Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS TECH & FOOD Academy

Rotary Club Parma Est

FORMARE IL FUTURO DELL'AGROALIMENTARE:

il ruolo dell'ITS Tech&Food Academy tra Innovazione, Impresa e Territorio

Incontro Conviviale

24 MARZO 2026

Cos'è l'ITS? A cosa Serve?

Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy

COSA SONO
Percorsi per la formazione di **tecnici specializzati** con elevate competenze tecnologiche e tecnico-professionali

DURATA
2.000 ore in **2 anni**, di cui **800 di STAGE** in impresa (anche all'estero)

DIDATTICA
Lezioni, esercitazioni, analisi di casi, laboratorio, lavoro per progetti, visite aziendali, fiere, …

DOCENTI
Esperti di mondo del **lavoro** (60%), **università**, **ricerca**, e **scuola**

COSTO
Gratuiti, con possibilità di richiedere borse di studio *(Ticket regionale di 200 euro)*

ESITI OCCUPAZIONALI
Molto elevati (84%) con eventuale **apprendistato**

FORMATI E PRONTI PER IL LAVORO

La nostra Mission

Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy

Formare tecnici altamente specializzati **“Pronti Subito”** per l’industria alimentare e per il settore primario

Stimolare e supportare i giovani nel percorso di crescita professionale attraverso una **didattica attiva, partecipativa, esperienziale**

Veicolare l’**innovazione tecnologica** nelle PMI

Diffondere una **cultura dei processi produttivi e dei consumi** (sostenibilità, salute, ambiente)

Le origini

Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy

2011

1 Percorso formativo

1 Sede didattica

24 Studenti







Oggi

Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy

2026

8 Percorsi formativi

4 Sedi didattiche

247 Studenti







Si parte dalle scuole superiori - ORIENTAMENTO

In due anni circa 2800 ore di orientamento a beneficio di 10.000 studenti in Emilia-Romagna

790 STUDENTI NEI LABORATORI DELLA SEDE DI PARMA

Liceo Scientifico-Musicale-Sportivo Attilio Bertolucci

RONDANI
ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO

I.I.S. SELMI

ISTITUTO TECNICO SAFFI/ALBERTI
BIOTECNOLOGIE · COSTRUZIONI · MODA

PRIMO LEVI
Istituto Professionale Statale

ISTITUTO SUPERIORE "GALILEI-BOCCHIALINI"

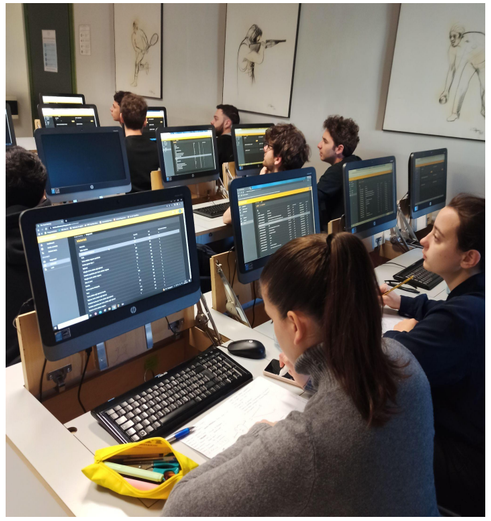
LICEO ULIVI

Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy

Didattica esperienziale

- Ogni studente è il **protagonista** del proprio percorso formativo
- Le conoscenze vengono costruite attivamente mediante **l'interazione con l'ambiente e tramite l'esperienza**









Cosa facciamo? - I LABORATORI presso soci e partner







- SSICA - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari
- Food Farm 4.0
- Fondazione Golinelli
- Tecnopolo Reggio Emilia
- Cirfood District
- Aquaponic Design
- CASCO Learning Center
- Future Food Institute
- Campus des métiers et des qualifications (FR)







Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy

Cosa facciamo? - VISITE AZIENDALI

Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy



















Cosa facciamo? - PARTECIPAZIONE A EVENTI

















Cosa facciamo? - ESPERIENZE INTERNAZIONALI

Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy











Cosa facciamo? - STAGE









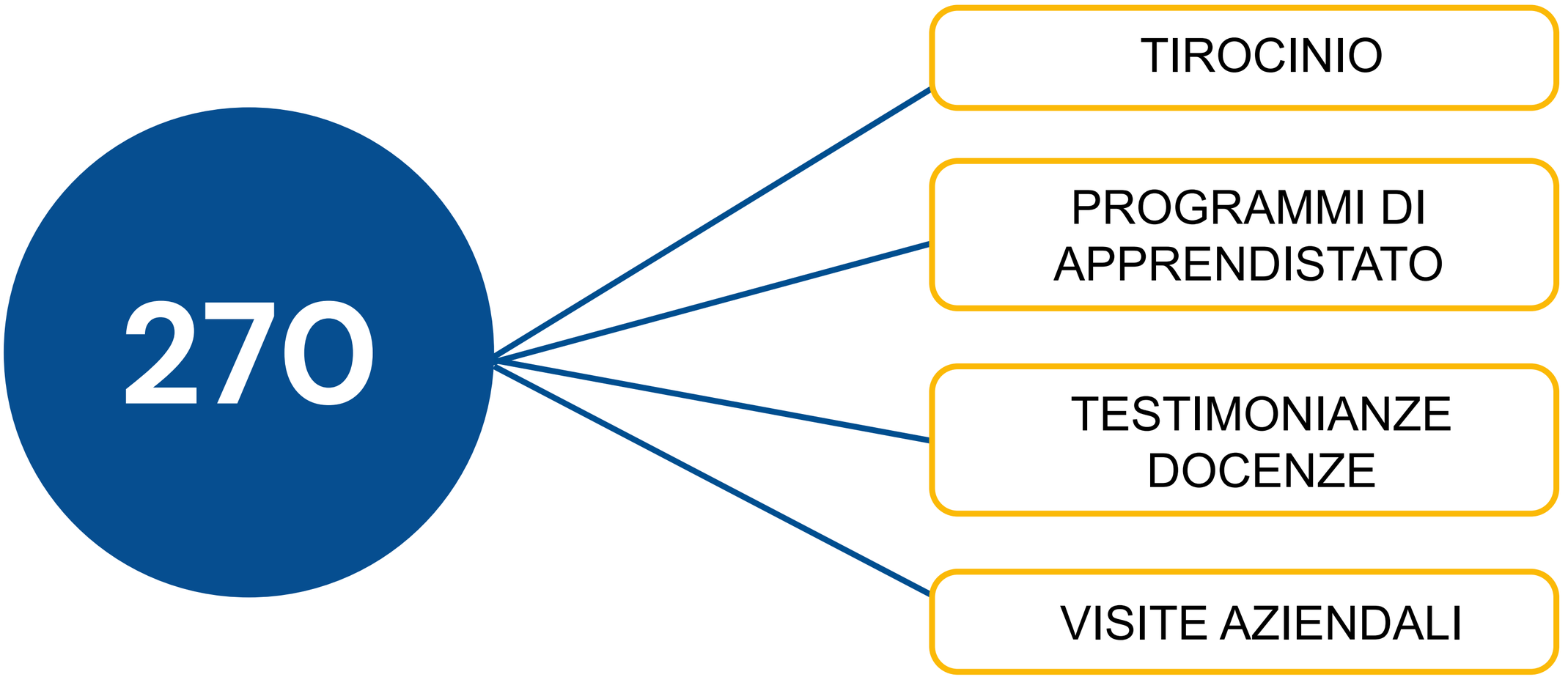








LE IMPRESE PARTNER sono il punto di arrivo



LE IMPRESE sono il punto di arrivo

SOCI FONDATORI

COMUNE DI PARMA

CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA

LEONARDO DA VINCI

SSICA

UNIVERSITÀ DI PARMA

FRATELLI TANZI

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA CISITA PARMA

Corte Parma ALIMENTARE

HIFOOD BY CSM INGREDIENTS

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

PARMIGIANO REGGIANO

SOLO POMODORO. MUTTI PARMA

SOCI PARTECIPANTI

aeca

AGUGIARO&FIGNA

AITA ASSOCIAZIONE ITALIANA DI TECNOLOGIA ALIMENTARE

Barilla The Italian Food Company. Since 1877.

camst: group | Più di una scelta

CentOfOrm

CIS

CNH

Breaking New Ground

CONAD CENTRO NORD

Conserve Italia Soc. coop. agricola

COPPINI ARTE OLEARIA

Devodier

DINAMICA La formazione in campo

ESSELUNGA

foodValley

GIOTTI Your Natural Flavor House

GrissinBon

ifoa Sapere utile

IRECOOP ISTITUTO REGIONALE PER L'EDUCAZIONE COOPERATIVA EMILIA-ROMAGNA

ISISS MAGNAGHI SOLARI

I.I.S. SELMI

ITALIA ALIMENTARI

L'ISOLA D'ORO CONSERVE ITTICHE

La Traversetolese

LESAFFRE

mOnte delle vigne

UMANA

Apprendistato

Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy

1°ANNO DI CORSO ITS

2°ANNO DI CORSO ITS

CORSO (600 ore) → STAGE **(400 ore)** → CORSO (600 ore) → STAGE **(400 ore)**

Al termine dello stage lo studente può essere confermato dall'azienda ed essere **assunto con contratto di apprendistato (in somministrazione)**

Lo studente/apprendista frequenta le lezioni 3 giorni a settimana e lavora 2 giorni a settimana.

