



## sommario

## OGGI

**Finanziamenti europei, un nuovo corso a Siena**

## OGGI

**Nasce il super-Artigiancredito toscano-emiliano**

## OGGI

**Siena, l'intelligenza artificiale entra in Comune**

## OGGI

**Da marzo 2020 il nuovo volo Firenze-Lussemburgo**

OGGI | 4 SETTEMBRE 2019 15:25



## Its Eat, in arrivo due nuovi corsi post-diploma

Due nuovi percorsi formativi specialistici, Farmer 4.0 e Gastronomo, verranno attivati in autunno, rispettivamente a Firenze e a Pontedera. Sono i corsi presentati oggi dalla Fondazione Istituto Tecnico Superiore Eccellenza Agro-alimentare Toscana (Its Eat), che ad oggi vanta 59 allievi diplomati: il 75% di loro risulta occupato, altri hanno intrapreso un percorso di autoimpresa, e il 5% ha deciso di proseguire gli studi a livello universitario.



Farmer 4.0 è un corso biennale post-diploma di scuola superiore incentrato sull'agricoltura di precisione, che punta ad introdurre nelle imprese agricole giovani tecnici specializzati in sistemi digitali altamente tecnologici all'interno dei processi produttivi; tecnologie moderne finalizzate a conciliare l'aumento della produttività, la riduzione dei costi e la sostenibilità ambientale. Gastronomo invece mira a formare professionisti nell'ambito della comunicazione, anche in lingua inglese, in grado di gestire l'intero processo di commercializzazione dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, i rapporti commerciali e le attività connesse al lancio dei prodotti enogastronomici: gli sbocchi occupazionali principali sono nell'ambito della grande distribuzione, nelle più grandi realtà o catene alberghiere e negli esercizi ristorativi di qualità.

«Per il settore dell'agroindustria toscano è importante avere profili professionali altamente specialistici e coerenti con le esigenze specifiche e settoriali delle aziende», ha spiegato alla presentazione Maurizio Bigazzi, presidente della sezione Alimentare di Confindustria Firenze. «Il mondo dell'agro-alimentare italiano di qualità - ha detto il presidente della Fondazione, Fabrizio Tistarelli - deve misurarsi costantemente con difficoltà vecchie e nuove. Il mondo si è globalizzato in un unico mercato e il made in Italy è tra le merci più ambite e contraffatte. Ecco allora che fare eccellenza nel rispetto della nostra storia, della nostra cultura, della nostra tradizione è sempre più difficile. Ci vogliono metodi e approcci nuovi. Ci vuole di investire finalmente sui nostri giovani e dotarli di tutti gli strumenti necessari per vincere questa sfida. La formazione è uno di quelli più importanti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA