



Unione europea
Fondo sociale europeo



Ministero dell'Istruzione

Regione Emilia-Romagna



RETE
POLITECNICA
La tecnica per crescere

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

Formati per il Lavoro



ITS TECH&FOOD

L'ACCADEMIA PER SUPER-TECNICI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

L'ITS Tech&Food è...

Scuola post diploma
Durata biennale

Propone corsi ad alta
specializzazione tecnica in ambito
agroalimentare

ITS
TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare



I numeri di ITS Tech&Food

40%

ORE DI CORSO DEDICATE ALLO
STAGE IN AZIENDA

+60%

ORE DI CORSO SVOLTE FRA AULE,
LABORATORI, WEBINAR E CASE STUDY

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

60%

DOCENTI PROVENIENTI
DAL MONDO DEL LAVORO

90%

ALLIEVI CHE TROVANO LAVORO NEL SETTORE
A 12 MESI DAL DIPLOMA

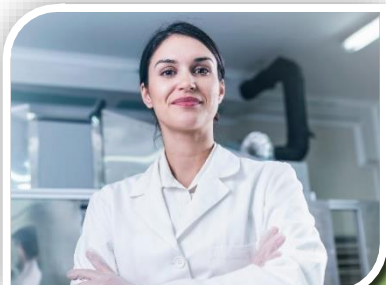
100%

I CORSI SONO GRATUITI
PERCHÉ TOTALMENTE FINANZIATI.

SARÀ NECESSARIO SOLO UN CONTRIBUTO DI 200 EURO
DA VERSARE ESCLUSIVAMENTE IN CASO DI AMMISSIONE.



Nel  della Food Valley



**FOOD
TECH**

PARMA

**REGGIO
EMILIA**

BOLOGNA



**FOOD
SUSTAINABILITY**



**FOOD
DESIGN**



**FOOD
MARKETING**



Si occupa di:

- Controllo Qualità - Lab
- Logistica e programmazione
- Assicurazione
Qualità - Certificazione

Sede didattica di PARMA



Si occupa di:

- Ricerca e sviluppo
- Controllo Qualità – Lab
- Economia Circolare e Sostenibilità ambientale

Sede didattica di PARMA



Si occupa di:

- gestione dei processi produttivi secondo criteri di ecocompatibilità e sostenibilità
- transizione al biologico & smart agriculture
- economia circolare e valorizzazione degli scarti

Sede didattica di BOLOGNA



Sede didattica di REGGIO EMILIA

Si occupa di:

- Valorizzazione delle eccellenze locali e promozione
- Marketing digitale & e-commerce
- Logistica e distribuzione organizzata

FARM MANAGER:

Esperti nella azienda agricola 4.0 ed in grado di rendere sostenibili ed efficienti le produzioni

