

Tutti i corsi per gli specialisti del food: dai licei ai master la formazione non frena

LINK: <https://www.ilsole24ore.com/art/tutti-corsi-gli-specialisti-food-licei-master-formazione-non-frena-ADcKQXBB>



Tutti i corsi per gli specialisti del food: dai licei ai master la formazione non frena. A Torino parte il liceo enogastronomico, al Politecnico di Milano lezioni di design food in inglese e a Roma corsi per manager della filiera. A Torino parte il liceo enogastronomico, al Politecnico di Milano lezioni di design food in inglese e a Roma corsi per manager della filiera. 12 gennaio 2021. Salva 0. Commenta 3'. di lettura. Non si ferma la formazione in ambito food e, nonostante le difficoltà dovute alla pandemia, nascono nuovi corsi di specializzazione, già a partire dalla scuola secondaria fino ai master per i professionisti. Dalla collaborazione tra il Liceo Madre Mazzarello, Fondazione Torino Musei e Slow Food nasce a Torino il nuovo Liceo Linguistico Artistico e d'Enogastronomico. Il corso di studi della durata di cinque anni prenderà il via a partire dall'anno scolastico 2021/2022. Gli

studenti acquisiranno un innovativo profilo culturale, dove all'insegnamento tradizionale delle varie materie verranno affiancate esperienze sul campo. Loading... Accanto all'insegnamento delle lingue e dell'arte saranno affrontati temi specifici, come l'educazione sensoriale, il binomio cibo e salute, la tutela della biodiversità e la valorizzazione dei prodotti di qualità. Questi nuovi percorsi avranno una durata di circa 50 ore all'anno e si svolgeranno sia in aula, condotti dagli esperti individuati da Fondazione Torino Musei e Slow Food, sia nelle sale espositive dei musei sia presso alcune realtà produttive. Leggi anche Ristoranti in crisi? I fornitori inventano nuove soluzioni per il mercato consumer. A Milano è da poco partito il nuovo Specializing Master in Design for Food del Politecnico di Milano, creato in collaborazione con l'Università di Scienze

Gastronomiche di Pollenzo (Cn) e gestito da Poli.design. Un nuovo corso in lingua inglese per studiare il sistema alimentare attraverso un approccio progettuale e una didattica esperienziale che passa anche per il modello dei viaggi didattici, marchio di fabbrica dell'Ateneo pollentino. Due in particolare i temi proposti: il sistema di filiera locale (Food Local System) e la produzione vitivinicola (Wine System), che consentiranno di sperimentare in prima persona attività didattiche in loco grazie all'incontro con produttori, esperti e professionisti del settore. Le opportunità occupazionali al termine del Master sono molteplici: esperti di ricerca & sviluppo, professionisti per la progettazione e gestione dei servizi nei processi d'innovazione d'impresa, esperti di innovazione strategica in ambito alimentare, consulenti presso soggetti pubblici per

la messa a punto di strategie e policy, operatori per la gestione di eventi e iniziative per la promozione territoriale, culturale e sociale in ambito alimentare o ancora soggetti in grado di sviluppare progetti imprenditoriali indipendenti. 12 gennaio 2021 Torino Roma Politecnico di Milano Specializing Master filiera Salva 0Commenta Leggi anche Con Quotidiana le edicole diventano piccoli market di vicinato La terza facoltà di Scienze e Tecnologie per l'uomo e l'ambiente di Roma ha presentato il nuovo corso di Scienze e Tecnologie alimentari e Gestione di Filiera, pensato per formare il "manager di filiera" una figura manageriale delle industrie alimentari in grado di possedere conoscenze che vanno da quelle biologiche e nutrizionali, ideali per conoscere i cibi e progettare nuovi prodotti, e quelle gestionali. **Molino Vigevano** ha inaugurato Oro Di Macina Academy, formazione manageriale per rilanciare la ristorazione e offrire un aggiornamento professionale ai ristoratori nelle aree-chiave del loro business - amministrazione e controllo, management, marketing e comunicazione - con corsi brevi (8-12 ore) e condotti in sicurezza (con lezioni frontali live online sulla piattaforma Zoom), tenuti da esperti del

settore. Sempre dedicato ai professionisti della ristorazione, ma anche della pasticceria, della panificazione e della gelateria è il nuovo Master in Chocolate Arts, un percorso di formazione professionale creato dalla collaborazione tra Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Chocolate Academy Milano, la scuola professionale dedicata al cioccolato fondata nel 2017 da Barry Callebaut, leader mondiale del settore. Il percorso, che prevede diverse modalità di fruizione con lezioni online, dirette con i docenti e sessioni anche "mani in pasta", si sviluppa su quattro moduli formativi per il raggiungimento del Master. I vini italiani sono largamente conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo, e negli ultimi anni si sono imposti anche come attrattiva turistica. L'enoturismo, con i tour nei vigneti, le degustazioni e le varie esperienze enologiche, vale oggi oltre 2,5 miliardi di euro. Nel nostro paese, però, spesso il settore non viene sfruttato al pieno delle sue potenzialità. Vinodilà, società specializzata in consulenza enoturistica in Italia, presenta la sua "Human Wine Academy" che prevede due percorsi distinti di formazione professionale: il Winery

Ambassador con una preparazione in ambito marketing, commerciale e gestione di eventi; e la Wine Business School per titolari o manager di aziende vitivinicole e agroalimentari. Riproduzione riservata ©