

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS

TECH & FOOD

Academy

PARMA
REGGIO EMILIA
BOLOGNA
CESENA

REALIZZIAMO
PERCORSI PER
DIVENTARE TECNICO
SPECIALIZZATO
DEL SETTORE
AGROALIMENTARE



A group of four students in white lab coats are working in a laboratory. One student is pouring orange juice into a glass, another is holding a green fruit, a third is holding an orange, and a fourth is holding a whole orange with leaves. On the table in front of them is a cutting board with various fruits including grapes, pomegranate, and oranges. The background shows industrial-style laboratory equipment and a large window.

60%

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

800

Ore di tirocinio
in azienda con possibilità
di apprendistato



84%

Allievi che trovano
lavoro nel settore a
12 mesi dal diploma

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS
TECH & FOOD
Academy

ISTITUTO
TECNOLOGICO
SUPERIORE

CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

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, Bologna** e **Cesena** per formare **Tecnici altamente specializzati** con **immediate prospettive occupazionali** nei settori strategici del tessuto produttivo locale.



Forma i nuovi professionisti del Settore dell'Industria Agroalimentare dell'oggi e del domani



Risponde alle richieste di profili professionali delle aziende del comparto Food e attiva percorsi di tirocinio e apprendistato



Offre percorsi di specializzazione post-diploma e rilascia un Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate riconosciuto in tutta Europa



Recepisce le esigenze di innovazione scientifica, tecnologica e organizzativa delle imprese, concorrendo allo sviluppo economico del territorio



Realizza attività di aggiornamento in area tecnico-scientifica e didattico-pedagogica rivolte a docenti e formatori

Orientamento scolastico

A partire dall'avvio dell'anno scolastico, da settembre, fino a primavera inoltrata, organizziamo presso le Scuole secondarie di II grado interventi di orientamento a beneficio di studenti delle classi 5°, 4° e 3°.

ACCESSO E TITOLO RILASCIATO

PUOI ACCEDERE AI NOSTRI CORSI SE:

- Ti sei diplomato in un **percorso formativo quadriennale (4+2)**
- Hai un **Diploma** di Istruzione Secondaria Superiore
- Hai una **Qualifica di IV livello EQF** con valore di Diploma professionale conseguita in IeFP unitamente al Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS)
- Sei **laureato** o sei iscritto all'Università



TITOLO RILASCIATO

Il titolo rilasciato dagli Istituti Tecnici Superiori (ITS) è il Diploma di Tecnico Superiore con validità sul territorio nazionale e comunitario (V° livello del Quadro Europeo delle Qualifiche). Si tratta di un diploma che si inserisce tra il diploma di scuola superiore e la laurea triennale, è un titolo di studio di livello post-secondario non universitario.

Il Diploma di Tecnico Superiore:

- Fornisce un'alta specializzazione tecnologica con cui gli studenti possono essere **assunti in aziende come tecnici specializzati**
- Può essere utilizzato per accedere a **corsi di laurea triennale**, con il riconoscimento di crediti formativi
- Consente l'accesso ai **concorsi pubblici**
- Viene, inoltre, rilasciata l'**attestazione EUROPASS** in lingua italiana ed inglese



DIDATTICA ESPERIENZIALE

L'ITS Tech&Food Academy forma **Tecnici altamente specializzati** per l'industria agroalimentare, pronti ad entrare **subito in azienda**. Giovani capaci di cogliere le **sfide** che stanno attraversando il sistema alimentare e il mercato del lavoro (in particolare la transizione digitale, l'innovazione sostenibile e la capacità di risposta ai nuovi bisogni dei consumatori).



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 in azienda e problem solving).



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, i Serious Game 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

40%

Ore di corso in stage



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.

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 2.000 ore di corso complessive dei due anni sono dedicate a stage in aziende, laboratori o in enti di ricerca.

