DOCUMENTO INFORMATIVO

PER L'AMMISSIONE AI PERCORSI ITS ACADEMY
BIENNIO 2026/2028

relativi all'Area tecnologica
SISTEMA AGROALIMENTARE

della Fondazione
ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE
ITS TECH & FOOD ACADEMY

Offerta formativa in fase di presentazione in risposta
alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 1110 del 29/06/2026,
all'Avviso pubblico del Ministero dell'Istruzione e del Merito successivo al Prot. n. 94703 del 23/04/26
e ad eventuali ulteriori avvisi di prossima pubblicazione

La presente procedura è finalizzata alla raccolta delle candidature e delle domande di iscrizione ai percorsi ITS Academy programmati dalla Fondazione ITS. L'attivazione dei percorsi, l'effettivo avvio delle attività formative e la conferma delle iscrizioni sono subordinati all'approvazione e al finanziamento dei percorsi da parte degli enti competenti, nonché al raggiungimento del numero minimo di iscritti previsto dalla normativa vigente. La pubblicazione del presente documento non costituisce impegno all'attivazione dei corsi né genera alcun diritto all'ammissione.

VISTI

- la Legge di Riforma n. 99 del 15 luglio 2022 “Istituzione del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore” pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 26 luglio 2022 e i relativi Decreti attuativi tra cui, in particolare, i D.M. n. 88 del 17 maggio 2023, n. 203 del 20 ottobre 2023, n. 259 del 30 dicembre 2023;
- il Regolamento UE n. 2021/241 del 12 febbraio 2021, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza;
- il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), approvato con decisione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021 e notificato all’Italia dal Segretariato generale del Consiglio con nota LT161/21 del 14 luglio 2021;
- il Decreto del Ministero dell’istruzione e del Merito n. 236/2023 “Disposizioni in merito alla definizione dei criteri e delle modalità di ripartizione delle risorse del Fondo per l’istruzione tecnologica superiore di cui all’articolo 11, comma 1, della legge 15 luglio 2022, n. 99”;
- la Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 777/2025 “Approvazione del piano triennale di programmazione delle attività formative ITS Academy - 2025/2027 e delle procedure per la valutazione e la selezione del quadro dell'offerta potenziale di percorsi biennali da avviare nell'a.f. 2025/2026”;
- l’Avviso pubblico per la presentazione di manifestazioni di interesse da parte delle fondazioni “ITS Academy” per la realizzazione di percorsi per la formazione delle nuove figure professionali introdotte dal D.M. 20 ottobre 2023, n. 203, nell’ambito della Missione 4 - Componente 1 - Investimento 1.5 “Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)” del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall’Unione europea - Next Generation EU, Prot. n. 94703 del 23/04/26;
- la Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 1074/2024 “Requisiti, standard e procedure regionali per l'accreditamento delle Fondazioni ITS Academy - Legge n.99/2022 e L.R. n. 12/2003”;
- la Determina del Dirigente del Settore Programmazione e Regolazione delle Politiche Educative e Formative della Regione Emilia-Romagna n. 10340/2026 “Approvazione della modulistica per la presentazione della domanda di mantenimento dell'accreditamento da parte delle Fondazioni ITS Academy. L. 99/2022 e D.G.R. n. 1074/2024”;
- il Decreto Dipartimentale n. 894/2026 con il quale il Ministero dell’Istruzione e del Merito ha provveduto all’assegnazione alle Regioni delle risorse nazionali del Fondo per l’istruzione tecnologica superiore, istituito ai sensi dell'articolo 11, commi 1 e 3, della legge 15 luglio 2022, n. 99, per l’esercizio finanziario 2026;
- la Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 1110 del 29/06/2026 “Approvazione dell'avviso alle Fondazioni ITS Academy per la candidatura dell'offerta di percorsi biennali da avviare nell'a.f. 2026/2027.PR FSE+ 2021/2027”;

CONSIDERATO CHE

- la citata Riforma mira a semplificare il modello organizzativo e didattico, aumentare il numero degli istituti e degli iscritti, migliorare la qualità del collegamento con la rete degli imprenditori nei territori, al fine di colmare il disallineamento tra domanda e offerta di lavoro;
- la Fondazione ITS TECH & FOOD ACADEMY ha candidato la propria proposta progettuale alla Manifestazione di interesse di cui all’Avviso Prot. n. 94703 del 23/04/26;
- la Fondazione ITS TECH & FOOD ACADEMY intende candidare la propria offerta formativa in risposta all’Avviso di cui alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 1110 del 29/06/2026;

LA FONDAZIONE ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE
ITS TECH & FOOD ACADEMY
INDICE LA PRESENTE PROCEDURA DI AMMISSIONE AI PERCORSI ITS ACADEMY BIENNIO 2026/2028
RELATIVI ALL’AREA TECNOLOGICA SISTEMA AGROALIMENTARE

Art. 1 – PERCORSI FORMATIVI

La Fondazione ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE - ITS TECH & FOOD ACADEMY (d'ora in poi, più brevemente, ITS Academy) istituisce otto percorsi di Istruzione Tecnica Superiore per potenziare e ampliare la formazione professionalizzante di tecnici superiori con elevate competenze tecnologiche e tecnico-professionali, al fine di:

- contribuire in modo sistematico a sostenere le misure per lo sviluppo economico e la competitività del sistema produttivo, colmando progressivamente la mancata corrispondenza tra la domanda e l'offerta di lavoro, che condiziona lo sviluppo delle imprese, soprattutto piccole e medie;
- assicurare, con continuità, l'offerta di tecnici superiori a livello post-secondario in relazione alle aree tecnologiche considerate strategiche nell'ambito delle politiche di sviluppo industriale e tecnologico e di riconversione ecologica.

I percorsi formativi afferiscono all'Area Tecnologica 4. SISTEMA AGROALIMENTARE Ambito 4.1 – Agroalimentare. Prendono a riferimento figure professionali definite, a livello nazionale, dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, opportunamente declinate, a livello territoriale, in profili in relazione alle specifiche competenze ed applicazioni tecnologiche richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, in ogni caso riferibili alle specifiche esigenze di situazioni e contesti differenziati. Sono realizzati presso le sedi didattiche dell'ITS Academy ubicate a Parma, Reggio Emilia, Bologna, Cesena. Sono di seguito, sinteticamente, descritti:

FOOD TECH	
Titolo del percorso	**Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare**
Sede didattica del corso	Parma
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale (4.1.1)
Compiti ed attività	Ha competenze per analizzare il prodotto alimentare, controllando le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti e per gestire i processi industriali di trasformazione e i relativi standard tecnologici, riferibili alle filiere lattiero-casearia, della lavorazione di carni fresche e stagionate, delle conserve ittiche e vegetali, di cereali, pasta e prodotti da forno e quella dei vini e delle bevande.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Programmazione e gestione della produzione, Controllo e Assicurazione Qualità, Supply chain management

FOOD DEVELOPMENT	
Titolo del percorso	**Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari**
Sede didattica del corso	Parma
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi (4.1.5)
Compiti ed attività	Migliora l'aspetto salutistico e nutrizionale dei prodotti alimentari per soddisfare le mutate esigenze dei consumatori; sviluppa alimenti funzionali partendo da ingredienti tradizionali e innovativi; sviluppa prodotti sostenibili, riducendo l'impatto ambientale del processo produttivo, grazie anche all'individuazione delle più idonee soluzioni di packaging.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Ricerca e sviluppo, Controllo e assicurazione qualità, Produzione

SMART QUALITY 4 FOOD	
Titolo del percorso	**Tecnico Superiore per la qualità, la compliance e i servizi digitali della filiera agroalimentare**
Sede didattica del corso	Parma
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari (4.1.2)
Compiti ed attività	Opera nell'ambito dei servizi tecnici e digitali ad alto valore aggiunto per il sistema food, supportando imprese, enti certificatori, Grande Distribuzione Organizzata e organizzazioni della filiera nella gestione digitale dei processi di qualità, sicurezza, tracciabilità e sostenibilità.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Qualità, Compliance e auditing, Sostenibilità, Information Technology

FOOD MARKETING	
Titolo del percorso	**Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari**
Sede didattica del corso	Reggio Emilia
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari (4.1.3)
Compiti ed attività	Ha competenze per analizzare i mutamenti della domanda e per gestire la commercializzazione dei prodotti alimentari nel loro legame con il territorio, le specialità delle filiere del Made in Italy, di cui promuove, anche a livello internazionale ed utilizzando le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce, la qualità e gli elevati standard di sicurezza e di tracciabilità, di cui possiede un'approfondita conoscenza.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Commerciale, Marketing, Acquisti, Logistica e Distribuzione Organizzata

AGRI TECH	
Titolo del percorso	**Tecnico Superiore della filiera agro-zootecnica innovativa**
Sede didattica del corso	Reggio Emilia
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale (4.1.1)
Compiti ed attività	Opera nei processi di produzione primaria vegetale e animale, intervenendo nella gestione tecnica, nel monitoraggio e nell'innovazione delle attività agricole e zootecniche, in coerenza con i principi di sostenibilità, sicurezza e qualità.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Produzione

FOOD SUSTAINABILITY	
Titolo del percorso	**Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare**
Sede didattica del corso	Bologna
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari (4.1.2)
Compiti ed attività	Opera per analizzare i processi produttivi lungo la filiera alimentare, individuando modalità per la valorizzazione del prodotto e l'ottimizzazione delle risorse. Lavora nell'applicazione e nell'implementazione dei protocolli di analisi di laboratorio e di certificazione, nel rispetto delle normative vigenti delle filiere agroalimentari. Gestisce i processi di certificazione dei sistemi di gestione dei processi, dei prodotti e dei servizi della filiera.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Controllo e assicurazione qualità, Qualità, Sicurezza, Ambiente, Economia circolare e sostenibilità ambientale

