

Gastronomo e Farmer 4.0: due corsi per introdurre i giovani all'agribusiness

I percorsi di studi saranno presentati martedì 10 settembre all'istituto "Martini" di Montecatini Terme
La preparazione, promossa dalla Fondazione ITS EAT, sarà svolta in stretta sinergia con le aziende

MONTECATINI TERME (PT) – Un doppio corso per inserire cinquanta giovani nel mondo del lavoro, rendendoli protagonisti dello sviluppo e dell'innovazione dell'agribusiness toscano. La Fondazione ITS EAT - Eccellenza Agroalimentare Toscana ha rinnovato il proprio impegno nella formazione post-diploma organizzando i due percorsi biennali di Gastronomo e di Farmer 4.0 che, rivolti a ragazzi tra i 18 e i 29 anni, saranno presentati nel corso di un Open Day in programma dalle 11.00 di martedì 10 settembre all'Istituto Professionale "Martini" presso il Castello La Querceta di Montecatini Terme. La giornata rappresenterà un'occasione per incontrare i docenti e i rappresentanti delle aziende del settore primario che saranno coinvolte nelle oltre 2000 ore di lezioni previste (1200 in aula e 800 di tirocinio), ottenendo tutte le informazioni sulla programmazione didattica che prenderà il via dal mese di ottobre. *«I due corsi - spiega Paola Parmeggiani, direttrice di ITS EAT, - creeranno un collegamento tra i giovani e il mondo del lavoro. L'obiettivo è di formare gli allievi in professioni innovative di cui le aziende hanno bisogno e di fargli vivere esperienze concrete all'interno delle stesse aziende. La bontà di questa formula è testimoniata dai numeri: l'85% dei ragazzi che ha partecipato ai nostri corsi è oggi impegnato nel settore agrario, agroalimentare e agroindustriale».*

Il percorso di Gastronomo, promosso in sinergia anche con Scuola Tessieri e Slowfood Toscana, si terrà presso la sede dell'Unione Valdera a Pontedera e terminerà con il conferimento del diploma di Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing dell'agribusiness. Al termine delle lezioni, infatti, ogni allievo avrà le competenze per organizzare e gestire il controllo qualitativo di processi e prodotti, ma anche per garantirne la conformità agli standard normativi in materia di salvaguardia e tutela ambientale, qualità e sicurezza, import ed export. Particolare cura sarà rivolta agli ambiti di comunicazione e marketing, con il futuro Gastronomo che saprà analizzare le domande dei mercati emergenti e proporre soluzioni innovative per aumentare la competitività del *made in Italy*, pianificando la commercializzazione e la promozione di prodotti e territorio.

Farmer 4.0, forte della collaborazione con Bonifiche Ferraresi e con IBF - Servizi Agricoltura di Precisione, avrà sede presso l'Istituto Agrario di Firenze e promuoverà un percorso volto a formare Tecnici Superiori capaci di operare nelle filiere di produzione del comparto agrario e di trasformazione agroindustriale, sapendo gestire i processi biotecnologici degli alimenti, garantire la sostenibilità ambientale e eseguire studi di progettazione e fattibilità di tecnologie innovative. Un'attenzione particolare, infatti, sarà rivolta all'utilizzo delle più moderne frontiere nel settore dell'agricoltura di precisione (droni, sensori, gps...) per incrementare produttività, qualità degli alimenti e sicurezza.

Per ulteriori informazioni è possibile visitare il sito www.fondazione-eat.it.

Montecatini Terme (Pt), lunedì 9 settembre 2019