



Unione europea  
Fondo sociale europeo



 Regione Emilia-Romagna



Operazioni Rif. PA 2018-9546/RER e Rif. PA 2018-9547/RER, approvate con D.G.R. n. 756 del 21/05/2018 e cofinanziate con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna

# ITS

## TECH&FOOD


Nuovi saperi per l'Agroalimentare



# ITS Tech & Food

*Nuovi saperi per l'Agroalimentare*

**Biennio 2018-2020**



# ITS

## TECH&FOOD

---

Nuovi saperi per l'Agroalimentare





<b>1. LA FONDAZIONE ITS TECH&amp;FOOD</b>	<b>p. 3</b>
<b>2. I SOCI DELLA FONDAZIONE</b>	<b>p. 4</b>
<b>3. ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO</b>	<b>p. 5</b>
<b>4. I CORSI</b>	<b>p. 6</b>
<b>5. I PIANI DI STUDI</b>	<b>p. 8</b>
<b>6. LE CARATTERISTICHE DEI PERCORSI</b>	<b>p. 10</b>
<b>7. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE</b>	<b>p. 11</b>





La Fondazione ITS Tech&Food 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 con mediamente l'80% di corsisti occupati a distanza di 12 mesi dal conseguimento del diploma.

Le imprese socie della Fondazione garantiscono un contatto diretto con il **mondo del lavoro**: hanno un **ruolo centrale e 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

### SOCI FONDATORI



Camera di Commercio  
Parma



LEONARDO DA VINCI



SSICA

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI



ALMA  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



### SOCI PARTECIPANTI





Acetaia Giuseppe Giusti Srl, Acetificio Carandini Emilio Spa, Agrifarnese Saarl, All Food Srl, Antica Corte Pallavicina, Aura Srl, Azienda Agraria Sperimentale Stuard, Azienda Agricola Bertinelli Gianni e Nicola Ss, Az. Agr. e Caseificio Praticiera Ss, Az. Agr. Elena (Vigna Cunial), Birra Menabrea Spa, Birra Peroni Srl, Cantine Riunite & CIV Sca, Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare Sc, Cerreto Srl, CFT Spa, CHR Hansen Italia Spa, Cioccolami Srl, CIR Food Sc, Cleca Spa, Conad Centro Nord, Condi Parma Sas, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Continental Semences Spa, C.O.VAL.M. Sca, Dalter Alimentari Spa, Delicius Rizzoli Spa, Denti Spa, Dolciaria Val D'Enza Spa, Eridania Sadam Spa, Esselunga Spa, Europi Srl, Fattoria Scaldasole Srl, Ferrarini Spa, Ferrero Mangimi Spa, Fratelli Galloni Spa, Furlotti & C. Srl, Galbusera Spa, G.F.H. Srl, Ghiott Dolciaria Srl, Granarolo Spa, Greci Industria Alimentare Spa, Guareschi Claudio Snc, Guido Berlucci & C. Spa, Havi Logistics Srl, Hi Food Spa, Idea Latte Srl, Inalca Food & Beverage Srl, La Felinese Salumi Spa, Laboratorio Castalab, Lameri Cereals Spa, Latteria Mortaretta Srl, Menù Srl, Molino Grassi Spa, Molino Soncini Cesare Srl, Mutti Flli Spa, Newlat Spa, Oldo Società Agricola Srl, Oleificio Zucchi Spa, Opem Spa, Parmachef Srl, Parmalat Spa, Parmovo Srl, Parmareggio Spa, Pellegrini Spa, Piatti Freschi Italia Spa, Pregel Spa, Reire Srl, Righi Srl, Rizzoli Emanuelli Spa, Rodolfi Mansueto Spa, Sagem Srl, Salchim Scrl, Sani Bruno Michele e Pasini Lisetta SS, Sassi Flli Spa, Sidel Spa, Stef Italia Spa, Tricuore Srl, Vinicola Decordi Spa, Witor's Spa.



## 4. I CORSI

I corsi biennali ITS Tech&Food preparano Tecnici Superiori con competenze. I percorsi di studi si ispirano ai più avanzati modelli europei di alternanza. Tale formazione completa e a largo spettro, sia teorica che applicativa, consente agro-alimentare, in laboratori ed enti di ricerca pubblici e privati del settore.

