

Questo sito si avvale di cookie. Chiudendo questo banner o proseguendo la navigazione ne acconsenti l'utilizzo. Per saperne di più o negarne il consenso, consulta la [cookie policy](#). 731 (google Analytics)



Con **SPESASPRINT** acquisti senza limite minimo di spesa e ricevi subito **IN OMAGGIO UNO SPUMANTE** Extra Dry.



#gonews.it®

Firenze

lunedì 28 settembre 2020 - 14:38



- TOSCANA HOME
- EMPOLESE VALDELSA
- ZONA DEL CUOIO
- FIRENZE E PROVINCIA**
- CHIANTI VALDELSA
- PONTERA VALTERRA
- PISA CASCINA
- PRATO PISTOIA
- SIENA AREZZO
- LUCCA VERSILIA
- LIVORNO GROSSETO



### Università eCampus

Ronaldo consiglia eCampus, l'unica Università con Tutor in presenza nella tua Città

Università eCampus

APRI

HOME → FIRENZE E PROVINCIA →

<< INDIETRO

ENHANCED BY Google



## Its Eat, porte aperte a Firenze per i nuovi corsi

🕒 28 Settembre 2020 14:09 📍 Scuola e Università 📍 Firenze

Facebook Twitter WhatsApp E-mail

Mi piace



Farmer 4.0 e Enofood.com sono i corsi che verranno presentati nel corso dell'open day dell'Istituto Tecnico Superiore di Eccellenza Agroalimentare Toscana (Its Eat), il prossimo 29 settembre alle ore 17, all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze, via delle Cascine, 11 .

I due corsi hanno l'obiettivo di creare figure professionali che incentivino l'innovazione in campo agroalimentare, coniugata alla sostenibilità ambientale e che promuovano i prodotti Made in Italy.

Il percorso Enofood.com, che si svolgerà a Firenze, formerà una figura capace di promuovere i prodotti enogastronomici del Made in Italy. Avrà competenze di marketing, di comunicazione di impresa ai fini dell'export, ma sarà anche in grado di individuare soluzioni innovative nel campo della sostenibilità e della valorizzazione del territorio.

Il Farmer 4.0, invece, si occupa di innovazione delle produzioni agrarie, agroalimentari e agro-industriali ed ha sede a Firenze. Dovrà unire le nuove tecniche agroalimentari, come le coltivazioni idroponiche (con cui la pianta viene cresciuta fuori dal suolo e la terra è sostituita con materiali quali l'argilla e la fibra di cocco), con concetto di sostenibilità ambientale e di eco-compatibilità, stando sempre attento alla qualità e sicurezza dei prodotti.

gonews.tv Photogallery



[Firenze] Giani festeggia al Mandela Forum: "Sinistra Civica Ecologista sarà in giunta"

Per la tua Pubblicità su:  
**#gonews.it**  
 0571 700931  
 commerciale@xmediagroup.it

NEI MIGLIORI  
 SUPERMERCATI!

*Vin Santo  
 del Nonno*  
**BisGottino**



**Tempo Libero  
 Toscana**

Il sito di riferimento per il tuo Tempo Libero

Sarà una figura professionale in grado di gestire i processi produttivi biotecnologici degli alimenti e le nuove tecniche produttive.

Gli Istituti tecnici superiori (Its), come EAT, rappresentano una straordinaria opportunità post diploma per i giovani fino a 29 anni che cercano un'alternativa alla carriera universitaria. Chi si diploma in un Its ottiene un titolo di V livello riconosciuto a livello europeo ed ha immediato accesso al mondo del lavoro per il 85% dei casi.

Fonte: Ufficio stampa

[Tutte le notizie di Firenze](#)


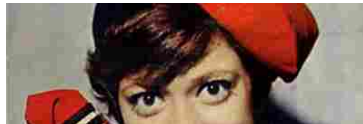
[<< Indietro](#)

Taboola Feed



### Non possiamo credere a come sia oggi Jorge García

WTFacts | Sponsorizzato



Le nostre officine ti garantiscono la massima sicurezza all'accettazione al ritiro dell'auto.

[Scopri di più >](#)