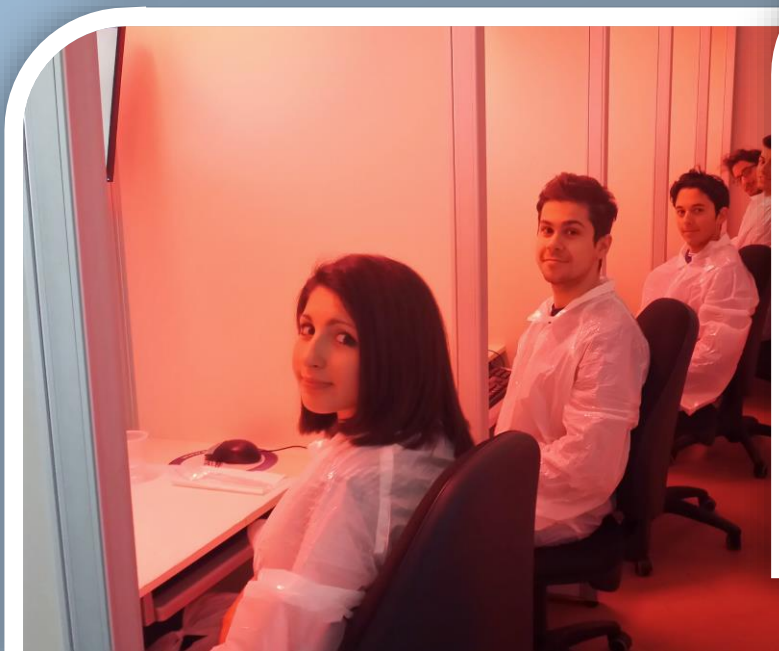
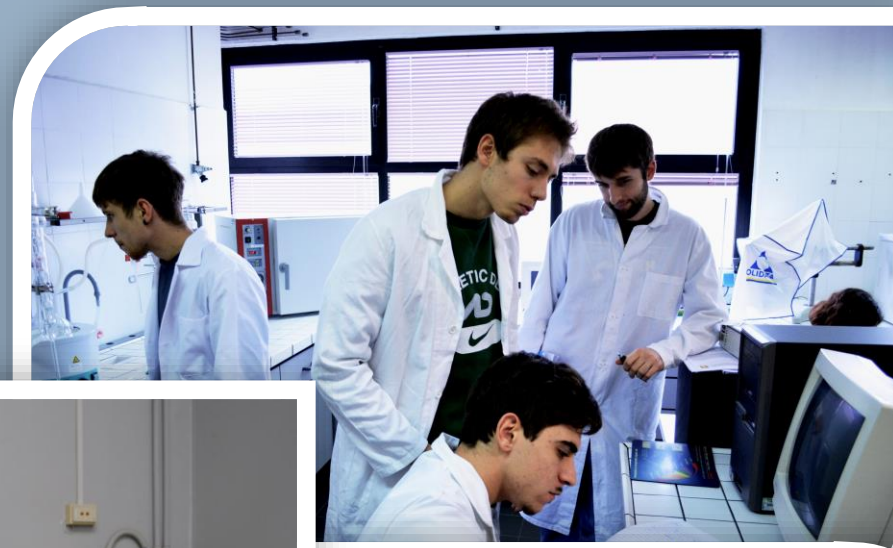
Sede didattica di Bologna

DIGITAL FACTORY:

Esperti nella trasformazione digitale e innovazione nelle industrie alimentari

Sede didattica di Parma

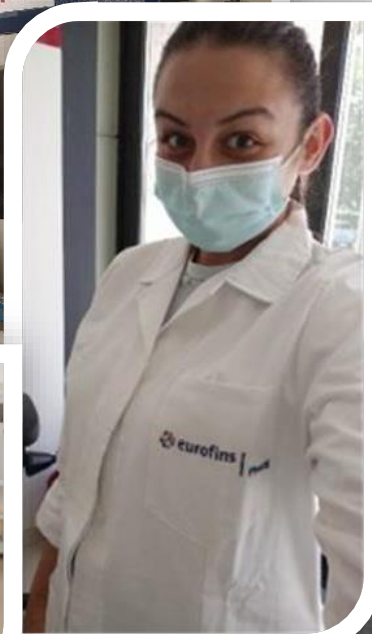
Tutti i percorsi formativi contengono un modulo di oltre 70 ore, dedicato allo **sviluppo di nuovi prodotti alimentari**



(40% del totale delle ore del corso)



Stage a Valencia
IVIA - Instituto Valenciano de
Investigaciones Agrarias



Stage in laboratorio e accettazione
Azienda Eurofins Pivetti

Competizioni Internazionali



ANUGA, Colonia 2019

Partecipazione ad una competizione europea di sviluppo di nuovi prodotti (innovativi ed eco-sostenibili)



Bordeaux 2017

Un momento dello study tour a Bordeaux, dedicato all'analisi sensoriale del vino

Study tour

Monaco 2019

Un momento dello study tour a Monaco di Baviera, presso il celebre birrificio Erdinger





Sede didattica di
REGGIO EMILIA

- In generale si occupa di:
- Valorizzazione delle eccellenze locali e promozione
 - Gestione Commerciale ed Acquisti
 - Marketing digitale & e-commerce
 - Logistica e distribuzione organizzata
 - Qualità e certificazioni

GENERALI

- ✓ Business English
- ✓ Comunicazione e team working
- ✓ Ricerca del lavoro
- ✓ Strumenti digitali ed informatici per il management

