



Unione europea  
Fondo sociale europeo



 Regione Emilia-Romagna



Operazione Rif. PA 2016-5644/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 1013 del 28/06/2016 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.

Sapere

+ Innovazione

+ Tradizione

= Gli ingredienti  
che servono  
al tuo futuro

**ITS**  
TECH&FOOD  
Parma

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

**TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI  
COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE  
DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

**BIENNIO 2016-2018**

**SEDE DIDATTICA DI REGGIO EMILIA**

# **ITS**

**TECH&FOOD**  
**Parma**

---

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

## INDICE

1. LA FONDAZIONE ITS TECH&FOOD PARMA	p. 3
2. I SOCI DELLA FONDAZIONE E LE ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO	p. 4
3. IL CORSO	p. 5
4. LE CARATTERISTICHE DEL PERCORSO	p. 6
5. IL PIANO DI STUDI	p. 8
6. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE	p. 10

# **ITS**

**TECH&FOOD**  
**Parma**

---

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

## 1. LA FONDAZIONE ITS TECH&FOOD PARMA



La Fondazione ITS Tech&Food Parma è un **polo di eccellenza** nato dalla partnership tra **imprese del settore agro-alimentare**, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca del territorio.

Realizza **corsi biennali** per formare tecnici altamente specializzati con immediate prospettive occupazionali nei settori strategici del **tessuto produttivo** locale.

Le **imprese** socie della Fondazione garantiscono un contatto diretto con il **mondo del lavoro**. Hanno un **ruolo centrale ed attivo** contribuendo alla definizione e realizzazione dei programmi didattici, fornendo personale specializzato per le docenze dei moduli tecnici, accogliendo gli studenti in stage e ospitandoli in visite aziendali.

## 2. I SOCI DELLA FONDAZIONE E LE ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO

### I SOCI FONDATORI



### I SOCI PARTECIPANTI



**ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO:** Acetaia Giuseppe Giusti Srl, Acetificio Carandini Emilio Spa, Agrifarnese Saarl, All Food Srl, Antica Corte Pallavicina, Ardagh Group, Azienda Agraria Sperimentale Stuard, Azienda Agricola Bertinelli Gianni e Nicola Ss, Azienda Agricola e Caseificio Pratichiera Ss, Azienda Agricola Elena (Vigna Cunial), Azienda Biologica Gavinell, Cantine Riunite & CIV Soc.Coop.Agr, CHR Hansen Italia Spa, CIR Food Sc, Condiparma Sas, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Crown Imballaggi Italia Srl, Dalter Alimentari Spa, Dolciaria Val D'Enza Spa, Eridania Sadam Spa, Esselunga Spa - Granarolo Spa, Fattoria Scaldasole Srl, Ferrarini Spa, Fratelli Galloni Spa, G.F.H. Srl, Galbusera Spa, Gamma Pack Spa, Greci Industria Alimentare Spa, Guareschi Claudio Snc, Guido Berlucchi & C. Spa, Havi Logistics Srl, La Felinese Salumi Spa, Laboratorio Castalab, Lameri Cereals Spa, Latteria Mortaretta Srl, Menù Srl, Molino Grassi Spa, Molino Soncini Cesare Srl, Mutti F.lli Spa, Newlat Spa, Oleificio Zucchi Spa, Parmachef Srl, Parmalat Spa, Parmareggio Spa, Pellegrini Spa, Piatti Freschi Italia Spa, Reire Srl, Righi Srl, Rizzoli Emanuelli Spa, Sagem Srl, Salchim Scrl, Sani Bruno Michele e Pasini Lisetta SS, Tricuoere Srl, Vinicola Decordi Spa, Witor's Spa.

### 3. IL CORSO

Il corso di **“Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari”**, della durata di due anni, prepara **Tecnici Superiori** con competenze altamente specialistiche e capacità di innovazione.

Il percorso di studi si ispira ai più avanzati modelli europei di **alternanza scuola-lavoro**, con oltre 800 ore di **stage in aziende** sia italiane che straniere.

Una formazione completa e a largo spettro, sia teorica che applicativa, consente al termine del percorso una concreta possibilità di inserimento nelle **imprese del settore agro-alimentare**.