Lo studente/apprendista svolge lo stage nell'azienda in cui lavora. Al termine l'azienda può confermarlo assumendolo.

Al termine del 2° anno di corso l'ex studente ITS Tech&Food ottiene **Diploma ITS** e **Contratto di lavoro**

Percorsi ITS Tech&Food Academy



FOOD DEVELOPMENT



DIGITAL FACTORY



FOOD TECH



FOOD MARKETING

STORE AND RETAIL MANAGER



FARM MANAGER



FOOD SUSTAINABILITY



FOOD PROCESSING

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS TECH & FOOD Academy

Percorsi ITS Tech&Food Academy



FOOD DEVELOPMENT



DIGITAL FACTORY



FOOD TECH



FOOD MARKETING

STORE AND RETAIL MANAGER



FOOD SUSTAINABILITY



FOOD PROCESSING



FARM MANAGER

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS TECH & FOOD Academy

Laboratori finanziati dal PNRR

Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy

PARMA



SCIENZA (QUALITA', ANALISI SENSORIALE) E DIGITALE (AUTOMAZIONE, PROGRAMMAZIONE, ROBOTICA) PER L'INNOVAZIONE

REGGIO EMILIA



PRODUZIONE CONTENUTI (AUDIO, VIDEO, GRAFICA) PER AREA MARKETING E VENDITE

BOLOGNA



AGRICOLTURA DI PRECISIONE E TECNOLOGIE PER L'AZIENDA AGRICOLA SOSTENIBILE E COMPETITIVA

CESENA



23 settembre 2025, Inaugurazione Sede Parma



GAZZETTA DI PARMA — Martedì 30 settembre 2025 | 1

SPECIALE ITS TECH&FOOD

L'intervento | di Massimo Ambanelli* e Francesca Caiulo**

Un'eccellenza formativa della Food Valley per una didattica innovativa

Inaugurare la nuova sede di Parma della Fondazione ITS Tech&Food Academy - realizzata grazie ai fondi Pnrr del Ministero dell'Istruzione e del Merito, al sostegno di Regione Emilia-Romagna e di imprese, enti e istituzioni locali - ha significato aprire le porte di un insediamento formativo innovativo, capace di accogliere otto nuovi spazi didattici dispotti su una superficie di 1.500 metri quadrati. Un luogo nel quale trovano la loro collocazione cinque laboratori dotati di tecnologie all'avanguardia - tra gestione virtuale di un'azienda e relativi processi produttivi, robotica e automazione, oltre ad analisi chimiche fisiche e microbiologiche degli alimenti e contesti di cucina sperimentale e analisi sensoriale - e tre ulteriori spazi laboratoriali avanzati in tema di informatica.
Una nuova «casa» che conferma ITS Tech&Food Academy un'eccellenza formativa della Food Valley, con una didattica innovativa, alternativa e molto efficace per le ragazze e ragazzi di oggi, che imparano con simulatori, prove pratiche, casi aziendali reali, stage e testimonianze dirette: una scorciatoia esperienziale per renderli ben preparati e pronti per le aziende del mondo agroindustriale.
L'ITS Tech&Food Academy opera su scala regionale, ed è impegnata ad aviare - nelle quattro sedi di Parma, Reggio Emilia, Bologna e Cesena - otto percorsi formativi che spaziano dalla Digital Factory alla Food Sustainability, dalle Tecnologie alimentari all'Innovazione di prodotto.
Oggi il nostro Istituto accoglie circa 200 studenti e collabora con oltre 100 imprese - grandi e piccole del settore agroindustriale. Il tasso d'occupazione sfiora l'85%, sbocco naturale di moduli formativi da 2mila ore, delle quali 1.200 passate in queste nuove aule e laboratori innovativi, mentre le restanti 800 sono esperienze «on the job». Inoltre, il 49% delle ragazze e dei ragazzi che frequentano i nostri corsi hanno fatto esperienze all'estero, tra stage, tirocini e visite didattiche. La docenza che proviene dal mondo delle imprese supera il 60% e la quota restante è suddivisa tra università e mondo scolastico. Con i nuovi laboratori puntiamo a rafforzare la nostra offerta di formazione di apprendimento con una doppia anima: una tecnologica, legata (...)