FARM MANAGER	
Titolo del percorso	**Tecnico Superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola**
Sede didattica del corso	Bologna
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale (4.1.1)
Compiti ed attività	Si occupa di pianificazione, monitoraggio e gestione delle attività dell'azienda agricola, anche multifunzionale. Individua e applica le innovazioni tecnologiche nei processi produttivi per un'agricoltura di precisione. Esegue i controlli delle attrezzature, delle macchine e degli impianti tecnologici e ne sorveglia il corretto funzionamento. Verifica la rispondenza degli interventi agronomici e agrozootecnici ai disciplinari di produzione e valuta la possibilità di produzione di energie rinnovabili ricavate dai processi agricoli (biogas, agri-fotovoltaico, …).
Aree di inserimento professionale prevalenti	Produzione in settore primario, Certificazione, Consulenza, Economia circolare e sostenibilità ambientale, ICT

FOOD PROCESSING	
Titolo del percorso	**Tecnico Superiore per la gestione delle produzioni e trasformazioni agroalimentari**
Sede didattica del corso	Cesena
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi (4.1.5)
Compiti ed attività	Programma e gestisce i processi produttivi e di trasformazione agroalimentari con specializzazione nel settore dell'ortofrutta, delle lavorazioni delle carni avicole ed ittiche, delle produzioni olivicole, lattiero casearie, vitivinicole e di prodotti a base di cereali. Opera al fine di valorizzare le materie prime, ottimizzando l'impiego di risorse energetiche ed idriche, riducendo gli sprechi e gestendo i sottoprodotti del ciclo produttivo nell'ottica dell'economia circolare e sostenibilità. È in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione, facendo uso di tecnologie industriali e secondo logiche proprie dell'economia circolare.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Produzione, Ricerca e sviluppo, Qualità, Sicurezza, Ambiente

I percorsi formativi consentono l'acquisizione di competenze:
- *generali* - linguistiche, comunicative e relazionali, scientifiche e tecnologiche, giuridiche ed economiche, organizzative e gestionali, digitali;
- *tecnico-professionali comuni a tutte le figure dell'ambito agroalimentare*;
- *tecnico-professionali connesse alle specificità di ciascuna figura*, centrate sulle applicazioni tecnologiche richieste dalle imprese del settore produttivo di riferimento e dalle relative Istituzioni del territorio.

Al fine di contestualizzare le competenze sopra richiamate nelle situazioni reali, l'approccio didattico adottato privilegia:
- condizioni di apprendimento in laboratorio;
- attività di tirocinio curriculare (stage) in impresa, svolta in Italia o all'estero;
- apprendistato di alta formazione e di ricerca (terzo livello) di cui all'art. 45 del Dlgs. n. 81 del 15/06/2015.

Per l'utilizzo di tecnologie avanzate si prevede l'impiego di metodologie che:
- valorizzano le competenze trasversali e del "saper fare" da applicare sia in laboratori dei centri di ricerca, delle università e delle aziende sia nelle attività di tirocinio nelle aziende;
- integrano le competenze comuni e tecnico-professionali nell'analisi dei problemi, nella progettazione, nella realizzazione, nella gestione e nel controllo di impianti/servizi dell'area tecnologica di riferimento;
- utilizzano la lingua inglese nell'insegnamento e apprendimento di alcune attività formative;
- preparano i diplomati a saper presentare in modo sintetico le soluzioni proposte, a valutarne il costo e i potenziali impatti.

La didattica è caratterizzata da lezioni, esercitazioni, analisi di casi, laboratorio scientifico e tecnologico, lavori di gruppo e per progetti, visite aziendali, partecipazione ad eventi ed altro ancora.
In caso di disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento, Bisogni Educativi Speciali sono garantite misure compensative e dispensative oltre a servizi di tutoraggio e supporto alle studentesse e agli studenti per favorire la partecipazione e la personalizzazione dei percorsi.
L'attività formativa è svolta per almeno il 60% del monte orario complessivo da esperti provenienti dal mondo del lavoro, a cui si aggiungono docenti universitari e delle istituzioni scolastiche, ricercatori, tecnici di esperienza.

I percorsi formativi hanno durata biennale (2000 ore complessive) e sono strutturati in 4 semestri.
Ciascun semestre comprende ore di attività teorica, pratica e di laboratorio.
Si avvieranno a Novembre 2026 e si concluderanno a Settembre 2028.
Ogni annualità (1000 ore) è strutturata in 2 semestri e articolata in 600 ore di didattica e 400 ore di stage.

I percorsi sono strutturati in *moduli*, intesi come insiemi di competenze autonomamente significativi riconoscibili dal mondo del lavoro come componente di specifica professionalità e identificabili quale risultato atteso del percorso formativo. I piani di studio sono disponibili sul sito dell'ITS Academy (https://www.itstechandfood.it/i-corsi/) nelle sezioni dedicate a ciascun percorso formativo. In aggiunta ad essi sono, inoltre, previsti *moduli propedeutici* per l'accesso.