Durante ogni anno 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

Stage all'estero con il programma Erasmus+



ITS Tech&Food Academy 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



Nel 2022 siamo stati **il primo ITS** in regione Emilia-Romagna ad offrire l'opportunità ai nostri studenti di attivare un percorso di **apprendistato** con le imprese 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



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 **assunto in somministrazione** va 3 gg a lezione e 2 gg al lavoro

Terminate le lezioni **l'apprendista 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 lo studente ITS Tech&Food Academy **ottiene**:

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

LA VOCE DEI DIPLOMATI

Collaboriamo con oltre 220 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**.



LEONARDO BATTILOCCHIO

Project Specialist, divisione Private Label, Parmalat

ITS Tech & Food Academy mi ha fatto crescere molto, sia dal punto di vista professionale che personale, facendo emergere importanti **soft skills** che applico nel mio lavoro. Molti pensano che l'Università sia la strada giusta per avere una posizione lavorativa assicurata ma oggi i tempi sono cambiati. **I corsi per diventare Tecnico Superiore** sono molto densi di informazioni e ben strutturati, **preparano ad entrare subito nel mondo del lavoro**.



GABRIEL FILIERI

Responsabile igiene, Galbusera

Incoraggio chiunque voglia avere una **visione completa e seria del mondo del lavoro** a scegliere un **percorso ITS Tech&Food Academy** perché propone un'**ottima preparazione tecnica e pratica** fondamentale per il mercato in continua evoluzione. I percorsi per Tecnici Superiori hanno **vasta offerta formativa**, danno l'opportunità di **visitare le aziende agroalimentari e partecipare a fiere ed eventi** di settore.



GIANMARIA UGOLETTI

Back Office Specialist, Mutti

L'**ITS Tech&Food Academy** mi ha permesso di **raggiungere obiettivi importanti** sia dal punto di vista lavorativo che dal punto di vista personale. Lo **stretto rapporto tra studenti e professori** e il clima di supporto reciproco aiuta molto lo **sviluppo delle competenze**, andando a stimolare la **curiosità** e l'**approfondimento**. Ho conosciuto esperti del settore che mi hanno lasciato il **know-how** sulla gestione dei processi alimentari.



TIMELINE CORSI

1.200

Ore di corso

+

800

Ore totali di
tirocinio
in azienda

1° ANNO

1° SEMESTRE IN AULA:
(600 h da ottobre a marzo)

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

2° ANNO

1° SEMESTRE IN AULA:
(600 h da settembre a marzo)

2° SEMESTRE IN STAGE - IT o Estero:
(400 h da aprile a luglio)

ESAME
agosto - settembre

MASSIMO 24/25 PARTECIPANTI PER OGNI CORSO

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**. Proprio la possibilità di **formarsi in aziende del territorio** assicura una preparazione efficace che concilia **tradizione e innovazione**, a garanzia delle **eccellenze agroalimentari** della Food Valley.



INTERVIENE SUGLI
IMPIANTI PER
OTTIMIZZARLI E RIDURRE
GLI SPRECHI

EFFETTUA VALUTAZIONI
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

Certificazioni rilasciate dal corso:

- Test Linguaskill - Certificazione Cambridge English
- Attestato Auditor Interni Sicurezza Alimentare – SGS Italy



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 in **commerciale e vendite**, marketing, tradizionale e **digitale**, con competenze in **e-commerce** e **valorizzazione** dei prodotti agroalimentari. Il percorso integra **innovazione tecnologica e digitale** nella **comunicazione** e nelle **strategie commerciali**, approfondendo anche controlli, certificazioni e caratteristiche delle filiere agroalimentari.