» Segue a pagina 13

Il tasso d'occupazione degli studenti sfiora l'85%

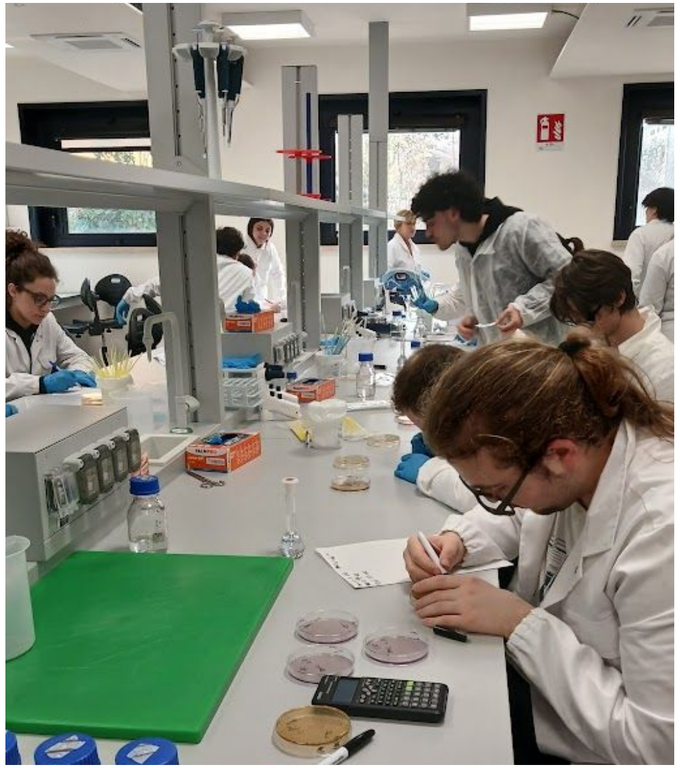
ITS Tech&Food Academy
Una nuova casa per formare il futuro di giovani e aziende

Inaugurata la nuova sede, si rafforza l'offerta dell'istituto tecnologico superiore



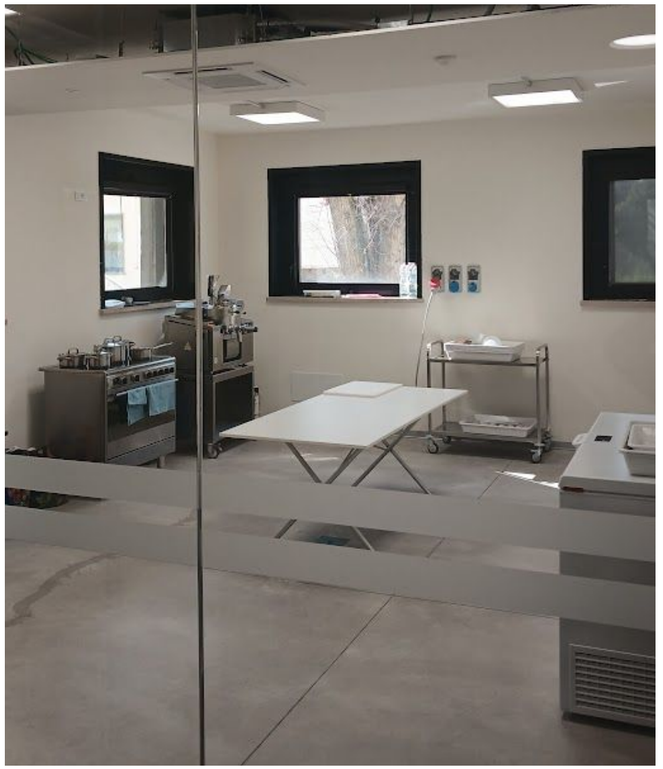
Sede di Parma - LABORATORI AL PIANO TERRA