### IL TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

(Rif. PA 2018-9546/RER)

#### Sede didattica di Parma

- Individua ed applica le tecnologie produttive in funzione dei processi di trasformazione
- Gestisce i programmi di produzione degli alimenti
- Si occupa della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari e dei processi di sanificazione degli impianti
- Esegue studi di progettazione e fattibilità, promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo
- Applica la normativa alimentare cogente e volontaria

#### LAVORA IN

- Programmazione e Gestione della Produzione
- Controllo Qualità o Assicurazione Qualità



altamente specialistiche e capacità di innovazione.

scuola-lavoro, con circa **800 ore di stage in aziende sia italiane che straniere.**

al termine del percorso un efficace inserimento nelle imprese del settore

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

(Rif. PA 2018-9547/RER)

### **Sede didattica di Reggio Emilia**

- 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 IN**

- Commercializzazione del prodotto
- Approvvigionamento, Logistica e Distribuzione



## 5. I PIANI DI STUDI

I piani di studi prevedono moduli a carattere tecnico-scientifico, con contenuti altamente negli ambienti lavorativi (team work, comunicazione e relazione con il cliente).

L'approccio formativo, attraverso un'azione mirata di tutorship sia in aula che in azienda, del lavoro.

### TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

	Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Operazione Rif. PA 2018-9546/RER	Inglese tecnico	80	44	36
	Tecniche di comunicazione	40	40	
	Informatica e multimedialità	60	60	
	Matematica e Statistica applicata	28	28	
	Marketing agroalimentare	26	26	
	Legislazione alimentare	52	26	26
	Sicurezza e salute sul lavoro	16	16	
	Organizzazione aziendale	12	12	
	Microbiologia e igiene degli alimenti	30	30	
	Sicurezza alimentare e HACCP	40	40	
	Sanificazione degli impianti	16	16	
	Prevenzione infestanti e metodi di controllo	16	16	
	Certificazioni regolamentate e volontarie di prodotto	24	24	
	Produzioni primarie	20	20	
	Processi industriali e operazioni unitarie	34	34	
	Tecnologie impiantistiche dell'industria alimentare	34	34	
	Materiali, tecnologie e impianti per il confezionamento	34	34	
	Team Working	20		20
	Tecniche di gestione qualità e performance management	30		30
	Project management	36		36
	Gestione della produzione e lean production	30		30
	Supply chain management e logistica distributiva	28		28
	Sostenibilità ambientale delle produzioni agroalimentari	26		26
	Laboratorio di sviluppo del prodotto	72		72
	Tecnologie del latte e della produzione casearia	66	20	46
	Tecnologie dei cereali, pasta e prodotti da forno	66	20	46
	Tecnologie di vinificazione di bevande alcoliche e aceti	66	20	46
	Tecnologie dei vegetali freschi e conservati	66	20	46
	Tecnologie delle carni fresche, stagionate e conservate	66	20	46
	Tecnologie del pesce e delle conserve ittiche	66	20	46
	Stage (in aziende italiane e straniere)	800	400	400
	<b>Ore totali</b>	<b>2000</b>	<b>1020</b>	<b>980</b>

Per uniformare le conoscenze in ingresso sono previsti corsi di riallineamento in biologia generale e microbiologia, chimica generale ed organica, matematica, lingua inglese.

specialistici e moduli per il rafforzamento delle competenze trasversali, fondamentali

accompagna i ragazzi durante il percorso, anche nel momento dell'ingresso nel mondo

