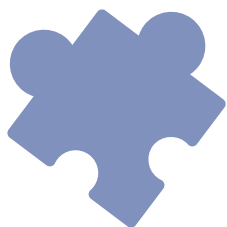


Nuovi saperi per l'Agroalimentare



# ITS

**TECH & FOOD**

# Academy

**PARMA**

**REGGIO EMILIA**

**BOLOGNA**

**CESENA**

**REALIZZIAMO  
PERCORSI PER  
DIVENTARE TECNICO  
SPECIALIZZATO  
DEL SETTORE  
AGROALIMENTARE**



ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE

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 istruzione terziaria professionalizzante 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 leFP unitamente al Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS)
- Sei **laureato** o sei iscritto all'Università



## TITOLO RILASCIATO

Il titolo rilasciato dagli Istituti Tecnologici Superiori (ITS) è il Diploma di Specializzazione per le Tecnologie Applicate 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 terziario non universitario.

### Il Diploma di Specializzazione per le Tecnologie Applicate:

- Fornisce un'alta specializzazione tecnologica per un **inserimento immediato nel mondo del lavoro**;
- Consente l'accesso ai **concorsi pubblici**;
- Consente l'ammissione agli esami di Stato per l'**abilitazione alla professione di Perito Agrario** (per i candidati già in possesso del Diploma di Perito Agrario);
- Viene rilasciato con l'**attestazione EUROPASS** in lingua italiana ed inglese per percorsi di carriera all'estero;
- Può essere utilizzato per accedere a **corsi di laurea triennale**, con il riconoscimento di crediti formativi.



# 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).

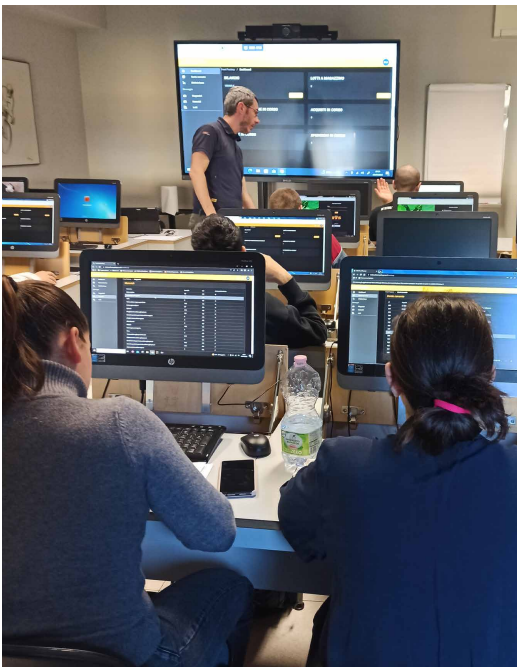


L'approccio formativo, attraverso un'azione mirata di **tutorship** sia in aula che in azienda, accompagna i ragazzi durante il percorso, anche nel momento dell'ingresso nel mondo del lavoro.

# 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 novembre a maggio)

**2° SEMESTRE IN STAGE - IT o Estero:**  
(400 h circa da maggio ad agosto)

## 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**

luglio - 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
- Corso Sicurezza (parte generale + rischio specifico)
- Attestato corso Alimentarista HACCP



### 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 Auditor Interno ISO 22000
- Attestato di qualifica Auditor Interno 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 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 ZOOTECHNICHE 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 Auditor Interno 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 **filiere 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



### Collocamento in azienda

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

**25**

**Posti disponibili**

**Sede didattica**

**CESENA**



# LA NOSTRA AREA DIDATTICA

**BARBARA MELEGARI**

Responsabile Orientamento e Progettazione  
ITS Tech&Food Academy

[barbara.melegari@itstechandfood.it](mailto:barbara.melegari@itstechandfood.it)



**AGNESE ARDUINI**

Coordinatrice Corsi Food Sustainability e Farm Manager  
Sede Didattica di Bologna

[agnese.arduini@itstechandfood.it](mailto:agnese.arduini@itstechandfood.it)

**MARIA MARTHA AVILA**

Coordinatrice Corso Food Tech  
Sede Didattica di Parma

[martha.avila@itstechandfood.it](mailto:martha.avila@itstechandfood.it)



**RUGGERO RICCI**

Coordinatore Corso Food Development  
Sede Didattica di Parma

[ruggero.ricci@itstechandfood.it](mailto:ruggero.ricci@itstechandfood.it)

**MONIA POZZI**

Coordinatrice Corso Food Marketing  
Sede Didattica di Reggio Emilia

[monia.pozzi@itstechandfood.it](mailto:monia.pozzi@itstechandfood.it)



**DANIELA SELVI**

Coordinatrice Corso Food Processing  
Sede Didattica di Cesena

[daniela.selvi@itstechandfood.it](mailto: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**  
PARMA

**A L M A**  
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

*Corte Parma*<sup>®</sup>  
ALIMENTARE

FRATELLI  
**TANZI**

Parma, dal 1885



# SOCI PARTECIPANTI



**AITA**  
ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
DI TECNOLOGIA  
ALIMENTARE

**Barilla**

The Italian Food Company. Since 1877.