ANALIZZA LE TENDENZE DEL CONSUMO E I CAMBIAMENTI DELLA DOMANDA ALIMENTARE

PROGETTA E ATTUA STRATEGIE DI COMUNICAZIONE MULTICANALE, CON STRUMENTI DIGITALI E UTILIZZA L'E-COMMERCE MANAGEMENT E LE PIATTAFORME DIGITALI INTEGRATE

VALORIZZA LA TRACCIABILITÀ, LA SOSTENIBILITÀ E LA DISTINTIVITÀ DEL PRODOTTO MADE IN ITALY, ANCHE PER L'ACCESSO AI MERCATI INTERNAZIONALI

Certificazioni rilasciate dal corso:

- Test Linguaskill - Certificazione Cambridge English
- Corso Sicurezza generale
- Attestato corso Alimentarista HACCP



Collocamento in azienda

- COMMERCIALE ITALIA ED ESTERO
- MARKETING, DIGITAL MARKETING ED E-COMMERCE
- GESTIONE ACQUISTI E LOGISTICA

24

Posti disponibili

Sede didattica

REGGIO EMILIA



CORSO FOOD DEVELOPMENT

Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari

FOOD DEVELOPMENT crea tecnici per la **ricerca e sviluppo**, motore del **cambiamento** e dell'**innovazione** nelle imprese. Il percorso è fortemente incentrato sull'**innovazione** del **prodotto** e del **packaging**, al fine di rispondere alle **esigenze evolutive** del mercato.



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

Certificazioni rilasciate dal corso:

- Test Linguaskill- Certificazione Cambridge English
- Attestato Auditor Interni Sicurezza Alimentare – SGS Italy
- Attestato Corso Alimentarista HACCP
- Attestato Corso Sicurezza (parte generale + rischio specifico)



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 nel **controllo qualità** e nella **certificazione dei prodotti, processi e servizi** nel settore agrifood. I profili formati supportano le imprese nella **transizione ecologica**, in linea con gli **obiettivi di sviluppo sostenibile** definiti dalle Nazioni Unite e dall'Unione Europea.



ANALIZZA I PROCESSI
PRODUTTIVI
IDENTIFICANDONE
I POSSIBILI CRITICITÀ E
I POTENZI DI MIGLIORAMENTO

APPLICA PROTOCOLLI
ANALITICI PER IL
CONTROLLO QUALITÀ
LUNGO TUTTA LA FILIERA
AGROALIMENTARE

IMPLEMENTA SISTEMI
DI CERTIFICAZIONE
IN CONFORMITÀ ALLE
NORMATIVE HSEQ E DI
SOSTENIBILITÀ

Certificazioni rilasciate dal corso:

- Attestato Sicurezza rischio alto
- Attestato corso Alimentarista HACCP
- Attestato di qualifica Auditor interno ISO 9001
- Attestato di qualifica Internal Food Safety Auditor ISO 22000
- Attestato di qualifica Auditor Interno BRCGS e IFS
- Attestato di qualifica Auditor interno ISO 14001



Collocazione in azienda

- CONTROLLO E ASSICURAZIONE QUALITÀ IN INDUSTRIE ALIMENTARI
- ENTI DI CERTIFICAZIONE E SOCIETÀ DI CONSULENZA
- AZIENDE COMMERCIALI E RISTORAZIONE COLLETTIVA
- AZIENDE AGRICOLE E AGRITURISTICHE

24

Posti
disponibili

Sede
didattica
BOLOGNA



CORSO DIGITAL FACTORY

Tecnico Superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare

DIGITAL FACTORY crea tecnici esperti nella **trasformazione digitale** e nell'**innovazione** per il settore agroalimentare. Con competenze in **automazione** e **IT**, sviluppano soluzioni digitali per l'industria e il settore primario, intervenendo su impianti e macchinari, gestendo dati di produzione per **ottimizzare i processi**, **ridurre gli sprechi** e **migliorare la qualità dei prodotti**.



