciliare **tradizione e innovazione** nelle produzioni vegetali e animali che rappresenta il cuore pulsante dell'**eccellenza agroalimentare** della Food Valley.



Collocamento in azienda

- PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE
- CONTROLLO E ASSICURAZIONE QUALITÀ
- SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

25

Posti disponibili

Sede didattica
PARMA



CORSO FOOD MARKETING

Tecnico Superiore in Digital Marketing dei prodotti alimentari

FOOD MARKETING crea tecnici esperti nel **controllo**, nella **valorizzazione** e nel marketing delle **produzioni agrarie, agro-alimentari e agroindustriali**.



ANALIZZAI MUTAMENTI DELLA DOMANDA, VALORIZZA, COMUNICA E PROMUOVE LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI, IN LINEA CON LE TENDENZE DI MERCATO

VALORIZZA LE SPECIALITÀ DELLE DIVERSE FILIERE DEL MADE IN ITALY AGROALIMENTARE NEL LORO LEGAME CON IL TERRITORIO

COMUNICA E PROMUOVE SU MERCATI NAZIONALI E INTERNAZIONALI LA QUALITÀ DELLE PRODUZIONI E GLI ELEVATI STANDARD DI SICUREZZA E TRACCIABILITÀ DELL'IMPRESA

Il 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**.



Collocamento in azienda

- COMMERCIALE
- MARKETING
- LOGISTICA E DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

25

Posti disponibili

Sede didattica
REGGIO EMILIA



CORSO FOOD DEVELOPMENT

Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari

FOOD DEVELOPMENT crea tecnici esperti in ricerca&sviluppo, analisi di mercato, elaborazione dei dati di produzione, tracciamento ed etichettatura "intelligente".



MIGLIORA L'ASPETTO SALUTISTICO E NUTRIZIONALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTANDO QUALITÀ E TIPICITÀ

FORMULA ALIMENTI FUNZIONALI IN GRADO DI SOPPERIRE A CARENZE NUTRIZIONALI, PARTENDO ANCHE DA MATERIE PRIME INNOVATIVE O DI SCARTO

SVILUPPA PRODOTTI SOSTENIBILI, RIDUCENDO L'IMPATTO AMBIENTALE DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DEL PACKAGING

Il percorso è fortemente 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 e organizzativo delle imprese.



Collocamento in azienda

- RICERCA E SVILUPPO
- CONTROLLO QUALITÀ
- RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA E SOSTENIBILITÀ

25

Posti disponibili

Sede didattica

PARMA



CORSO FOOD SUSTAINABILITY

Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare

FOOD SUSTAINABILITY crea tecnici esperti nell'individuare e implementare soluzioni per migliorare la sostenibilità e la qualità dei prodotti e dei processi.



INNOVA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME INCREMENTANDO LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE CON USO EFFICIENTE DELLE RISORSE E VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI

VALUTA LA QUALITÀ DI PRODUZIONI E PRODOTTI AGROALIMENTARI ATTRAVERSO PROTOCOLLI DI ANALISI CHIMICHE, FISICHE, MICROBIOLOGICHE, SENSORIALI E FITOSANITARIE

VALORIZZA LA FILIERA FROM FARM TO FORK E GESTISCE CERTIFICAZIONI CONNESSE ALLA CARBON NEUTRALITY, ALLA GESTIONE AMBIENTALE E ALLA RINTRACCIABILITÀ

Il percorso intende formare tecnici in grado di supportare le imprese agroalimentari nell'individuazione e implementazione di soluzioni per **migliorare** la **sostenibilità** e la **qualità dei prodotti e dei processi**, la **valorizzazione degli scarti** in ottica circolare, la **tracciabilità** e rintracciabilità anche attraverso l'utilizzo di **tecnologie digitali**.



Collocamento in azienda

- RICERCA E SVILUPPO
- PRODUZIONE,
- CONTROLLO QUALITÀ
- ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

25

Posti disponibili

Sede didattica

BOLOGNA



CORSO DIGITAL FACTORY

Tecnico Superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare

DIGITAL FACTORY crea tecnici esperti in trasformazione digitale e innovazione, che coniugano Automazione e IT con le richieste delle industrie agroalimentari.

