



Fondazione ITS Tech&Food

ITS
TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

Contatti

Tel. 0521.226500 – info@itsparma.it

www.itsparma.it



Sede legale Fondazione ITS Tech&Food

Polo Scolastico Agroindustriale
(ISS Galilei, Bocchialini, Solari)

Via Martiri di Cefalonia 14

43017 - San Secondo (PR)

www.poloagroindustriale.gov.it



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.

La Formazione che vale

ITS
TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

Fondazione ITS Tech&Food

Scegli di crescere
con le aziende
dell'agro-industriale

LA FONDAZIONE

La Fondazione ITS Tech&Food è un **polo di eccellenza** nato nel 2010 dalla partnership tra **imprese del settore agro-alimentare**, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca del territorio.

Realizza le seguenti **attività post-diploma** per formare tecnici delle imprese agro-alimentari:

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

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

Le ragioni di una scelta:

- Oltre il 40% delle ore dedicato a lezioni, visite e stage in azienda
- Oltre il 60% delle docenze affidato a professionisti del mondo del lavoro
- Possibilità di svolgere tirocini all'estero
- Occupazione superiore al 70% ad un anno dal conseguimento del diploma

In collaborazione con:



SEDE DIDATTICA DI PARMA

Il corso di **Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare** ti prepara per:

- Gestire i programmi di produzione degli alimenti e le loro tecnologie
- Occuparti della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari
- Applicare la normativa alimentare cogente e volontaria

LAVORERAI IN:

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

IL PERCORSO:

- **PER CHI:** 22 partecipanti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore.
- **DOVE:** sede didattica di Parma c/o Cisita Parma srl – b.go G. Cantelli n. 5 – 43121 Parma (PR)
- **DURATA:** 2000 ore di cui 800 di stage in azienda (lezioni full time con frequenza obbligatoria)
- **QUANDO:** da ottobre 2017 a settembre 2019, previo superamento delle selezioni
- **DIPLOMA:** Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione (V° livello del Quadro Europeo delle Qualifiche).

Per **informazioni** contatta Francesca Caiulo, Giorgia Delsoldato, Tel. 0521.226500 – info@itsparma.it, www.itsparma.it



MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER IL CORSO (apponi una "X")

o Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare (PR)

o Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari (RE)

NOME _____
COGNOME _____
CELLULARE _____
MAIL _____

SEDE DIDATTICA DI REGGIO EMILIA

Il corso di **Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari** ti prepara per:

- Gestire la commercializzazione dei prodotti alimentari
- Utilizzare le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce
- Gestire i rapporti con la distribuzione organizzata e al dettaglio

LAVORERAI NELLA:

- Commercializzazione del prodotto
- Logistica e distribuzione

IL PERCORSO:

- **PER CHI:** 22 partecipanti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore.
- **DOVE:** sede didattica di Reggio Emilia c/o IFOA, Via G. Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia (RE)
- **DURATA:** 2000 ore di cui 800 di stage in azienda (lezioni full time con frequenza obbligatoria)
- **QUANDO:** da ottobre 2017 a settembre 2019, previo superamento delle selezioni
- **DIPLOMA:** Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione (V° livello del Quadro Europeo delle Qualifiche).

Per **informazioni** contatta Giusi Faioli, Tel. 0522 329111 – faioli@ifoa.it, www.itsparma.it

Ho saputo del corso partecipando a:
o Spettacolo teatrale di orientamento
o Orientamento scolastico
o Open day