Le competenze in esito ai percorsi formativi sono riferibili al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). A conclusione di essi, coloro che li hanno seguiti con profitto conseguono - previa verifica e valutazione - un *Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate*.
Tale Diploma, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, è valido su tutto il territorio nazionale e costituisce titolo valido per l'accesso ai concorsi pubblici. Per favorirne la riconoscibilità nell'Unione Europea e sostenere la circolazione delle persone, il Diploma è corredato da un supplemento predisposto secondo il modello *Europass diploma supplement*. La verifica finale delle competenze acquisite prevede una prova scritta, una prova teorico-pratica ed una prova orale.
A tali prove sono ammessi coloro che:

- hanno frequentato il percorso formativo per almeno l'80% della durata complessiva;
- hanno conseguito una positiva valutazione del percorso stesso, tenendo conto degli esiti delle verifiche intermedie oltre che dello stage.

L'impegno richiesto per la partecipazione è il seguente:

- da 6 a 8 ore al giorno (variabili in funzione della tipologia di didattica, dell'ambito contenutistico, della sede di svolgimento);
- da 3 a 5 gg. a settimana (con nessuno o uno o più gg. liberi, non predeterminati) mutevoli in base alla disponibilità degli esperti e delle imprese coinvolte nelle attività;
- da 30 a 40 ore a settimana e a tempo pieno durante le esperienze di stage (in base ad accordi con l'azienda ospitante).

La didattica si svolgerà principalmente presso le sedi indicate:

PERCORSO FORMATIVO	SEDE DIDATTICA
Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare	Via Torrente Bratica 2/a Parma (PR)
Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari	
Tecnico Superiore per la qualità, la compliance e i servizi digitali della filiera agroalimentare	
Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	Via Sicilia, 19 Via Aristotele, 109 Reggio Emilia (RE)
Tecnico Superiore della filiera agro-zootecnica innovativa	
Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare	Via V. Bigari, 3 Bologna (BO)
Tecnico Superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola	
Tecnico Superiore per la gestione delle produzioni e trasformazioni agroalimentari	Istituto Tecnico "Garibaldi/Da Vinci" Via Savio, 2400 - Cesena (FC)

Si prevedono, inoltre, attività presso sedi di Soci e Partner dell'ITS Academy (Istituti di Istruzione Superiore, Imprese, Università, Centri di Ricerca, ecc.) o presso altri luoghi di interesse (laboratori, aziende partner, musei, fiere e manifestazioni, …).

Art. 2 – AGEVOLAZIONI

I percorsi formativi sono finanziati da risorse:
- della Regione Emilia-Romagna, grazie al Fondo Sociale Europeo Plus;
- del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, finanziato dall'Unione Europea (Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Riforma 1.2 "Riforma del sistema di formazione terziaria (ITS)" assegnate dal Ministero dell'Istruzione e del Merito all'ITS Academy.

È prevista una QUOTA DI PARTECIPAZIONE pari a Euro 200,00 (€ duecento,00) per l'intero biennio che dovrà essere versata integralmente, in esito alle selezioni, al momento della conferma di iscrizione al percorso, tramite bonifico bancario. Si osservano le disposizioni vigenti in materia di esami conclusivi del secondo ciclo di istruzione circa l'obbligo di versamento della TASSA per sostenere gli esami e per il rilascio del diploma. A carico dei partecipanti è previsto altresì il pagamento delle tasse di ammissione all'esame finale.

La Fondazione ITS, grazie ad accordi con ER.GO - Azienda regionale per il Diritto agli Studi Superiori dell'Emilia-Romagna, può rendere disponibili ALLOGGI A TARIFFA CONVENZIONATA per studenti fuori sede, in base all'ordine di arrivo delle richieste e fino al termine delle risorse disponibili.

Potrebbero essere rese disponibili BORSE DI STUDIO finalizzate a consentire il diritto allo studio per assicurare la frequenza agli studenti mediante contributo alla copertura delle eventuali spese di vitto, alloggio e/o di viaggio.
Le persone interessate sono invitate a consultare la pagina https://www.itstechandfood.it/studenti/borse-di-studio-e-alloggi-convenzionati/ e a prendere contatto con la Segreteria Studenti dell'ITS Academy (segreteriastudenti@itstechandfood.it 376.1212358)

Con specifica procedura ad evidenza pubblica, gli studenti interessati a svolgere STAGE ALL'ESTERO potranno fare richiesta di accedere a borse di studio del Programma Erasmus Plus a copertura di spese legate alla mobilità internazionale.

Eventuali ulteriori opportunità derivanti dalla disponibilità di fondi pubblici e privati saranno comunicate in itinere agli iscritti.

Art. 3 - PROCEDURE DI ISCRIZIONE E SELEZIONE

L'accesso ai percorsi formativi è consentito ai giovani e agli adulti in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di scuola secondaria di secondo grado;
- diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale (di cui all'art. 15, commi 5 e 6, del Dlgs. n. 266 del 17/10/2005), unitamente al certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore (di cui all'art. 69 della legge n. 144 del 17/05/1999 della durata di almeno 800 ore).