AREA COMMERCIALE E DIGITAL MARKETING

- ✓ Negoziazione e Gestione del conflitto
- ✓ Gestione del cliente e strategie di vendita
- ✓ Marketing di acquisto e di vendita
- ✓ Commercializzazione nazionale ed internazionale
- ✓ Comunicazione d'impresa e di prodotto
- ✓ Produzione e sviluppo di contenuti digitali
- ✓ Progettazione piani di comunicazione
- ✓ Web Marketing ed e-commerce management

AREA ALIMENTARE

- ✓ Filiere Agroindustriali
- ✓ Azioni di sostenibilità nella gestione delle filiere
- ✓ Sistema Agroalimentare Nazionale ed Internazionale
- ✓ Economia e Gestione Impresa Agroalimentare
- ✓ HACCP, Diritto e sicurezza agroalimentare
- ✓ Controllo qualità dei prodotti alimentari
- ✓ Certificazioni di prodotto
- ✓ Logistica, packaging, confezionamento ed imballaggio
- ✓ Sviluppo Prodotto
- ✓ Customer Science



Aree di impiego e Profili in uscita:

- ✓ Ufficio Commerciale
- ✓ Area Marketing
- ✓ Ufficio Acquisti
- ✓ Area Qualità e Certificazioni
- ✓ Logistica
- ✓ E-commerce

Quali opportunità di collaborazione con le aziende del comparto agroalimentare di Reggio Emilia?

- ✓ Definizione delle **competenze in uscita utili aziende**
- ✓ Definizione dei **contenuti da affrontare** nello svolgimento del percorso formativo
- ✓ Organizzazione degli **stage degli allievi** (sedi Italia ed Estero)
- ✓ **Visite presso le aziende** con i gruppi classe
- ✓ Attivazione **Contratti di Apprendistato di 3 livello** per gli allievi da svolgere durante il 2 anno di formazione (giornate di giovedì e venerdì)
- ✓ Individuazione di **personale** formato, selezionato e pronto **da inserire in azienda**
- ✓ Supporto alla **promozione del percorso** ed alla individuazione dei partecipanti
- ✓ **Visibilità della azienda** in quanto Partner di Progetto

Stage e 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**.

Fase corsuale (6 mesi): lo studente frequenta le lezioni **3 giorni** a settimana e **lavora 2 giorni** a settimana.

Al termine delle attività corsuali inizia l'**apprendistato**.

Lo studente/apprendista svolge lo stage nell'azienda in cui lavora (**per 400 ore**).
Al termine l'azienda potrà confermare lo studente assumendolo direttamente

1° ANNO DI CORSO ITS

CORSO
(600 ore)

STAGE
(400 ore)

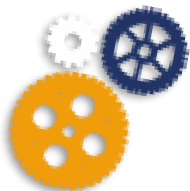
2° ANNO DI CORSO ITS

CORSO
(600 ore)

STAGE
(400 ore)