SA PROGRAMMARE LINEE PRODUTTIVE INTEGRANDO IMPIANTI DI PRODUZIONE E SISTEMI DI CONTROLLO

NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE SI OCCUPA DI GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEGLI APPROVVIGIONAMENTI IN CHIAVE 4.0

SI OCCUPA DI INNOVAZIONE, DIGITALIZZAZIONE E AUTOMAZIONE NELLE AZIENDE AGRICOLE

Certificazioni rilasciate dal corso:

- Test Linguaskill - Certificazione Cambridge English
- Attestati Sicurezza, generale e rischio alto
- Attestato Pilota UAS (drone) OPEN A1/A3



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 della moderna **azienda agricola 4.0**, secondo i principi della **sostenibilità ambientale, economica, sociale**, dell'**innovazione digitale e tecnologica** e della **transizione energetica**, dotati di un set di **competenze interdisciplinari**.



APPLICA TECNICHE AGRONOMICHE E ZOOTECNICHE INNOVATIVE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA

AGISCE SECONDO PRINCIPI DI EFFICIENZA E QUALITÀ, UTILIZZANDO LE TECNOLOGICHE DELL'AGRICOLTURA 4.0

DETERMINA L'IMPATTO AMBIENTALE DI PRODOTTI E PROCESSI AGRICOLI E VALUTA POSSIBILI APPLICAZIONI DI ECONOMIA CIRCOLARE

Certificazioni rilasciate dal corso:

- Attestato Sicurezza rischio alto
- Attestato corso Alimentarista HACCP
- Attestato di qualifica Lead Auditor di sistemi di gestione qualità ISO 9001
- Attestato di qualifica Auditor Interno Global G.A.P
- Attestato frequenza corso propedeutico al Tecnico Ispettore del Biologico
- Attestato Pilota UAS (drone) OPEN A1/A3



Collocamento in azienda

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

24

Posti disponibili

Sede didattica
BOLOGNA



CORSO FOOD PROCESSING

Tecnico Superiore per la gestione delle produzioni e trasformazioni agroalimentari

FOOD PROCESSING crea tecnici esperti in grado di **gestire** le diverse fasi del **processo produttivo** agroalimentare utilizzando **tecnologie dell'industria 4.0** e operare nelle **filieri di trasformazione tipiche del territorio** con particolare riferimento alla lavorazione di **carni avicole, uova, ortofrutta fresca e conservata, olive e produzioni ittiche**.



PROGRAMMA E GESTISCE I PROCESSI PRODUTTIVI AGROALIMENTARI

ADOTTA TECNOLOGIE DI PACKAGING SOSTENIBILE E GESTIONE ENERGETICA INTEGRATA

GESTISCE I SOTTOPRODOTTI DEL CICLO PRODUTTIVO NELL'OTTICA DELLA SOSTENIBILITÀ E DELL'ECONOMIA CIRCOLARE

Certificazioni rilasciate dal corso:

- Attestati corso Alimentarista HACCP
- Attestati Sicurezza, generale e rischio alto
- Riconoscimento crediti per abilitazione a Perito Agrario



Collocamento in azienda

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

25

Posti disponibili

Sede didattica

CESENA



CORSO STORE AND RETAIL MANAGER

Tecnico Superiore in store and retail management

STORE AND RETAIL MANAGER è un professionista in grado di **gestire** in modo integrato gli aspetti organizzativi, economici, di marketing e comunicazione di un punto vendita. Il percorso formativo sviluppa competenze legate all'**innovazione**, alla **digitalizzazione** e al **controllo della gestione retail**, con attenzione alla **sostenibilità ambientale** e alla valorizzazione dei prodotti del territorio.



NELLA GRANDE
DISTRIBUZIONE GESTISCE
FLUSSI DI PRODOTTI, DATI E
INFORMAZIONI, SVILUPPO
DEL TEAM DI LAVORO E
CUSTOMER CARE

REALIZZA VISUAL
MERCHANDISING PER
IMPLEMENTARE LE
VENDITE, VALORIZZARE
LE CARATTERISTICHE DEI
PRODOTTI CON ATTENZIONE
ALLA GREEN ECONOMY

UTILIZZA SISTEMI
INFORMATIVI SPECIFICI
PER GESTIRE I DATI
ORGANIZZATIVI,
GESTIONALI, ECONOMICI E
FINZIARI DELLO STORE

Certificazioni rilasciate dal corso:

- Test Linguaskill - Certificazione Cambridge English
- Corso Sicurezza generale
- Attestato corso Alimentarista HACCP



Collocamento in azienda

- GESTIONE AREE PUNTO VENDITA
DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA
- ADDETTO AREA MARKETING, VISUAL
MERCHANDISING E ALLESTIMENTI
- CONTROLLO DATI DI
APPROVVIGIONAMENTI E VENDITE

24

Posti
disponibili

Sede
didattica

REGGIO
EMILIA



LA NOSTRA AREA DIDATTICA

BARBARA MELEGARI

Responsabile Orientamento e Progettazione

ITS Tech&Food Academy

barbara.melegari@itstechandfood.it



ELISA ALBERGHINI

Coordinatrice Corsi Food Sustainability e Farm Manager

Sede Didattica di Bologna

elisa.alberghini@itstechandfood.it

MARIA MARTHA AVILA

Coordinatrice Corso Food Tech

Sede Didattica di Parma

martha.avila@itstechandfood.it



RUGGERO RICCI

Coordinatore Corso Food Development

Sede Didattica di Parma

ruggero.ricci@itstechandfood.it

GIULIA MARTELLI

Coordinatrice Corso Store and Retail Manager

Sede Didattica di Reggio Emilia

giulia.martelli@itstechandfood.it



MONIA POZZI

Coordinatrice Corso Food Marketing

Sede Didattica di Reggio Emilia

monia.pozzi@itstechandfood.it

FRANCESCA ASTI

Coordinatrice Corso Digital Factory

Sede Didattica di Parma

francesca.asti@itstechandfood.it



DANIELA SELVI

Coordinatrice Corso Food Processing

Sede Didattica di Cesena

daniela.selvi@itstechandfood.it

BORSE DI STUDIO

TS Tech&Food Academy dà la possibilità agli **studenti** che frequentano i suoi corsi di **accedere a borse di studio**. Tutti i **corsi** sono **gratuiti** e danno la possibilità di fare domanda per ottenere borse di studio per **sostenere il diritto allo studio** e assicurare la frequenza ai corsi, contribuendo ad eventuali spese di **vitto, alloggio** e/o di **viaggio**.

Chi può fare domanda

ITS Tech&Food Academy mette a disposizione **Borse di studio** riservate agli **studenti** dei corsi di **Parma, Reggio Emilia, Bologna e Cesena**.

Come ottenere la Borsa di Studio

Al momento dell'iscrizione al test di ammissione ai corsi, informati presso la Segreteria Studenti su tempi e modalità con cui **presentare la domanda**. Avrai la possibilità di ottenere una borsa di studio, **con eventuali maggiorazioni**, anche in caso di tirocinio all'estero.

Borse di studio per

FUORISEDE



PENDOLARI



IN SEDE



SOCI FONDATORI



COMUNE DI PARMA



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'EMILIA



ISTITUTO
SUPERIORE
"GALILEI-BOCCHIALINI"



ITIS
LEONARDO DA VINCI



SSICA

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI



UNIVERSITÀ DI PARMA

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA
CISITA
P A R M A

A L M A
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

Corte Parma[®]
ALIMENTARE

FRATELLI
TANZI

Parma, dal 1885

HIFOOD[®]
BY CSM INGREDIENTS



**PARMIGIANO
REGGIANO**



SOCI PARTECIPANTI



AITA
ASSOCIAZIONE
ITALIANA
DI TECNOLOGIA
ALIMENTARE



The Italian Food Company. Since 1877.