**camst:** Centoforum  
group | Più di una scelta

Centoforum



**CNH**

Breaking  
New Ground  
Innovation Sustainability Productivity



**Conservas Italia**



La formazione in campo



**GIOTTI**  
Your Natural Flavor House



mOnTe  
delle vigne



# 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  
ACETIFICIO CARANDINI  
EMILIO S.P.A  
ACTIONLINE  
AGRIBIOENERGIA  
AGRILOGNA  
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  
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  
AGRILOGNA 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  
ERSISTEMI SRL  
ESELUNGA 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.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  
MENÙ 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  
ROGEL 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

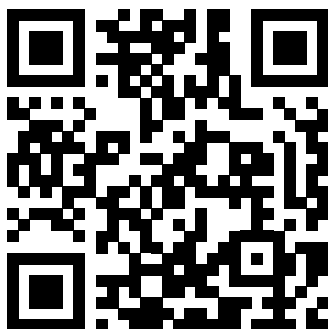
Nuovi saperi per l'Agroalimentare

# ITS

## TECH & FOOD

# Academy

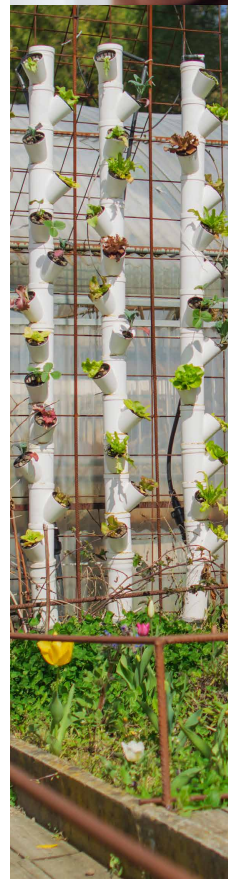
FAI SCAN E APRI IL SITO

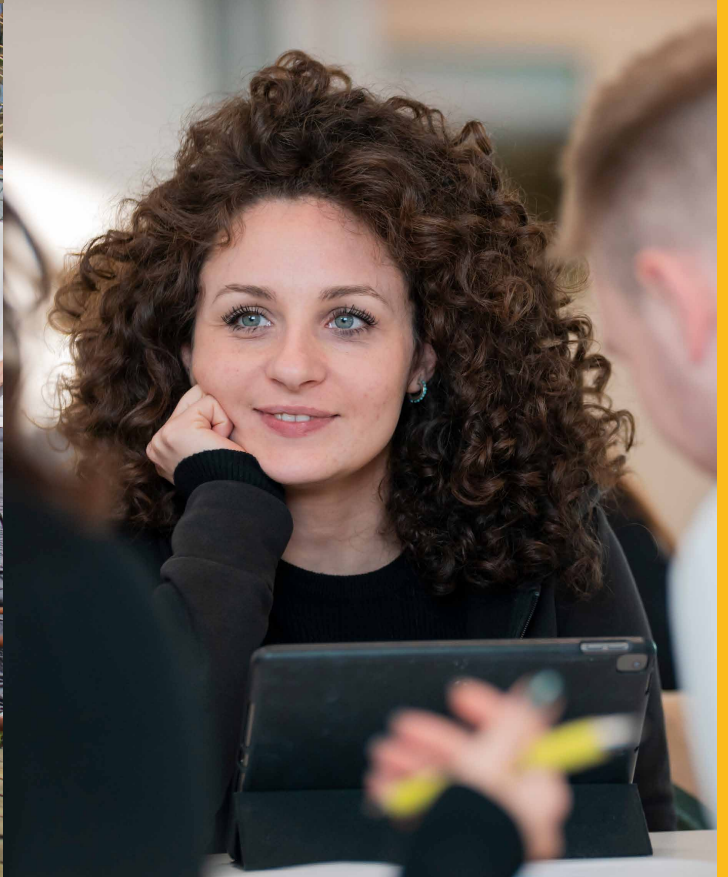


[www.itstechandfood.it](http://www.itstechandfood.it)

I PERCORSI BIENNALI 2026-2028 SARANNO PRESENTATI  
PER APPROVAZIONE AGLI ENTI FINANZIATORI

PUBBLICAZIONE CHIUSA IN DATA: 28 MAGGIO 2026





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 Aristotele, 109  
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](http://www.itstechandfood.it)  
[info@itstechandfood.it](mailto:info@itstechandfood.it)