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

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



SOCI FONDATORI



SOCI PARTECIPANTI



Esiti occupazionali DIPLOMATI SETTEMBRE 2021

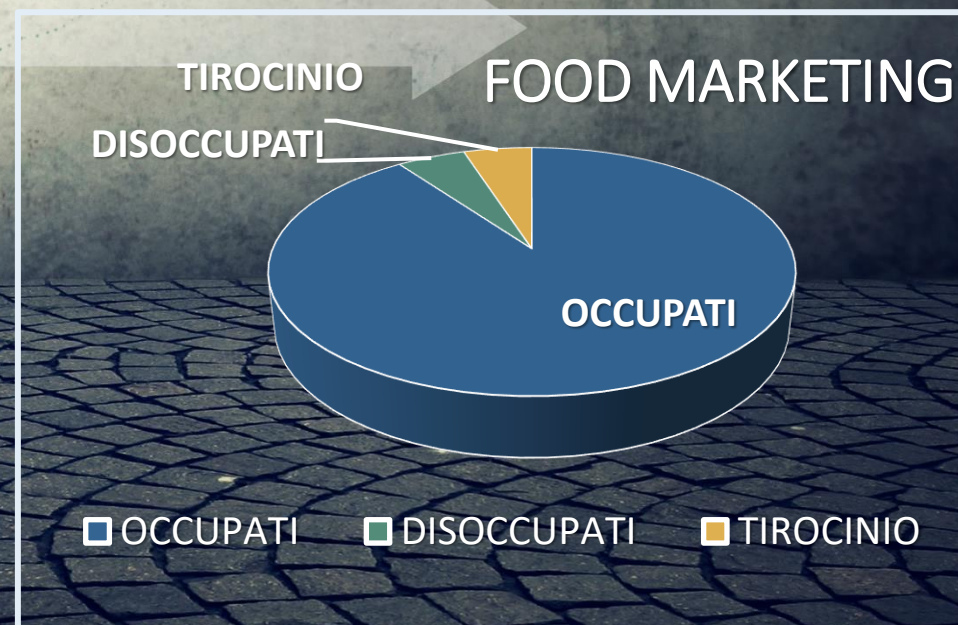
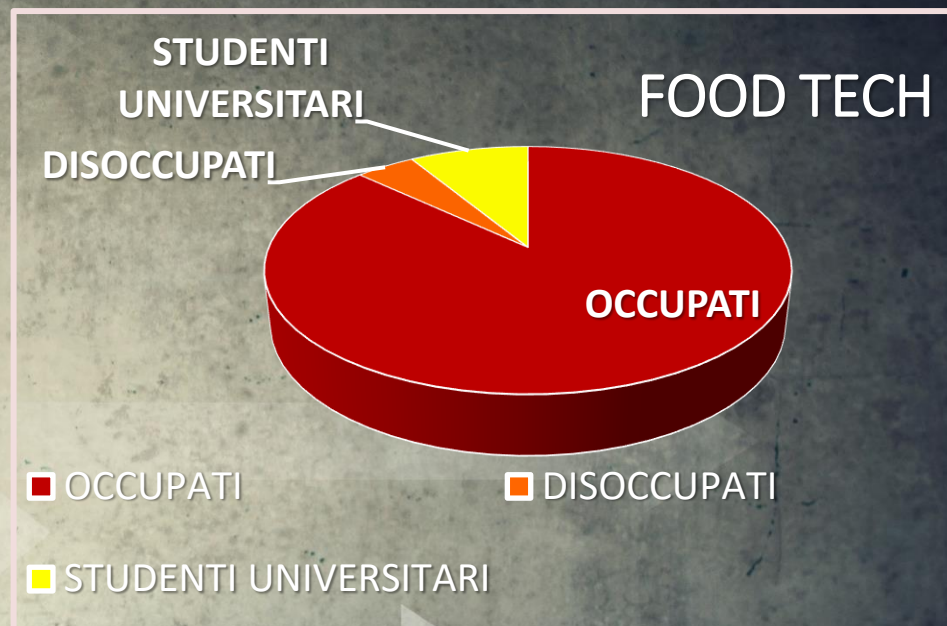
A un anno dal termine,
il **91%** dei diplomati in
Food Tech è occupato o
studente universitario

L'**88%** degli occupati ha
un lavoro coerente con
il percorso di studi

A un anno dal termine,
il **95%** dei diplomati in
Food Marketing è occupato
o in tirocinio