camst: Centofarm
group | Più di una scelta

100form



**Breaking
New Ground**
Innovation Sustainability Productivity



I NOSTRI PARTNER ISTITUZIONALI

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

SGS

LE AZIENDE PARTNER



224 AZIENDE

ACETAIA GIUSEPPE
CREMONINI SRL
ACETAIA GIUSEPPE GIUSTI
SRL
ACETAIA SAN GIACOMO S.R.L.
ACETAIA TERRA DEL TUONO
ACETFICIO CARANDINI
EMILIO S.P.A.
ACTIONLINE
AGRIBIOENERGIA
AGRIBIOLOGNA
AGRICOLA DON CAMILLO
S.CO. A R.L.
AGRICOLA VILLA CANALI
S.R.L.
AGRINTESA
AGRISFERA
AGRITES
AGUGIARO & FIGNA MOLINI
SPA
AL VEDEL SRL
ALCE NERO SPA
ALCE NERO SPA
ALIMENTA
AMABIO
AMADORI
AMARENA FABBRI
AMERICO COPPINI & FIGLIO
SRL
ANDALINI
ANTARES VISION SPA
ANTICA CORTE PALLAVICINA
AQUAPONIC DESIGN
ARETÈ SRL
ARVAIA
ASTRA INNOVAZIONE
AZ AGR. ANGELI DI VARANO
AZ. AGRICOLA F.LLI CARETTI
S.S. DI CARETTI DANTE E
ORIANO
AZIENDA AGRICOLA CERUTTI
AZIENDA AGRICOLA
VENTURINI BALDINI SRL
BAKERY SRL
BARILLA G. E R. FRATELLI
S.P.A.
BIA S.P.A.
BIOKIM SRL
BIRRIFICIO BELLAZZI
BIRRIFICIO DEL DUCATO SRL
BIRRIFICIO GAGGIOLINO
BIRRIFICIO VECCHIA ORSA
BONAVITA SRL
CA DEL BUCO
CAAB
CAB MASSARI
CACCIA NEMICI
CAFAR
CAFFÈ MOLINARI
CAMPI APERTI PER LA
SOVRANITÀ ALIMENTARE
CAMPUS SRL
CAMST SOC COOP A R.L.
CANTINA SOCIALE GUALTIERI
CANTINE RIUNITE & CIV SOC.
COOP.AGR.
CARBONI BRUNA
CARLO'S BEEF
CASEIFICIO BIO REGGIANI
CASEIFICIO LA
TRAVERSETOLESE SOC. AGR.
COOP.

CASEIFICIO MAMBELLI
CASONI
CAVIRO
CAVIRO EXTRA
CCPB SRL
CEM
CENTRO LATTIERO
CASEARIO E
AGROALIMENTARE
CESAC
CHECK FRUIT
CHEF SERVICE
CHR HANSEN ITALIA SPA
CIR FOOD
CLECA
COMPASS
CONAD CENTRO-NORD
SOC.COOP
CONSERVE ITALIA
CONSORZIO AGRARIO
PARMA
CONSORZIO
AGRIBIOLOGNA SCA
CONSORZIO DEL
FORMAGGIO
PARMIGIANO-REGGIANO
CONSORZIO PRODUTTORI
LATTE CESENA
COOP GIRASOLE
COOP. ARCHIMEDIA
COOP. SAPORE DI
ROMAGNA
COOPBOX
COPPINI
CORTE PARMA
ALIMENTARE SRL
DALTER ALIMENTARI SPA
DAMA SERVIZI SNC
DAVINES SPA
DELICIOUS
DELIZIE SENZA GLUTINE
DENTI S.P.A.
DEVODIER PROSCIUTTI SRL
DOLCIARIA VAL D'ENZA
SPA
DULCAMARA
E80 GROUP SPA
ECOPESCE
ECORNATURASI
ENRICO GIOTTI SPA
ERRISTEMI SRL
ESSELUNGA SPA
ETABETA
EUROCOMPANY
EUROFINS PIVETTI SRL
EUROPI SRL
F.LLI TANZI SPA
FATTORIA CENTOFIORI
FELSINEA - RITMO
FERRARI FOOD
FERRARINI SPA
FILENI
FONDAZIONE GOLINELLI
FONTANA ERMES S.P.A.
FOOD FARM S.C.S.P.A
FOOD HUB
FOOD VALLEY SRL
FRATELLI GALLONI SPA
FRESCO SENSO
FUTURE FOOD INSTITUTE
GAGGIOLI
GAMMA PACK SPA