Il numero di posti disponibili è fissato in 21 allievi per ciascun percorso formativo, fino alla massima capienza possibile. Nel caso di un numero di iscritti inferiore a 20 l'attivazione del percorso formativo non è garantita.

PERCORSO FORMATIVO	N. STUDENTI MAX
Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare	25
Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari	25
Tecnico Superiore per la qualità, la compliance e i servizi digitali della filiera agroalimentare	25
Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	24
Tecnico Superiore della filiera agro-zootecnica innovativa	24
Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare	24
Tecnico Superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola	24
Tecnico Superiore per la gestione delle produzioni e trasformazioni agroalimentari	25

Per approfondimenti in merito agli sbocchi occupazionali ed alla programmazione didattica di ciascun percorso formativo, è possibile contattare le sedi didattiche (i cui riferimenti sono disponibili alla pagina https://www.itstechandfood.it/i-corsi/) e richiedere sessioni di orientamento individuale.

La domanda di iscrizione alle selezioni deve essere compilata on line sul sito dell'ITS Academy (https://www.itstechandfood.it/iscrizioni/) entro e non oltre venerdì 16 ottobre 2026 alle ore 12:00, pena la non ammissibilità della stessa.

Per l'effettuazione dell'iscrizione occorre rendere disponibili:

- copia di documento di identità in corso di validità (in caso di cittadinanza non europea anche del passaporto e del permesso di soggiorno);
- autodichiarazione relativa al conseguimento del titolo di diploma e del voto conseguito in esito alla scuola superiore di secondo grado;
- eventuale documentazione relativa al riconoscimento del titolo di studio, qualora conseguito all'estero;
- curriculum vitae;
- eventuali certificazioni relative alla condizione di disabilità (transitoria o permanente) in corso di validità;
- eventuali certificazioni inerenti Disturbi Specifici di Apprendimento opportunamente aggiornata dopo il compimento del diciottesimo anno;
- eventuale certificazione relativa al livello di competenze della lingua inglese (B2 o superiore) non antecedente al 01/01/2023 (ad es. Cambridge, ELTS, Trinity ISE);
- eventuale certificazione relativa al livello di competenze informatiche non antecedente al 01/01/2023 (ad es. ICDL (Standard o Full Standard), EIPASS (7 Moduli User), PEKIT, MOS (Microsoft Office Specialist).

Si precisa, inoltre quanto segue:

- la certificazione di diagnosi clinica DSA dovrà essere consegnata a mano presso la Segreteria generale di ITS Tech&Food Academy sita in Via Torrente Bratica 2/a 43124 Parma oppure inviata per posta elettronica a certificazioni@itstechandfood.it. Saranno ritenute valide solo le diagnosi in corso di validità, rilasciate da specialisti del SSN o da enti o professionisti accreditati dalle Regioni.
- la certificazione di invalidità civile, disabilità, legge 104 dovrà essere consegnata a mano presso la segreteria generale di ITS Tech&Food Academy sita in Via Torrente Bratica 2/a 43124 Parma oppure inviata per posta elettronica a certificazioni@itstechandfood.it . Saranno ritenute valide solo le certificazioni complete di dati anagrafici, data di rilascio, firma specialisti.

Per consentire la realizzazione di un'offerta formativa personalizzata per giovani e adulti in età lavorativa, è assicurato il riconoscimento dei crediti formativi e dei crediti di esperienza già acquisiti, anche ai fini della determinazione della durata del percorso individuale. Le persone interessate possono rivolgersi alla Segreteria Studenti.

La mancanza dei dati e documenti richiesti o la compilazione non corretta può compromettere l'ammissibilità della domanda di iscrizione. Per informazioni di carattere generale e relative alle procedure di iscrizione e selezione, è disponibile la Segreteria Studenti dell'ITS Academy (segreteriastudenti@itstechandfood.it 376.1212358) che, su appuntamento, può offrire un servizio di affiancamento e assistenza in remoto o presso le sedi didattiche.
In fase di iscrizione si dovrà esprimere l'interesse per uno o due percorsi dell'ITS Academy, indicando l'ordine di preferenza.

La verifica del possesso delle competenze di base tecniche, tecnologiche e di lingua inglese, necessarie al fine di garantire una proficua partecipazione alle attività formative dei percorsi, viene effettuata mediante una prova scritta strutturata (test a risposta chiusa). In aggiunta è prevista l'effettuazione di una prova orale (colloquio motivazionale). È, inoltre, considerata la valutazione conseguita in esito all'esame di stato a conclusione della scuola superiore di secondo grado.
Le graduatorie si comporranno sulla base della somma dei punteggi ottenuti come di seguito indicato:

OGGETTO DI VALUTAZIONE/PROVA		**PUNTEGGIO**	
Titoli	Valutazione conseguita in esito all'esame di stato a conclusione della scuola superiore di secondo grado	15 punti	Max 15 punti
Prova scritta	Lingua inglese	5 punti	Max 35 punti
	Informatica	5 punti	
	Prova tecnico-tecnologica (Chimica, Biologia, Fisica, Matematica, Logica, Economia, Diritto)	25 punti	
Colloquio		50 punti	Max 50 punti
		Totale	Max 100 punti

VALUTAZIONE CONSEGUITA IN ESITO ALL'ESAME DI STATO A CONCLUSIONE DELLA SCUOLA SUPERIORE DI SECONDO GRADO	**PUNTEGGIO**
Valutazione da 60 a 69	6 punti
Valutazione da 70 a 79	8 punti
Valutazione da 80 a 89	10 punti
Valutazione da 90 a 99	12 punti
Valutazione 100	14 punti
Valutazione 100 e lode	15 punti

PROVA SCRITTA	**PUNTEGGIO**
LINGUA INGLESE - test composto da domande a risposta multipla inerenti la conoscenza delle principali regole grammaticali della lingua inglese.	Max 5 punti
INFORMATICA - test composto da domande a risposta multipla sull'uso del PC e sul pacchetto Office	Max 5 punti
PROVA TECNICO-TECNOLOGICA - test composto da domande a risposta multipla su elementi di base delle seguenti discipline: biologia, chimica, fisica, logica, matematica, diritto e economia.	Max 25 punti

Le persone in possesso di certificazioni relative alla lingua inglese e all'informatica possono trasmetterle in fase di iscrizione al fine di ottenere l'esonero della relativa prova e l'ottenimento del punteggio massimo.

PROVA ORALE	PUNTEGGIO
Colloquio funzionale alla valutazione della comprensione della proposta formativa, delle motivazioni per la partecipazione, delle competenze comunicative e di fronteggiamento, delle capacità di autovalutazione ed orientamento.	Max 50 punti

Le prove di ingresso per l'ammissione ai corsi si svolgeranno secondo le seguenti modalità:

PROVE		DATA DI SVOLGIMENTO
SCRITTA	Lingua inglese Informatica Prova tecnico -tecnologica	**Lunedì 26 ottobre 2026** dalle ore 14:00
ORALE	Colloquio motivazionale	**Martedì 27 ottobre 2026, dalle ore 09:00** e giorni seguenti, in base al numero di persone candidate, secondo un programma conseguentemente definito, che sarà comunicato dopo l'effettuazione della prova scritta

Le prove si svolgeranno presso la sede didattica del corso indicato come prima preferenza:

PERCORSO FORMATIVO	SEDE DIDATTICA
Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare	Via Torrente Bratica 2/a Parma (PR)
Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari	
Tecnico Superiore per la qualità, la compliance e i servizi digitali della filiera agroalimentare	
Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	Via Aristotele, 109 Reggio Emilia (RE)
Tecnico Superiore della filiera agro-zootecnica innovativa	
Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare	Via V. Bigari, 3 Bologna (BO)
Tecnico Superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola	
Tecnico Superiore per la gestione delle produzioni e trasformazioni agroalimentari	Istituto Tecnico Garibaldi/Da Vinci - Via Savio, 2400 - Cesena (FC)

Le persone con disabilità o con Disturbi Specifici di Apprendimento o Bisogni Educativi Speciali (documentati come precedentemente indicato) potranno richiedere di fruire delle necessarie misure compensative (ad es. testi con caratteri ingranditi, lettura ad alta voce dei testi, maggiorazione dei tempi di svolgimento del test, svolgimento del test in ambiente silenzioso, utilizzo della calcolatrice o altri ausili intesi come aggiuntivi rispetto alla dotazione standard consentita) facendone richieste mediante il modulo indicato nel form di iscrizione on line.

La Commissione esaminatrice è composta da: un coordinatore, esperto di formazione professionale; un esperto tecnico del settore agro-alimentare; un esperto di selezione. L'ammissione ai percorsi formativi è riservata a coloro che saranno ritenuti idonei dalla Commissione esaminatrice. La persona candidata è ritenuta idonea se il punteggio complessivo conseguito è pari o superiore a 60/100. L'ammissione delle persone idonee è in ordine di graduatoria fino all'esaurimento dei posti disponibili.
Le graduatorie saranno rese pubbliche sul sito dell'ITS Academy (https://www.itstechandfood.it/news/). La pubblicazione on line costituisce l'unica forma di comunicazione ufficiale per i candidati.
Le persone idonee ma non ammesse a partecipare al percorso formativo di interesse per esaurimento dei posti disponibili possono accedere ad altro percorso in caso di posti ancora disponibili, secondo l'ordine di priorità derivante dal punteggio ottenuto. In caso di rinuncia di una persona ammessa, è previsto lo scorrimento della graduatoria e l'inserimento al suo posto della prima delle non ammesse. Si procede analogamente in caso di eventuali ulteriori rinunce. La data d'inizio di ciascun percorso formativo viene comunicata contestualmente alle graduatorie; successivamente sarà reso noto il calendario delle attività didattiche.

