

## Al via i nuovi corsi dell'Istituto tecnico superiore Eat – Eccellenza Agroalimentare Toscana

Set 08 2020

Cronaca

0 Comments



Come diventare esperti nel campo delle produzioni agroindustriali e agroalimentari, avviare un percorso professionale che spalanchi le porte del mondo del lavoro. La risposta arriva dalla formazione post diploma offerta dall'Istituto tecnico superiore Eat – Eccellenza Agroalimentare Toscana, con sede a Grosseto, che ha organizzato per ottobre due nuovi corsi: “Farmer 4.0”, dedicato all'innovazione nelle produzioni agrarie e nelle trasformazioni agroindustriali, che si svolgerà nel capoluogo maremmano, e “Enofood.com”, sul marketing e l'export dell'agroalimentare made in Italy, in programma nella sede formativa di Firenze.

L'obiettivo è preparare tecnici altamente specializzati in grado fin da subito di inserirsi nel lavoro in azienda, grazie alla collaborazione con le imprese del territorio regionale e nazionale, innovative nel campo specifico dell'Istituto, ovvero l'eccellenza agroalimentare in tutte le sue declinazioni. I due percorsi sono stati presentati ieri dal presidente di Its-Eat, **Fabrizio Tistarelli**, e dalla direttrice, **Paola Parmeggiani**, alle rappresentanze istituzionali, alle associazioni di categoria dell'agricoltura, al mondo imprenditoriale, della formazione e dell'istruzione, ai referenti regionali della formazione. La rete di referenti cui di fatto Its-Eat si rivolge.

*“L'istituto oltre a essere una valida palestra di apprendimento, vita e lavoro per gli studenti – spiega **Tistarelli** – è anche un modello di promozione del territorio, poiché punta su modelli di sviluppo innovativi nel campo dell'agricoltura e dell'agroalimentare, ovvero le nostre eccellenze. E punta soprattutto sulla forza propulsiva dei giovani che sono in grado di veicolare conoscenze e know-how, da e verso il nostro territorio”.*

I corsi sono aperti a tutti coloro che abbiano conseguito un diploma di scuola superiore, interessati all'alta formazione tecnica e pratica; le lezioni sono tenute sia da docenti universitari ed esperti dei vari settori, sia da tecnici che già lavorano nelle aziende (il 65 per cento del totale); nei due anni (tanto dura un corso), alle 1200 ore di lezione si affiancano 800 di stage in azienda, mentre 160 ore

sono dedicate alle visite didattiche. I corsi prevedono inoltre esercitazioni pratiche nelle linee produttive delle imprese e settimane di stage all'estero. Il risultato è una formazione tecnico-pratica di altissimo livello che ha dalla sua anche il rapporto diretto con le imprese, che rappresentano la spina dorsale dell'Istituto e che, grazie ai corsi, incrociano domanda e offerta. A dare la dimensione del successo sono i numeri: il tasso di occupazione dei diplomati Its-Eat a un anno dall'esame è dell'83 per cento, nei primi cinque anni di vita dell'Istituto (nato a Grosseto nel 2015) sono state coinvolte 150 aziende per 5 percorsi formativi portati a termine.

*“La forza del nostro istituto – aggiunge **Paola Parmeggiani** – è nella stretta sinergia tra la formazione e il mondo del lavoro, che apre una strada diretta verso l'inserimento professionale. Chi frequenta i nostri corsi ha l'opportunità di farsi conoscere durante gli stage, ha modo di uscire anche dal territorio regionale e di fare esperienze totalmente nuove rispetto al panorama più strettamente locale”.*

### I corsi (scadenza iscrizioni 10 ottobre)

**“Farmer 4.0”**, giunto alla sua terza edizione, si tiene a Grosseto ed è stato organizzato in collaborazione con la società lbf Servizi, specializzata nella “precision farming”, e Sfera Agricola, l'azienda che gestisce una serra idroponica a Gavorrano. L'obiettivo è la formazione di una figura tecnica per la gestione dei processi produttivi biotecnologici degli alimenti, delle problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, garantendo la sostenibilità ambientale delle produzioni, formulando studi di progettazione e fattibilità, promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo, con particolare riferimento alle nuove tecnologie di Industria 4.0, alla Precisione Farming, alla coltivazione idroponica. La durata è di due anni, per 1200 ore di aula, cui si aggiungono 800 ore di stage (360 al primo anno e 440 il secondo al termine dei rispettivi percorsi di aula).

**“Enofood.com”**, alla seconda edizione, si svolge a Firenze, ed è stato organizzato in collaborazione con il consorzio Grosseto export. Forma tecnici per la gestione del processo di commercializzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari, dei rapporti commerciali e delle attività connesse al lancio dei prodotti enogastronomici. Ottimizza le attività di commercializzazione dal punto di vista tecnico, giuridico ed economico, implementando strategie di marketing e di comunicazione di impresa, analizzando la domanda dei mercati emergenti e proponendo soluzioni innovative per il marketing dei prodotti (web marketing, incoming turistici, percorsi enogastronomici). Anche in questo caso la durata è di due anni, per 1200 ore di aula, cui si aggiungono 800 ore di stage (360 al primo anno e 440 il secondo).

Per entrambi i corsi, **c'è tempo per iscriversi fino al 10 ottobre**. Tutte le informazioni sul sito di Its-Eat, al link <https://www.fondazione-eat.it/iscriviti-corso-formazione-eccellenze-agroalimentari.html>

### Gli open day

Per conoscere meglio le attività e le opportunità offerte dai nuovi corsi in partenza, l'Istituto Its-Eat ha organizzato due open day on line il 9 e il 16 settembre, dalle 17 alle 18. Intervengono Nicola Colonna, esperto in Scienze agrarie, primo ricercatore dell'Enea e membro del comitato Scientifico dell'Its, che illustrerà le sfide formative imposte dalla rivoluzione digitale nel settore agroalimentare e le opportunità offerte dal nuovo corso Farmer 4.0, e Paolo Vozi, docente universitario, esperto di marketing e comunicazione, che introduce ai temi dell'export e del marketing nelle produzioni agroalimentari.

In programma anche due open day in presenza, il 22 settembre a Pontedera, alla biblioteca comunale, e il 25 settembre a Grosseto, nella sede di Its-Eat in via Giordania 227, a partire dalle 17.30. In questa occasione saranno presenti Luigi Galiberti di Sfera agricola, e Gabriele Zappelli, diretto del consorzio Grosseto Export. Partecipa il Conte Max, che ha prestato la propria immagine per la campagna di comunicazione di Its-Eat.

Per informazioni e per le iscrizioni agli open day, collegarsi al link <https://www.fondazione-eat.it/iscrizione-openday.html>. Per tutte le altre informazioni visitare il sito <http://fondazione-eat.it/>, scrivere una mail a [info@fondazione-eat.it](mailto:info@fondazione-eat.it), oppure telefonare ai numeri 0564 1791224 e 333 1328663, dal lunedì al venerdì, con orario 9-13, 15-18. La sede di Its Eat è in via Giordania, 227/229 a Grosseto.

by **Andrea Martino**

[Previous](#)