È AGGIORNATO SU TREND E TECNOLOGIE DELLA TRANSIZIONE DIGITALE NELLE PRODUZIONI PRIMARIE SFRUTTANDO LA SMART & PRECISION AGRICOLTURE

CONOSCE LE ULTIME FRONTIERE DELLA SUPPLY CHAIN E DELLA LOGISTICA DISTRIBUTIVA IN AMBITO AGROALIMENTARE IN CHIAVE 4.0

SA GESTIRE LA DIGITALIZZAZIONE DI LINEE PRODUTTIVE INTEGRANDO IMPIANTI DI PRODUZIONE E SISTEMI DI CONTROLLO

Il Tecnico Superiore per la Transizione Digitale **interviene su macchine e impianti industriali** congeniati in ottica digitale, gestisce i dati che derivano dalla **digitalizzazione di fabbrica** per **ottimizzare ed innovare i processi**, ed è in grado di proporre **soluzioni innovative** per cogliere al meglio le opportunità di questa transizione.

Collocamento in azienda

- IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI MEZZI, MACCHINE, DISPOSITIVI PER L'INDUSTRIA E AGRICOLTURA - AREA IT
- INDUSTRIA ALIMENTARE: AREE ICT, PRODUZIONE, LOGISTICA

25

Posti disponibili

Sede didattica

PARMA



CORSO FARM MANAGER

Tecnico Superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola

FARM MANAGER forma tecnici esperti nella gestione dell'azienda agricola 4.0 in grado di renderne maggiormente sostenibili ed efficienti le produzioni.



INNOVA LE TECNICHE DI PRODUZIONE E ALLEVAMENTO, I PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E DI CONSERVAZIONE UTILIZZANDO PRECISION FARMING, BIOTECNOLOGIE E PERSEGUENDO IL BENESSERE ANIMALE

INDIVIDUA MODELLI ORGANIZZATIVI E PROCESSI AZIENDALI COMPATIBILI CON LA GESTIONE DELLA MODERNA AZIENDA AGRICOLA, ALLA LUCE DELLE NUOVE ESIGENZE IN CAMPO DI DIGITALIZZAZIONE E AUTOMAZIONE

DETERMINA L'IMPATTO AMBIENTALE DI PRODOTTI E PROCESSI VALUTA LE POSSIBILI APPLICAZIONI DELL'ECONOMIA CIRCOLARE E UTILIZZO DI ENERGIE RINNOVABILI E SCARTI DI PRODUZIONE

Il percorso intende formare un tecnico esperto nella gestione della moderna azienda agricola, secondo i principi della **sostenibilità ambientale, economica, sociale**; dell'**innovazione digitale e tecnologica**; e della **transizione energetica**.

Collocamento

- AZIENDE AGRARIE: RICERCA, QUALITÀ, PRODUZIONE
- IMPRESE SPECIALIZZATE IN PRODUZIONE MEZZI, MACCHINE, DISPOSITIVI PER L'AGRICOLTURA
 - FORNITORI SERVIZI AGROMECCANICI E TECNOLOGICI AD AGRICOLTORI TERZI
- ENTI DI CERTIFICAZIONE

25

Posti disponibili

Sede didattica

BOLOGNA



SOCI FONDATORI



SOCI PARTECIPANTI



Logos of founding partners:

- COMUNE DI PARMA
- CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA
- LEONARDO DA VINCI
- ISTITUTO SUPERIORE "GALILEI-BOCCHIALINI"
- SSICA - STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI
- UNIVERSITÀ DI PARMA
- ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
- SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA - CISITA PARMA
- Corte Parma® ALIMENTARE
- FRATELLI TANZI - Parma, dal 1885
- HIFOOD BY CSM INGREDIENTS
- 80 GROUP



Logos of participating partners:

- AGUGIARO&FIGNA S.P.A.
- Barilla - The Italian Food Company. Since 1877.
- CAMST - LA RISTORAZIONE ITALIANA
- Centofarm
- GIS - SOCIOLA PER LA GESTIONE D'IMPRESA
- COPPINI ARTE OLEARIA - già nel 1946
- Devodier
- ESSELUNGA S
- foodValley
- GIOTTI - Your Natural Flavor House
- GrissinBon®
- I.I.S. SELMI
- ifoa
- ISISS MAGNAGHI SOLARI
- Istituto d'Istruzione Superiore ANTONIO ZANELLI
- ITALIA ALIMENTARI
- LISOLA DORO - CONSERVE ETICHE
- La Traversetoliese - Società Agricola Cooperativa
- LESAFFRE
- mOnte delle vigne
- UMANA®

I NOSTRI PARTNER ISTITUZIONALI

LE AZIENDE PARTNER



casco
LEARNING

COLLABORA PER LA FORMAZIONE SPECIALISTICA DEGLI STUDENTI CON CORSI SU STILI DI APPRENDIMENTO E COMUNICAZIONE E PER LA REALIZZAZIONE DI LABORATORI DIDATTICI, IN PARTICOLARE STAMPE 3D

COLLABORA PER LA REALIZZAZIONE DI DOCENZE, LA FORMAZIONE SPECIALISTICA NELL'AMBITO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA E LA PROMOZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO AD AZIENDE DEL SETTORE

FEDERBIO

FONDAZIONE CARIPARMA

COLLABORA PER IL FINANZIAMENTO DI PROGETTI 4.0 E PER LA DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI

COLLABORA PER LA REALIZZAZIONE DI LABORATORI DIDATTICI E DOCENZE

FONDAZIONE GOLINELLI
l'intelligenza di esserci

FUTURE FOOD INSTITUTE

COLLABORA PER LA REALIZZAZIONE DI PROGRAMMI DI FORMAZIONE INNOVATIVI, IN PRESENZA E VIRTUALI, PROGETTATI PER INSEGNARE A CO-COSTRUIRE E PROGETTARE NUOVI SISTEMI ALIMENTARI

COLLABORA PER LA REALIZZAZIONE DI DOCENZE, PER LA FORMAZIONE SPECIALISTICA NELL'AMBITO DELL'AGRICOLTURA 4.0 E PER LA PROMOZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO AD AZIENDE DI SETTORE

RURALSET

SGS

COLLABORA PER LA FORMAZIONE SPECIALISTICA DEGLI STUDENTI MEDIANTE CORSI DI AUDITOR INTERNI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

- ACETAIA GIUSEPPE GIUSTI SRL
- ANTICA ACETAIA VILLA BIANCA
- AGRI-ECO SRL
- AGRIFARNESE SAARL
- ALL FOOD SRL
- ANTICA CORTE PALLAVICINA
- ARDAGH GROUP
- AZ. AGR. PODERE MAGIA
- AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE STUARD
- AZIENDA AGRICOLA BERTINELLI GIANNI E NICOLA SS
- AZIENDA AGRICOLA CAMPANA SERGIO
- AZIENDA AGRICOLA ELENA (VIGNA CUNIAL)
- AZIENDA AGRICOLA TENUTA SAIANO SS DI MANLIO MAGGIOLI
- AZIENDA AGRICOLA VENTURINI BALDINI SRL
- AZIENDA AGRICOLA VILLA FORNI SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE
- AZIENDA BIOLOGICA GAVINELL
- AZIENDA OINOE SRL
- AZIENDA POL CARNI SRL
- BIRRIFICIO DEL DUCATO SRL
- BISCOTTIFICIO ALAI SRL
- CANTINA DI CARPI E SORBARA – SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
- CANTINA SOCIALE FORMIGINE PEDEMONTANA SAC
- CANTINA SOCIALE GUALTIERI
- CANTINE RIUNITE & CIV SOC.COOP.AGR.
- CASEIFICIO BIO REGGIANI
- CASEIFICIO BONI FORMAGGI S.R.L.
- CASONI FABBRICAZIONE LIQUORI SPA
- CERRETO SRL
- CHR HANSEN ITALIA SPA
- CIOCCOLAMI SRL
- CIR FOOD SC
- CONDIPARMA SAS
- CONSORZIO AGRIBOLOGNA
- CONSORZIO DEL PARMIGIANO-REGGIANO
- CONSORZIO LATTERIE VIRGILIO
- CONSORZIO VACCHE ROSSE SOC. COOP
- CROWN IMBALLAGGI ITALIA SRL
- DALTER ALIMENTARI SPA
- DAMA SERVIZI SNC
- DIGITALTREND. CLICKSRL SOCIO UNICO
- DOLCIARIA VAL D'ENZA SPA
- ESSELUNGA SPA
- EUROFINS PIVETTI SRL
- EUROPI SRL
- F.H. SRL
- FATTORIA SCALDASOLE SRL
- FERRARINI SPA
- FOOD FARM S.C.P.A
- FOODPARTNER SRL
- FRATELLI GALLONI SPA
- FRUTAROM ITALY SRL
- FURLOTTI & CO SRL
- G.F.H. SRL
- GALBUSERA SPA
- GAMMA PACK SPA
- GMI SRL
- GRANAROLO SPA
- GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
- GUARESCHI CLAUDIO SNC
- GUIDO BERLUCCHI & C. SPA
- HAVI LOGISTICS SRL
- IL BETTOLINO S.C.
- IL GERMOGLIO FOOD SPA
- IN.D.A.CO SOC. COOP
- INDUSTRIE MONTALI SRL
- ISI SEMENTI SPA
- ITALGROUP ALIMENTARI SRL
- KEYNCO S.R.L
- LA FELINESE SALUMI SPA
- LABORATORIO CASTALAB
- LABORATORIO REI SRL
- LAMERI CEREALS SPA
- LAMORETTI AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA
- LATTERIASOCIALE GARFAGNOLO
- MAGA FOOD SRL
- MAGNANI SRL
- MEDICI ERMETE & FIGLI
- MENÙ SRL
- MOLINO PIVETTI SPA
- MOLINO GRASSI SPA
- MOLINO SONCINI CESARE SRL
- MUTTI F.LLI SPA
- NEOTRON SRL
- NEWLAT SPA
- NUOVA RUGGERI SRL
- OLDO SOC. AGR. A.R.L.
- OLEIFICIO SPERONI
- OLEIFICIO ZUCCHI SPA
- OLITALIA SRL
- OPERA SOCIETÀ A R.L. – COOPERATIVA SOCIALE ONLUS
- ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ PRODUZIONI REGOLAMENTATE SOC.COOP
- PANIFICIO ZANELLA SRL
- PARMALAT SPA
- PARMAREGGIO SPA
- PELLEGRINI SPA
- PIATTI FRESCHI ITALIA SPA
- POMODORO 43044 SRL
- PRODOTTI RUBICONE SRL
- PURATOS SRL
- REIRE SRL
- RIGHI SRL
- RIZZOLI EMANUELLI SPA
- RODOLFI MANSUETO SPA
- SAGEM SRL
- SALCHIM SCRL
- SANTA RITA BIO CASEIFICIO SOCIALE 1964 SRL
- SOCIETÀ AGRICOLA CORTE VIAZZA SOC. SEMPLICE
- STEF ITALIA SPA
- TECNAL SRL
- VAYRA 1905 SRL
- VINICOLA DECORDI SPA
- WITOR'S SPA
- ZUARINA SPA
- ZANICHELLI & GOVI SRL

ITS ACADEMY

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare



**SEDE DIDATTICA DI
PARMA**



Borgo delle Orsoline, 2
43121 Parma (PR)
Tel. e WhatsApp +39 376 121 2358
sedediparma@itstechandfood.it



**SEDE DIDATTICA DI
REGGIO EMILIA**



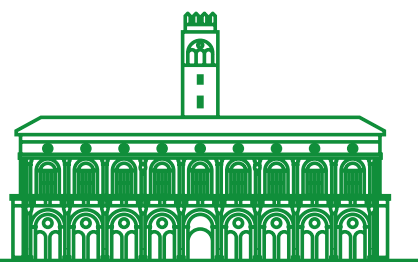
Via P.C. Cadoppi, 10
42124 Reggio Emilia (RE)
Tel. +39 0522 232 911
sededireggioemilia@itstechandfood.it



**SEDE DIDATTICA DI
BOLOGNA**



Via Pietro Gobetti, 101
40129 Bologna (BO)
Tel. +39 348 4065 169
sededibologna@itstechandfood.it



www.itstechandfood.it
info@itstechandfood.it

