



MENU

LA NAZIONE FIRENZE

[CRONACA](#) [SPORT](#) [COSA FARE](#) [EDIZIONI](#) - [ROGO FIRENZE](#) [COVID TOSCANA](#) [INCIDENTE MORTALE](#) [GIANI PRESIDENTE](#)



HOME , FIRENZE , [CRONACA](#)

Publicato il 28 settembre 2020

Enofood e Farmer, nuovi corsi all'istituto agroalimentare

Domani open day con presentazione degli indirizzi per nuove figure professionali



Condividi



Tweet



Invia tramite email

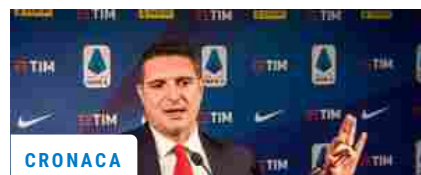


Una lezione in serra in un istituto agrario

Firenze, 28 settembre 2020 - **Farmer 4.0 e Enofood.com** sono i corsi presentati nel corso dell'open day dell'istituto tecnico superiore di eccellenza agroalimentare Toscana (Its Eat), domani, mercoledì 29 settembre, alle 17, all'Its Eat in via delle Cascine, 11 durante l'Open day. Con i due corsi si punta a creare figure professionali che incentivino **l'innovazione in campo agroalimentare**, coniugata alla **sostenibilità ambientale** e che promuovano i prodotti italiani.

Con il percorso Enofood.com, che si svolgerà Firenze, saranno formati operatori capaci di promuovere i prodotti enogastronomici del made in Italy con competenze di marketing, comunicazione di impresa ai fini dell'export e

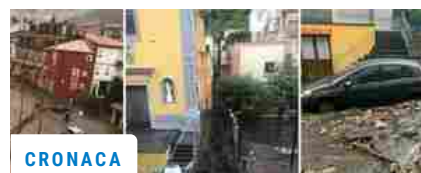
POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Stadi, De Siervo: "Step intermedi fino al 25% dei posti. La Serie A rischia il collasso"



Concorso straordinario per la scuola, si inizia il 22 ottobre



Maltempo, emergenza in Campania. Colata di fango in Irpinia, famiglie evacuate

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

capacità di individuare soluzioni innovative nella sostenibilità e la valorizzazione del territorio.

Il Farmer 4.0, pure con sede a Firenze, si occupa di innovazione delle **produzioni agrarie**, agroalimentari e agro-industriali ed ha sede a Firenze. Unirà le nuove tecniche agroalimentari, come le **coltivazioni idroponiche** (con pianta cresciuta fuori dal suolo e la terra sostituita con argilla e fibra di cocco), con concetto di sostenibilità ambientale e di eco-compatibilità, con attenzione alla qualità e sicurezza dei prodotti. Gestirà 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 nell'85% dei casi finora censiti.

© Riproduzione riservata



Ti potrebbe interessare

Pubblicità

Pubblicità

American Express

Con Blu American Express 1% di CashBack e fino a €80 sui primi €2000 spesi.

Vikings

Gioca per 1 minuto e capirai perchè sono tutti assuefatti



CRONACA

Scrivania addio: l'ufficio del futuro è virtuale. I sindacati sono già sul piede di guerra



CRONACA

Smart working. "Tropi rischi. I lavoratori così si isolano"



CRONACA

"D'ora in poi solo smart working. È più produttivo"