#### IL NOSTRO TECNICO SUPERIORE

Gestisce la commercializzazione dei prodotti alimentari

Valorizza e promuove le specialità del *Made in Italy* agroalimentare

Gestisce i rapporti con la distribuzione organizzata e al dettaglio

Utilizza le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce

Gestisce l'approvvigionamento e verifica la qualità di materie prime e semilavorati

#### LAVORA NEL



Commercializzazione del prodotto



Approvvigionamento, logistica e distribuzione

## 4. LE CARATTERISTICHE DEL PERCORSO



### Destinatari

Il corso si rivolge a 22 giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.



### Durata del percorso

2.000 ore di cui 1.200 in aula e 800 di stage in azienda con frequenza obbligatoria. La partecipazione al corso, cofinanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna, prevede come da D.G.R. n. 1013/2016 del 28/06/2016 un contributo privato, a seguito dell'ammissione all'attività, di 200,00 €.



### Metodologie didattiche

Le lezioni prevedono insegnamenti teorico-pratici di livello specialistico, integrate con:

- lavori di gruppo;
- esercitazioni e simulazioni di casi;
- esperienze di laboratorio;
- testimonianze e visite aziendali;
- partecipazione a fiere ed eventi di interesse nazionale ed internazionale.



### Corpo Docenti

Le docenze sono affidate a professionisti provenienti dal mondo del lavoro, dell'Università e della ricerca.



## 4. LE CARATTERISTICHE DEL PERCORSO



### Sede didattica del corso

IFOA, Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia – Giusi Faioli -faioli@ifoa.it



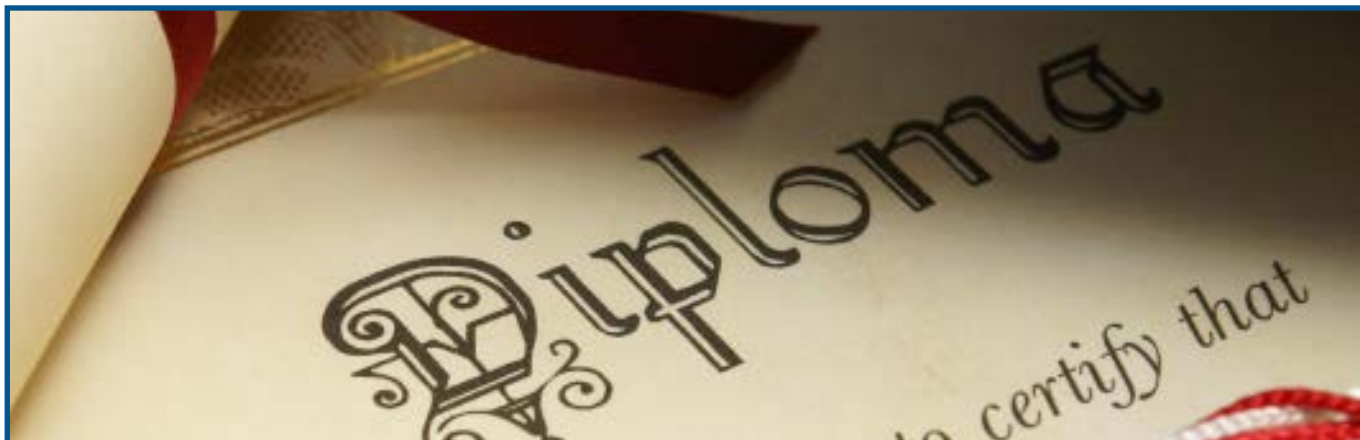
### Esperienze internazionali

Sono previste attività formative all'estero con lo scopo di confrontarsi con imprese, centri di ricerca e istituzioni del settore alimentare. Inoltre, è data la possibilità ai partecipanti di svolgere una parte o l'intero periodo di stage presso aziende alimentari estere.



### Diploma di Tecnico Superiore

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato il Diploma di Tecnico Superiore con validità sul territorio nazionale e comunitario (V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche). Il diploma consente l'accesso ai pubblici concorsi; viene inoltre rilasciata l'attestazione EUROPASS in lingua italiana ed inglese.



## 5. IL PIANO DI STUDI



Il piano di studi prevede 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 e relazione con il cliente).

Per uniformare le conoscenze in ingresso, sono previsti corsi di riallineamento di inglese e matematica.

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.

