



[/comunicati-stampa/718b6db-](#)

[/ont/b7ad3d43f2949-42eb-](#)

[90va-c01e-913d001d73r.xml?img=neutral/](#)

[1e8f78a1b903\)](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

[/due-nuovi-per-](#)

Gastronomo e Farmer 4.0: l'Istituto Santoni ospita l'Open Day dei nuovi corsi Its

Due nuovi percorsi post-diploma ITS per formare i futuri tecnici superiori dell'agribusiness toscano. La proposta didattica, rivolta a ragazzi tra i 18 e i 29 anni, sarà presentata all'Istituto Santoni di Pisa nel corso di un Open Day in programma alle 9.00 di venerdì 4 ottobre dove sarà possibile ottenere tutte le informazioni sulle lezioni e sulle prospettive professionali attraverso un primo incontro con i docenti e con le aziende coinvolte.

Pisa, 03/10/2019 ([informazione.it](#) - [comunicati stampa](#) - [agricoltura](#))

Due nuovi percorsi post-diploma ITS per formare i futuri tecnici superiori dell'agribusiness toscano. La proposta didattica, rivolta a ragazzi tra i 18 e i 29 anni, sarà presentata all'Istituto Santoni di Pisa nel corso di un Open Day in programma alle 9.00 di venerdì 4 ottobre dove sarà possibile ottenere tutte le informazioni sulle lezioni e sulle prospettive professionali attraverso un primo incontro con i docenti e con le aziende coinvolte. I corsi presentati nel corso della mattinata saranno "Gastronomo - Marketing e valore per le filiere di qualità della Toscana" e "Farmer 4.0 - Innovazione delle produzioni e trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali", due proposte al via dal mese di ottobre che si svilupperanno nel biennio 2019-2021 e che coinvolgeranno un totale di cinquanta giovani.

Entrambi i percorsi sono organizzati dalla Fondazione Its Eat - Eccellenza Agroalimentare Toscana e sono animati dalla stessa duplice finalità: valorizzare le eccellenze del *made in Tuscany* attraverso una maggior competitività nei mercati internazionali e fornire ai giovani una reale opportunità lavorativa in ruoli innovativi di cui le imprese del settore hanno evidenziato il bisogno. Quest'ultimo obiettivo sarà perseguito attraverso il coinvolgimento diretto delle aziende impegnate nell'agribusiness che porteranno il loro contributo nelle 1.200 ore di lezioni in aula e, soprattutto, nelle 800 ore di tirocinio che permetteranno agli allievi di maturare esperienze direttamente sul campo. Un ulteriore collegamento con il mondo del lavoro è garantito dalla possibilità di frequentare stage all'estero, permettendo così agli allievi di acquisire competenze e tecniche in contesti differenti da quelli locali.

Entrando nello specifico dei due corsi, il Tecnico Superiore diplomato da Farmer 4.0 avrà le conoscenze per lavorare presso imprese, industrie o studi professionali negli ambiti della programmazione e gestione della produzione, del controllo di qualità, della ricerca e sviluppo, e dei sistemi di gestione integrata, potendo anche utilizzare le tecnologie innovative dell'agricoltura di precisione (droni, sensori, gps...). Il Gastronomo, invece, avrà la responsabilità della valorizzazione delle filiere di qualità della Toscana, con competenze approfondite nella comunicazione relativamente al consumo alimentare e nella promozione di prodotti e territori, ponendosi al servizio delle maggiori realtà alberghiere, della Grande Distribuzione Organizzata e, in generale, della ristorazione collettiva. La qualità formativa dei percorsi che saranno presentati il 4 ottobre a Pisa è stata confermata dal cofinanziamento dal MIUR e dalla Regione Toscana a valere sul POR FSE 2014-2020, e dall'inserimento nell'ambito del progetto GiovaniSi della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani. «*I giovani possono portare un forte contributo alla crescita del settore agroalimentare locale - spiega Paola Parmeggiani, direttrice di Its Eat, - trovando un'occupazione stimolante, innovativa e a stretto contatto con la tecnologia*».