L'**89%** degli occupati
ha un lavoro coerente
con il percorso di studi

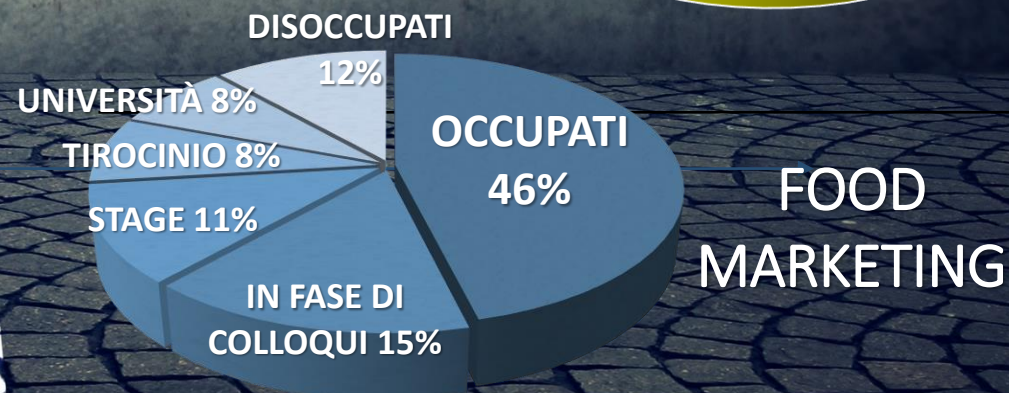
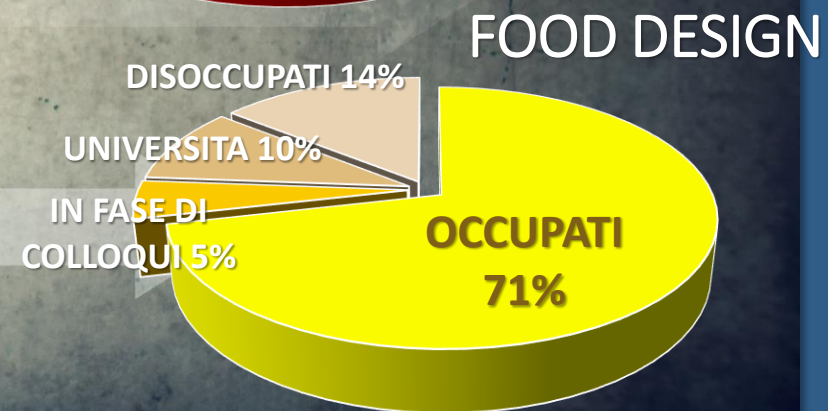
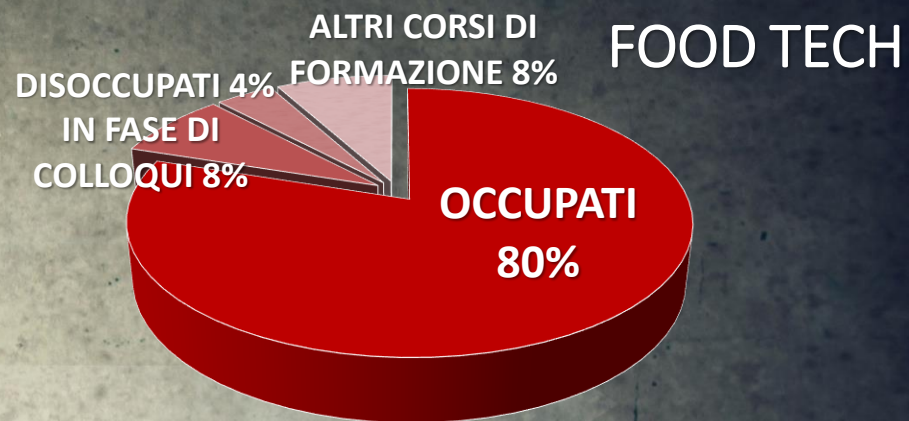
Dati rilevati dai tutor ITS Tech&Food



Esiti occupazionali DIPLOMATI SETTEMBRE 2021

Più di metà degli studenti sono stati **confermati** dalle aziende sede di stage

Dati rilevati dai tutor ITS Tech&Food



I partner del nostro progetto

Aziende Partner

- 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
- Birrifico 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**
- **Condi Parma 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**
- **E80 Group**
- 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
- Italgrou Alimentari srl
- KEYNCO S.R.L
- La Felinese Salumi Spa
- Laboratorio Castalab
- **Laboratorio REI srl**
- Lameri Cereals Spa
- Lamoretti Azienda Agricola Vitivinicola
- Latteria Sociale Garfagnolo
- **MAGA FOOD SRL**
- Magnani srl
- **MEDICI ERMETE & FIGLI**
- Menù Srl
- Molini 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
TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare



SEDE DIDATTICA DI REGGIO EMILIA

tel. 0522 232911

Via Cadoppi 10 – Reggio Emilia

e-mail: sededireggioemilia@itstechandfood.it

UFFICI

CIS Scuola per la gestione d'impresa

Via Aristotele 109 – Reggio Emilia

info@itstechandfood.it

www.itstechandfood.it

DIREZIONE

francesca.caiulo@itstechandfood.it

FOOD MARKETING (RE)

**Referente sede di Reggio Emilia
e Coordinatore corso: Federica Iotti**

federica.iotti@itstechandfood.it

federica.iotti@cis-formazione.it

Tutor: Monia Pozzi

monia.pozzi@itstechandfood.it

Monia.pozzi@cis-formazione.it