## 5. IL PIANO DI STUDI

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
• Business English I e II	60	40	20
• Comunicazione - dinamiche di gruppo	24	24	
• Team Working	20		20
• Strumenti informatici per il management	48	48	
• Statistica applicata	32	32	
• Ricerca sul consumatore e consumer science	20	20	
• Il sistema agroalimentare nazionale e internazionale	24	24	
• Economia e gestione dell'impresa agroalimentare	24	24	
• Tecniche di negoziazione	34	34	
• Salute e sicurezza sul lavoro	16	16	
• Project management	36	36	
• Diritto agroalimentare	40		40
• L'organizzazione aziendale e la relazione con il cliente	16		16
• Tecniche gestione qualità e performance management	30		30
• Tecnologie agrarie e agroindustriali	40	40	
• Le filiere produttive dell'agroalimentare italiano	128	32	96
• Tecniche di confezionamento e imballaggio	24	24	
• Sostenibilità e ecocompatibilità delle filiere	32	32	
• Sicurezza alimentare e HACCP	32	32	
• Gestione della produzione e lean production	32	32	
• Certificazioni volontarie dei prodotti agroalimentari	32	32	
• Controllo qualità, tracciabilità ed etichettatura	32	32	
• Logistica e supply chain management	56	56	
• Laboratorio di sviluppo del prodotto (PW)	72		72
• Il marketing di acquisto	32	32	
• Commercializzazione dei prodotti agroalimentari I e II	96	40	56
• Analisi sensoriale dei prodotti alimentari	20	20	
• Comunicazione d'impresa e di prodotto	40		40
• Tecniche e strategie di vendita	32		32
• Processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari	52		52
• Web marketing e e-commerce management	56		56
<b>Stage (in aziende italiane e straniere)</b>	<b>800</b>	<b>320</b>	<b>480</b>
<b>Ore totali</b>	<b>2000</b>	<b>990</b>	<b>1010</b>

• Ambito generale • Ambito tecnico-professionale comune • Ambito tecnico-professionale specialistico

## 6. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE



### Iscrizioni

Le domande di partecipazione alle selezioni, redatte su appositi moduli, sono disponibili: a Parma, presso Cisita Parma, a Reggio Emilia, presso Ifoa e CIS, o scaricabili sul sito [www.itsparma.it](http://www.itsparma.it) (da giovedì 11 luglio a venerdì 7 ottobre 2016, data di scadenza delle iscrizioni). Le iscrizioni dovranno pervenire alla sede didattica della Fondazione a Reggio Emilia presso IFOA (Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia).



### Selezioni

I candidati potranno accedere alle prove di selezione che si terranno presso la sede di IFOA (Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia) entro la metà di ottobre 2016. Il progetto di selezione prevede:

- test per l'accertamento della conoscenza della lingua inglese;
- test sull'uso del PC e sul pacchetto Office;
- test su elementi di base delle seguenti discipline: biologia, chimica, fisica, diritto ed economia;
- colloquio motivazionale.



### Avvio dell'attività e frequenza

Le attività inizieranno entro la fine del mese di ottobre 2016. Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì per 7 ore giornaliere con frequenza obbligatoria.

Le attività formative sono cofinanziate con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.

## 6. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE



### Per maggiori informazioni

Giusi Faioli

Tel. 0522 329111 – [faioli@ifoa.it](mailto:faioli@ifoa.it)

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

### Sede didattica del corso

IFOA - Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia

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

### Sede legale Fondazione ITS Tech&Food Parma

Polo Scolastico Agroindustriale (ISISS Galilei, Bocchialini, Solari)

Via Martiri di Cefalonia 14 – 43017 San Secondo (PR)

[www.poloagroindustriale.gov.it](http://www.poloagroindustriale.gov.it)





Unione europea  
Fondo sociale europeo



Operazione Rif. PA 2016-5644/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 1013 del 28/06/2016 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.



Sapere  
+ Innovazione  
+ Tradizione  
= Gli ingredienti  
che servono  
al tuo futuro

**ITS**  
**TECH&FOOD**  
**Parma**

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

# **ITS**

**TECH&FOOD**  
**Parma**

---

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

# ITS

## TECH&FOOD Parma

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

Per maggiori informazioni:

Giusi Faioli

Tel. 0522 329111 – [faioli@ifoa.it](mailto:faioli@ifoa.it)

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