GEA PROCOMAC SPA
GESCO-GRUPPO
AMADORI
G-LAB SRL
GRANAROLO
GRECI INDUSTRIA
ALIMENTARE SPA
GRISSIN BON SPA
GRUPPO FELSINEO
GRUPPO MARTINI
GRUPPO VERONESI
(STABILIMENTO DI SAN
POLO DI TORRILE)
HI-FOOD SPA
HORTA SRL
I.F.O.A.
IL BETTOLINO S.C.
IL GERMOGLIO FOOD
SPA
IL PETTIROSSO
INDUSTRIE MONTALI
SRL
INNOVATION FARM
ISI SEMENTI SPA
ITALGROUP
ALIMENTARI SRL
ITALIA ALIMENTARI
SPA
L'ISOLA D'ORO SRL
LA BANDINA SAS
LA CITTÀ VERDE
LA FELINESE SALUMI
SPA
LABORATORIO REI SRL
LABORATORIO
TERRITORIALE
DISTRETTO DEL
PROSCIUTTO DI
PARMA ACADEMY
LAMERI CEREALS SPA
LAST MINUTE MARKET
LATTERIA
MORTARETTA FRATELLI
BALLESINI NEDO E
ALESSANDRO S.R.L.
LATTERIA SORESINA
SCA
LAUMAS ELETTRONICA
SRL
LE TERREMARE DI
GUIDI ANNALISA
LEPORATI PROSCIUTTI
LANGHIRANO SPA
LESAFFRE ITALIA SPA
LEVA'
LO CASTO SRL
MACÉ
MAGEMA
MAGLI
MARTINI ALIMENTARI
MEDICI ERMETE &
FIGLI
MÈNÙ SRL
METODO 71
METRO
MICROHEMP
MINDMASH SRL
MOLINO DENTI
MOLINO GRASSI SPA
MOLINO PIVETTI
MONTE DELLE VIGNE
MUTTI SPA

NATURA E BONTÀ
NEGRINI GIANNI SRL
NEGRINI SALUMI
NOTRON SRL
NEW FACTOR
NFS INTERNATIONAL
NUOVA CASTELLI S.P.A.
OCME
OINOE
OLITALIA SRL
OPEN FIELDS
ORGANISMO CONTROLLO
QUALITÀ PRODUZIONI
REGOLAMENTATE SOC.COOP
OROGEL SPA
ORVA
PANIFICIO ZANELLA
PARMA IS S.R.L.
PARMALAT SPA
PARMAREGGIO
PASTICCERIA
QUADRIFOGLIO
PASTIFICIO BOLOGNESE
PASTIFICIO FERRARI
PEDRAZZI
PIZZAMI
PIZZOLI
PODERE 101
PODERE LA FLORIDA
PONTI S.P.A SB
PURATOS SRL
RAYTECH VISION SPA
REGGIANA GOURMET SRL
REIRE SRL
RISTORAZIONE FUTURA
S.R.L.
RIZZOLI EMANUELLI
RUBEDO SRLS
RURALSET
SAGEM SRL
SALCHIM SCRL
SANTA RITA BIO CASEIFICIO
SOCIALE 1964 SRL
SAVI ITALO
SIDEL
SIPA SPA
SOCIETÀ AGRICOLA
GADDONI
STAZIONE SPERIMENTALE
PER L'INDUSTRIA DELLE
CONSERVE ALIMENTARI
(SSICA)
TECHCAB SRL
TURTLE
UMANA SPA
UNCONVENTIONAL
UNIGRA
VALORI ITALIA
VASSALLI BAKERING
VIGNA CUNIAL
WHITEDOG BEER
ZANICHELLI & GOVI SRL
ZUARINA SPA

