

COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione dalla fonte ufficiale

CORSI

Enofood.com, due pomeriggi di incontri tra studenti e aziende

Due giornate di incontri tra i giovani e le aziende agrarie e agroalimentari anticipano l'avvio di Enofood.com, il corso di alta specializzazione post-diploma per sviluppare il settore primario. Il doppio appuntamento si terrà alle 15.00 di martedì 30 ottobre e di giovedì 8 novembre, ospitato dai locali dell'Istituto Agrario di Firenze in via delle Cascine, e rappresenta un'occasione per i ragazzi tra i 18 e i 29 anni per conoscere il percorso di formazione biennale orientato alla valorizzazione, alla comunicazione e al marketing dell'agribusiness toscano. Enofood.com, promosso dalla Fondazione Its EAT - Eccellenza Agroalimentare Toscana, nasce con l'obiettivo di formare tecnici capaci di aumentare la competitività del settore agrario, agroalimentare e agroindustriale, favorendo l'ingresso nel mondo del lavoro in ruoli innovativi.



Due giornate di incontri tra i giovani e le aziende agrarie e agroalimentari anticipano l'avvio di Enofood.com, il corso di alta specializzazione post-diploma per sviluppare il settore primario. Il doppio appuntamento si terrà alle 15.00 di martedì 30 ottobre e di giovedì 8 novembre, ospitato dai locali dell'Istituto Agrario di Firenze in via delle Cascine, e rappresenta un'occasione per i ragazzi tra i 18 e i 29 anni per conoscere l'innovativo percorso di formazione biennale orientato alla valorizzazione, alla comunicazione e al marketing dell'agribusiness toscano. Enofood.com, promosso dalla Fondazione Its EAT - Eccellenza Agroalimentare Toscana, nasce con l'obiettivo di formare tecnici capaci di aumentare la competitività del settore agrario, agroalimentare e agroindustriale, favorendo l'ingresso nel mondo del lavoro in ruoli di cui le stesse aziende hanno evidenziato il bisogno per riuscire a crescere in Italia e nel mondo.

Uno dei prodotti che sarà trattato con maggior cura e attenzione è il vino a cui verrà dedicata gran parte delle 1.200 ore di lezione e delle 800 ore di stage tenute direttamente dai produttori e dagli imprenditori del Consorzio del Vino Chianti Classico, della denominazione di San Gimignano e del Vino