Qualora il numero dei candidati alla selezione sia valutato insufficiente a garantire lo svolgimento del percorso formativo, l'ITS Academy si riserva la facoltà di prorogare la data di scadenza del presente Avviso mediante atto pubblicato sul sito. Qualora il numero delle persone ritenute idonee dalla Commissione sia inferiore al numero dei posti disponibili, l'ITS Academy si riserva la facoltà di procedere alla valutazione di ulteriori candidature (fatti salvi gli esiti della prima selezione e l'elenco delle persone ammesse) prima dell'avvio del percorso e anche oltre (entro il 20% delle ore/corso previste).

Art. 4 - PRIVACY

I dati personali forniti dai partecipanti saranno trattati per le operatività connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al corso, oltre che per gli adempimenti di gestione, monitoraggio e valutazione previsti dagli Enti finanziatori e dagli Organi di controllo e monitoraggio dei percorsi formativi nel rispetto del GDPR UE 679/2016 e normativa vigente, come da informativa di seguito riportata:

INFORMATIVA RESA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL REG. TO (UE) GDPR 679/2016 E S.M.I.

- *TITOLARE DEL TRATTAMENTO - In seguito a richiesta di informazioni, iscrizioni per attività formative oppure relativamente alla consultazione del sito internet https://www.itstechandfood.it possono essere trattati dati relativi a persone identificate o identificabili. Ai sensi dell'art. 4, paragrafo 1, n.7 del Regolamento (UE) GDRP 2016/679, Titolare del trattamento dei dati è Fondazione "Istituto Tecnologico Superiore per il Sistema Agroalimentare ITS TECH & FOOD Academy" da ora in poi "ITS TECH & FOOD ACADEMY" con sede legale in Borgo G. Cantelli, 5 - Parma*
- *Mail: info@itstechandfood.it, nella persona del Legale rappresentante pro-tempore.*
- *RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI - L'ITS TECH & FOOD ACADEMY ha nominato un Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) per verificare la conformità dei nostri trattamenti sui dati personali a questa informativa e alla normativa italiana ed europea. Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è Progetto Privacy Srl ed è raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: rpd@progettoprivacy.it. Lo stesso è a vostra disposizione per le richieste di informazioni sul trattamento dei vostri dati personali e costituisce il punto di contatto per l'Autorità di controllo.*
- *FINALITA' DEL TRATTAMENTO DEI DATI TRATTATI - I dati personali forniti volontariamente dagli interessati saranno trattati direttamente e/o tramite terzi delegati per le seguenti finalità: fornire risposte ed informazioni a seguito di richieste da parte dell'utente; iscrizione alla newsletter per l'invio di informazioni relative agli eventi formativi o alle attività di ITS TECH & FOOD ACADEMY; interazione con le piattaforme live chat per fornire informazioni su richiesta; all'invio e presentazione di candidature tramite piattaforma dedicata; per consentire di ricevere informazioni rilevanti su progetti formativi di ITS TECH&FOOD ACADEMY; adempiere a tutte le pratiche necessarie all'iscrizione e allo svolgimento del percorso formativo; adempiere agli obblighi fiscali, normativi ed amministrativi relativi all'esecuzione dell'iscrizione e frequentazione dei corsi rapporto commerciale; finalità statistiche in forma anonima e aggregata.*
- *TIPOLOGIA DI DATI TRATTATI - I dati di navigazione sul sito internet www.itstechandfood.it sono acquisiti dai sistemi informatici e dalle procedure software di questo sito web per il suo normale esercizio. Si tratta di informazioni che non sono raccolte per essere associate a interessati identificati, ma che per loro stessa natura potrebbero, attraverso elaborazioni ed associazioni con dati detenuti da terzi, permettere di identificare gli utenti. Questo trattamento è lecito sulla base del perseguimento del legittimo interesse del titolare del trattamento (articolo 6, paragrafo 1, lettera f) del Regolamento). Questi dati vengono acquisiti automaticamente dai sistemi telematici e informativi che permettono al Sito un corretto funzionamento. I dati forniti dall'utente per contattarci volontariamente e facoltativamente mediante landing page indicata su questo sito e qualunque dato personale da Lei indicato nel messaggio di posta elettronica o a cui il messaggio di posta elettronica faccia riferimento, saranno utilizzati per rispondere ai Suoi quesiti o dare riscontro alle richieste da Lei inviate. Questo trattamento è lecito sulla base del perseguimento del legittimo interesse del titolare del trattamento (articolo 6, paragrafo 1, lettera f) del Regolamento). I dati forniti dall'utente per l'iscrizione alla newsletter volontariamente e facoltativamente mediante form dedicato, saranno utilizzati per avere aggiornamenti sull'attività di ITS TECH&FOOD ACADEMY. Il trattamento è lecito sulla base del Suo esplicito consenso (articolo 6, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento). I dati forniti volontariamente e facoltativamente dall'utente per la presentazione delle candidature (dati anagrafici, curriculari, dati personali quali domicilio/residenza, condizione lavorativa, stato civile) verranno utilizzati sulla base del Suo esplicito consenso (articolo 6, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento) esclusivamente per garantire l'operatività delle funzioni concesse dalla piattaforma dedicata per la gestione delle attività di formazione e per la finalità di presentazione delle candidature. Il mancato conferimento di questi dati per questa finalità impedisce la possibilità di usufruire del servizio.*