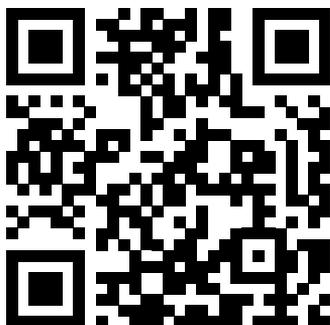
Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS

TECH & FOOD

Academy

FAI SCAN E APRI IL SITO

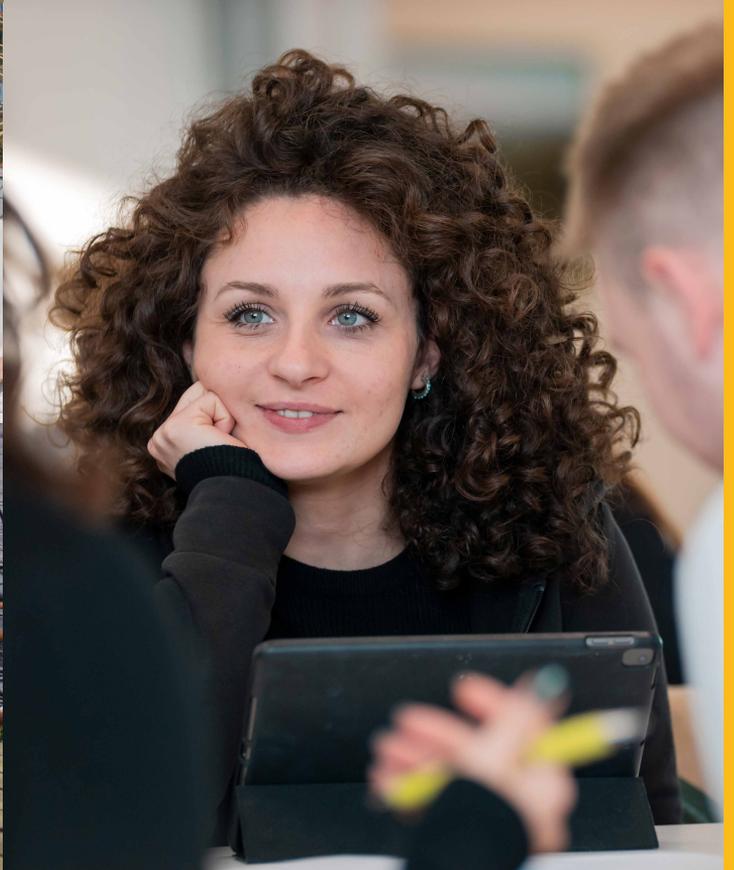


www.itstechandfood.it

PERCORSI BIENNALI PRESENTATI IN RISPOSTA ALLA DGR N. 777 DEL 26/05/2025, VALIDATI E SELEZIONATI DALLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA CON DGR N. 1137 DEL 14/07/2025

PUBBLICAZIONE CHIUSA IN DATA: 4 SETTEMBRE 2025





Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS TECH & FOOD Academy



SEDE DIDATTICA DI PARMA



Via Torrente Bratica, 2/A
43124 Parma (PR)
Tel. e WhatsApp +39 376 121 2358
sedediparma@itstechandfood.it

SEDE DIDATTICA DI REGGIO EMILIA



Via Sicilia, 19
42122 Reggio Emilia (RE)
Tel. +39 0522 232 911
sededireggioemilia@itstechandfood.it

SEDE DIDATTICA DI BOLOGNA



Via Vittorio Bigari, 3
40128 Bologna (BO)
Tel. +39 348 4065 169
sededibologna@itstechandfood.it

SEDE DIDATTICA DI CESENA



Via Savio, 2400
47522 Cesena (FC)
Tel. +39 0543 370 671
sededicesena@itstechandfood.it

www.itstechandfood.it
info@itstechandfood.it