QUALITY ASSURANCE LAB



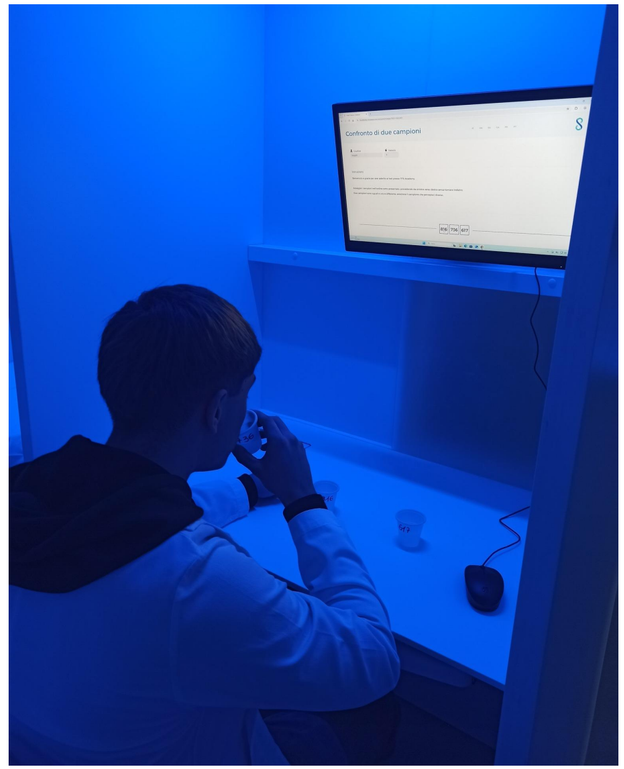
Un laboratorio dove teoria e pratica si incontrano: gli studenti imparano a riconoscere i principali microrganismi e a valutare la qualità di un prodotto attraverso analisi microbiologiche, chimiche e fisiche, proprio come avviene in azienda

COOKING LAB



E’ uno spazio di progettazione e prototipazione di nuovi prodotti alimentari in cui gli studenti sperimentano formulazioni, ingredienti funzionali, tecniche di trasformazione e processi di cottura per sviluppare concept innovativi, valutandone resa tecnologica, stabilità, shelf life e qualità sensoriale

CONSUMER SCIENCE LAB



Uno spazio dedicato all’analisi sensoriale, dove gli studenti sperimentano test descrittivi e affettivi per comprendere come nascono le preferenze dei consumatori, tra simulazioni e attività pratiche

Sede di Parma - LABORATORI AL 1° PIANO

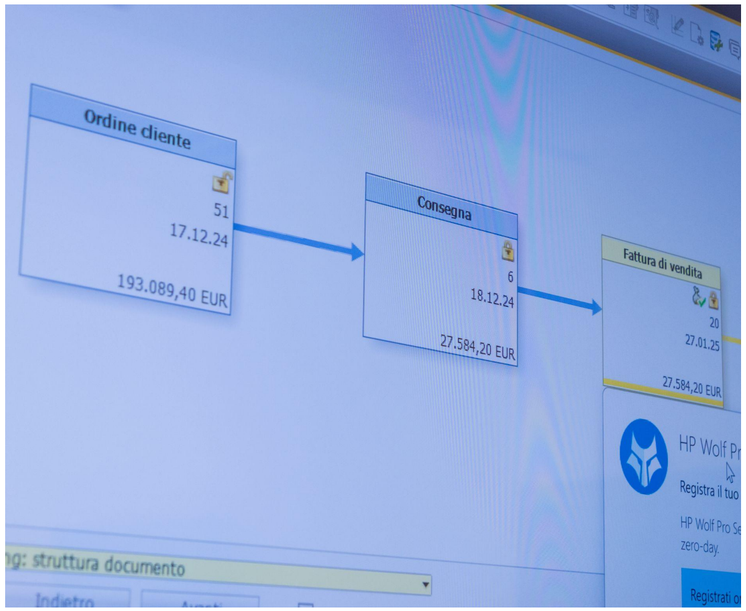
Nuovi saperi per l'Agroalimentare
ITS TECH & FOOD Academy

ENTERPRISE LAB



Un vero e proprio simulatore di impresa: gli studenti utilizzano il software SAP per gestire processi e dati di una fabbrica alimentare digitale, scoprendo come la tecnologia guida l'organizzazione aziendale

FOOD FACTORY LAB



Un serious game sviluppato ad hoc che replica un'azienda di produzione di un erbazzone. Mediante il gioco gli studenti – divisi in squadre - si sfidano occupandosi della gestione dell'impresa avendo come obiettivo la generazione di un utile economico

ROBO LAB



Un laboratorio innovativo con bracci robotici E.DO a 6 assi che riproducono processi di automazione industriale. Un modo intuitivo e coinvolgente per avvicinarsi a robotica e coding, anche senza esperienza

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS TECH & FOOD Academy

Grazie e buona visita

WWW.ITSTECHANDFOOD.IT
info@itstechandfood.it
Tel e WhatsApp: +39 376 121 2358