

OPPORTUNITÀ

Settore agroalimentare: ecco i corsi per diventare Gastronomo e Farmer 4.0

di Redazione - 17 settembre 2019 - 12:13



GROSSETO – Un pomeriggio per scoprire le più innovative opportunità professionali nei settori agrario, agroalimentare e agroindustriale. A promuoverlo è la Fondazione Its Eat – Eccellenza agroalimentare toscana che, presso la propria sede in via Giordania a Grosseto, ospiterà un Open day per presentare i nuovi corsi post-diploma di Gastronomo e di Farmer 4.0 che accompagneranno cinquanta giovani tra i 18 e i 29 anni nel mondo del lavoro attraverso una formazione in ruoli di cui le imprese hanno evidenziato il bisogno. L'appuntamento, fissato per le 16.30 di giovedì 19 settembre, favorirà un confronto diretto con i docenti e con le aziende che permetterà di conoscere le proposte formative e gli orizzonti occupazionali.



Le lezioni di Gastronomo avranno sede all'Unione Valdera di Pontedera (Pi) e quelle di Farmer 4.0 all'Istituto Agrario di Firenze, ma l'organizzazione di entrambi i percorsi poggia proprio su Grosseto dove è nata e opera la Fondazione Its Eat, una "scuola speciale di tecnologia" istituita e riconosciuta dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca per favorire una formazione specifica volta a migliorare la competitività del sistema economico e produttivo toscano. Alla base di ogni corso c'è infatti un duplice obiettivo: da una parte di fornire ai ragazzi una concreta futura opportunità lavorativa, mentre dall'altra di garantire professionisti in grado di far crescere l'agribusiness toscano. Gastronomo e Farmer 4.0 rispondono proprio a questa vocazione e, a testimoniarlo, è la collaborazione con decine di realtà di tutta la regione, con il coinvolgimento di aziende, consorzi, associazioni e istituzioni che si occuperanno delle 1.200 ore di lezioni in aula e delle 800 ore di tirocinio, fornendo tutte le competenze necessarie per il conferimento finale del diploma di Tecnico Superiore.



«I due percorsi – spiega **Paola Parmeggiani**, direttrice della Fondazione Its Eat, – saranno caratterizzati da un taglio fortemente pratico: gli allievi avranno la possibilità di formarsi all'interno delle diverse imprese al fianco dei loro professionisti per acquisire esperienze e conoscenze direttamente sul campo».

Nello specifico, il percorso di Gastronomo formerà professionisti

per il controllo, la valorizzazione, la comunicazione e il marketing dell'agribusiness: 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. Al termine di Farmer 4.0, invece, i partecipanti saranno capaci di operare nelle filiere di produzione del comparto agrario e di trasformazione agroindustriale, sapendo gestire i processi biotecnologici degli alimenti, assicurare la sostenibilità ambientale ed eseguire studi di progettazione e fattibilità delle tecnologie innovative dell'agricoltura di precisione.

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

Un bicchiere prima del sonno fa perdere 13 kg in 2 settimane

Slimberry

37 scoperte che gli archeologi non riescono a spiegare

Bridoza

Un prigioniero fugge da Alcatraz nel 1962. 55 anni dopo, l'FBI riceve questa lettera

Easyviaggio

22 Kg piú leggera - Elisa rivela come ci è riuscita

Foodspring®

Ha russato per 10 anni. Solo questo lo ha aiutato (VEDI)

Snoril

Offerte gas e luce a confronto: ecco le tariffe piú convenienti

Compara&Risparmia

Potrebbe Interessarti Anche

da Taboola

Incidente sull'Aurelia: due auto completamente distrutte nello scontro - [IlGiunco.net](#)

Tragedia mentre è in vacanza con la fidanzata: «Gesto inspiegabile» - [IlGiunco.net](#)

Trovata morta a pochi metri dalla sua auto - [IlGiunco.net](#)