- *MODALITA' DEL TRATTAMENTO - Il trattamento dei dati personali potrà consistere, oltre che nella loro raccolta, nella loro registrazione, conservazione, modificazione, comunicazione, cancellazione. Il trattamento, inoltre, sarà effettuato con l'utilizzo di strumenti elettronici da personale appositamente incaricato. In relazione ai dati personali verranno adottati tutti gli strumenti adeguati a garantirne la sicurezza e la riservatezza, in conformità a quanto previsto dal Regolamento. In particolare, saranno adottate tutte le misure tecniche, informatiche, organizzative, logistiche e procedurali di sicurezza, in modo che sia garantito il livello minimo di protezione dei dati previsto dalla normativa vigente.*
- *COMUNICAZIONE DEI DATI - I dati personali potranno essere comunicati al personale dipendente ed ai collaboratori interni all'Organizzazione. I dati personali raccolti per il raggiungimento delle finalità indicate potranno essere comunicati, per quanto di loro specifica competenza, a soggetti terzi di cui il Titolare del Trattamento si avvale, quali a titolo esemplificativo: personale amministrativo, commerciale, marketing, legali, amministratori di sistema, ovvero soggetti esterni (come fornitori di servizi tecnici terzi, hosting provider, società informatiche, agenzie di comunicazione) formalmente nominati come Responsabili del trattamento.*
- *DURATA DEL TRATTAMENTO - Se non diversamente indicato in questo documento, i dati Personali sono trattati e conservati per il tempo richiesto dalla finalità per la quale sono stati raccolti e potrebbero essere conservati per un periodo più lungo a causa di eventuali obbligazioni legali o sulla base del consenso degli utenti.*
- *DIRITTI DEGLI INTERESSATI - Nei limiti e alle condizioni previste dagli artt. 15 – 23 del Regolamento, l'Organizzazione garantisce e riconosce l'esercizio dei seguenti diritti: il diritto di accedere ai dati personali presenti in propri archivi cartacei e/o elettronici; il diritto di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti o erronei, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi e specifici; il diritto di ottenere la rettifica dei dati personali inesatti senza ingiustificato ritardo. Tenuto conto delle finalità del trattamento, l'interessato ha il diritto di ottenere l'integrazione dei dati personali incompleti, anche fornendo una dichiarazione integrativa; il diritto di ottenere la cancellazione dei dati personali che lo riguardano senza ingiustificato ritardo se sussiste uno dei motivi di cui all'art. 17, comma 1 del Regolamento; di ottenere la limitazione del trattamento quando ricorre una delle ipotesi di cui all'art. 18, comma 1 del Regolamento; il diritto alla portabilità del dato nei limiti e nei modi previsti dall'art. 20 del Regolamento. L'interessato ha, inoltre, in qualsiasi momento, il diritto di revocare il consenso al trattamento dei suoi dati senza pregiudicare in alcun modo la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca. Ha diritto di ricevere informazioni relative all'azione intrapresa riguardo a una delle suddette richieste o agli effetti nascenti dall'esercizio di uno dei suddetti diritti, senza ingiustificato ritardo e, comunque, al più tardi entro un mese dal ricevimento della richiesta stessa; ha, altresì, diritto di proporre reclamo ad un'Autorità di controllo e di proporre ricorso giurisdizionale. Fatto salvo il caso in cui il trattamento dei dati violi i principi generali dettati dal Regolamento, l'esercizio di tali diritti dovrà essere pertinente e motivato e non potrà implicare la revoca del consenso prestato o la richiesta di cancellazione dei dati forniti per la conclusione e l'esecuzione del contratto, nella misura in cui e fintantoché i dati siano necessari a tale finalità.*
- *MODALITÁ DI ESERCIZIO DEI DIRITTI - È diritto di ogni soggetto interessato richiedere la modifica o la cancellazione, facendone richiesta scritta al Titolare, all'indirizzo di posta elettronica info@itstechandfood.it o tramite posta ordinaria all'indirizzo: Fondazione Istituto Tecnologico Superiore per il Sistema Agroalimentare ITS TECH & FOOD Academy" con sede legale in Borgo G. Cantelli, 5 – Parma. Le richieste sono depositate a titolo gratuito ed evase dal Titolare nel più breve tempo possibile, in ogni caso entro un mese dalla ricezione. L'Utente ha inoltre il diritto di proporre reclamo all'autorità di controllo della protezione dei dati personali competente o agire in sede giudiziale. Per avere maggiori informazioni sul diritto di proporre reclamo si può visitare la seguente pagina web: https://goo.gl/GLbTN9.*

Parma, 5 agosto 2026 Prot. 2026/513

La Direttrice

Francesca Caiulo

Francesca Caiulo
05/08/2026 10:28:32 UTC+0200