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

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Business English	68	40	28
Comunicazione - dinamiche di gruppo	24	24	
Strumenti informatici per il management	48	48	
Strumenti di ricerca attiva del lavoro	30	12	18
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	
Commercializzazione dei prodotti agroalimentari	100	40	60
Il marketing di acquisto	32	32	
L'organizzazione aziendale e la relazione con il cliente	16	16	
Tecnologie agrarie e agroindustriali	20	20	
Sicurezza e salute sul lavoro	16	16	
Diritto agroalimentare	28	28	
Le filiere produttive dell'agroalimentare italiano	148	64	84
Tecniche di confezionamento e imballaggio	32	32	
Sostenibilità ed ecocompatibilità delle filiere agro-industriali	32	32	
Sicurezza alimentare e HACCP	32	32	
Certificazioni volontarie dei prodotti agroalimentari	32	32	
Controllo qualità, tracciabilità ed etichettatura	32	32	
Logistica e supply chain management	56	56	
Tecniche gestione qualità e performance management	30		30
Laboratorio di sviluppo del prodotto	72		72
Project management	28		28
Team Working	20		20
Comunicazione d'impresa e di prodotto	40		40
Tecniche e strategie di vendita	28		28
Tecniche di negoziazione	28		28
Processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari	52		52
Web marketing e e-commerce management	56		56
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	320	480
<b>Ore totali</b>	<b>2000</b>	<b>976</b>	<b>1024</b>

Operazione Rif. PA 2018-9547/RER

**Sede didattica di Reggio Emilia**

Per uniformare le conoscenze in ingresso sono previsti corsi di riallineamento in inglese, matematica, principi di nutrizione, microbiologia e igiene degli alimenti.



## 6. LE CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

---

### **Destinatari**

Ciascun corso si rivolge a 21 giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.

### **Durata dei percorsi**

2.000 ore di cui 1.200 in aula e 800 di stage in azienda. La partecipazione ai corsi, approvati con D.G.R. n. 756 del 21/05/2018 e cofinanziati con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna, prevede un contributo privato, a seguito dell'ammissione agli stessi, 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.

### **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 dei percorsi, 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.

---



### **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). Le iscrizioni dovranno pervenire entro e non oltre il giorno **16 ottobre 2018**, pena la non ammissibilità, presso la sede didattica del corso prescelto:

#### **Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare**

(Rif. PA 2018-9546/RER)

Cisita Parma scarl, B.go G. Cantelli n. 5, 43121 Parma (PR), tel. 0521-226500

Dal lunedì al venerdì: 9.00-13.00/14.00-18.00

#### **Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari**

(Rif. PA 2018-9547/RER)

Ifoa, via G. Giglioli Valle n. 11, 42124 Reggio Emilia (RE), tel. 0522-329111

Dal lunedì al giovedì: 9.00-13.00/14.30-17.30; venerdì: 9.00-13.00

### **Selezioni**

Il processo di selezione per i due corsi in partenza è il medesimo ed è programmato in concomitanza sulle due sedi. Gli interessati accedono alla selezione esprimendo la propria preferenza per il profilo d'interesse prioritario e svolgendo le prove presso la sede competente di erogazione del corso prescelto.

La procedura di selezione di entrambi i corsi si svolgerà nella settimana dal 22 al 26 ottobre 2018.

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, logica;
- colloquio motivazionale.

### **Avvio dell'attività e frequenza**

Le attività inizieranno entro la fine del mese di ottobre 2018. Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì per 7 ore giornaliere con frequenza obbligatoria. Le attività formative, approvate con D.G.R. n. 756 del 21/05/2018, 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.



**PER MAGGIORI INFORMAZIONI**

---

**Sede didattica di Parma**

Cisita Parma scarl – Borgo Girolamo Cantelli 5 – 43121 Parma - [www.cisita.parma.it](http://www.cisita.parma.it)

Annalisa Roscelli - Giorgia Delsoldato

Tel. 0521.226500 – [delsoldato@cisita.parma.it](mailto:delsoldato@cisita.parma.it)

**Sede didattica di Reggio Emilia**

IFOA - Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia - [www.ifoa.it](http://www.ifoa.it)

Giusi Faioli – Silvia Catani

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

**Sede legale Fondazione ITS Tech&Food**

Francesco Bianchi - Coordinatore generale

[bianchi@itstechandfood.it](mailto:bianchi@itstechandfood.it)

Tel. 388 8631161

Polo Scolastico Agroindustriale (ISISS Galilei, Bocchialini)

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

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

**Sito Internet e Social**

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





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



# ITS

## TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

# ITS Tech & Food

*Nuovi saperi per l'Agroalimentare*