

CALENDARIO ATTIVITA'

ENOFood 4.0 – ESPERTO NEL SETTORE AGRIFOOD: ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI - Sede BRONTE
per Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro- industriali

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Attività di potenziamento dei laboratori degli Istituti Tecnologici Superiori "ITS Academy" nell'ambito della Missione 4 - Istruzione e Ricerca - Componente 1 -Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU

PNRR M4C11.5-1242-P-31932

Progetto "FutureSkills in AgriTech: Formare i Professionisti del Domani nel Settore Agroalimentare

CUP C64D23002030006

Posizione	Data	Orario dalle	Orario alle	Ore totali	Tipo	Docente	Modulo didattico
Lun	28/04/2025	14:30	17:30	3,00	Ambito formativo teorico	Costanzo Francesco	Informatica /ITC
Mer	30/04/2025	14:30	16:30	2,00	Ambito formativo teorico	Di Maria Angela	Lingua Inglese
Mer	30/04/2025	16:30	18:30	2,00	Ambito formativo teorico	Costanzo Francesco	Informatica /ITC
Lun	05/05/2025	14:30	19:30	5,00	Ambito formativo teorico	Mazzaglia Agata	Analisi sensoriale e consumer science
Mar	06/05/2025	14:30	17:30	3,00	Ambito formativo teorico	Nava Vincenzo	Chimica degli alimenti e composti bioattivi
Mar	06/05/2025	17:30	19:30	2,00	Ambito formativo teorico	Caltabiano Antonella	Pari opportunità e parità di genere
Mer	07/05/2025	14:30	16:30	2,00	Ambito formativo teorico	Di Maria Angela	Lingua Inglese
Mer	07/05/2025	16:30	18:30	2,00	Ambito formativo teorico	Costanzo Francesco	Informatica /ITC
Gio	08/05/2025	14:30	17:30	3,00	Ambito formativo teorico	Nava Vincenzo	Chimica degli alimenti e composti bioattivi
Gio	08/05/2025	17:30	19:30	2,00	Ambito formativo teorico	Caltabiano Antonella	Pari opportunità e parità di genere
Ven	09/05/2025	16:30	19:30	3,00	Ambito formativo teorico	Carastro Valeria	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera vitivinicola
Lun	12/05/2025	14:30	17:30	3,00	Ambito formativo teorico	Caltabiano Antonella	Legalità, antidiscriminazione ed inclusione sociale
Lun	12/05/2025	17:30	19:30	2,00	Ambito formativo teorico	Caltabiano Antonella	Pari opportunità e parità di genere

CALENDARIO ATTIVITA'

ENOFood 4.0 - ESPERTO NEL SETTORE AGRIFOOD: ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI - Sede BRONTE
per Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro- industriali

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Attività di potenziamento dei laboratori degli Istituti Tecnologici Superiori "ITS Academy" nell'ambito della Missione 4 - Istruzione e Ricerca - Componente 1 -Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU

PNRR M4C11.5-1242-P-31932

Progetto "FutureSkills in AgriTech: Formare i Professionisti del Domani nel Settore Agroalimentare

CUP C64D23002030006

Posizione	Data	Orario dalle	Orario alle	Ore totali	Tipo	Docente	Modulo didattico
Mar	13/05/2025	14:30	17:30	3,00	Ambito formativo teorico	Nava Vincenzo	Chimica degli alimenti e composti bioattivi
Mar	13/05/2025	17:30	19:30	2,00	Ambito formativo teorico	Caltabiano Antonella	Pari opportunità e parità di genere
Mer	14/05/2025	14:30	16:30	2,00	Ambito formativo teorico	Di Maria Angela	Lingua Inglese
Mer	14/05/2025	16:30	18:30	2,00	Ambito formativo teorico	Costanzo Francesco	Informatica /ITC
Gio	15/05/2025	14:30	17:30	3,00	Ambito formativo teorico	Nava Vincenzo	Chimica degli alimenti e composti bioattivi
Gio	15/05/2025	17:30	19:30	2,00	Ambito formativo teorico	Carastro Valeria	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera vitivinicola
Ven	16/05/2025	16:30	19:30	3,00	Ambito formativo teorico	Carastro Valeria	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera vitivinicola
Lun	19/05/2025	14:30	19:30	5,00	Ambito formativo teorico	Mazzaglia Agata	Analisi sensoriale e consumer science
Mar	20/05/2025	14:30	17:30	3,00	Ambito formativo teorico	Nava Vincenzo	Chimica degli alimenti e composti bioattivi
Mar	20/05/2025	17:30	19:30	2,00	Ambito formativo teorico	Carastro Valeria	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera vitivinicola
Mer	21/05/2025	14:30	16:30	2,00	Ambito formativo teorico	Di Maria Angela	Lingua Inglese
Mer	21/05/2025	16:30	18:30	2,00	Ambito formativo teorico	Costanzo Francesco	Informatica /ITC
Gio	22/05/2025	14:30	17:30	3,00	Ambito formativo teorico	Nava Vincenzo	Chimica degli alimenti e composti bioattivi

CALENDARIO ATTIVITA'

ENOFood 4.0 - ESPERTO NEL SETTORE AGRIFOOD: ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI - Sede BRONTE
per Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro- industriali

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Attività di potenziamento dei laboratori degli Istituti Tecnologici Superiori "ITS Academy" nell'ambito della Missione 4 - Istruzione e Ricerca - Componente 1 -Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU

PNRR M4C11.5-1242-P-31932

Progetto "FutureSkills in AgriTech: Formare i Professionisti del Domani nel Settore Agroalimentare

CUP C64D23002030006

Posizione	Data	Orario dalle	Orario alle	Ore totali	Tipo	Docente	Modulo didattico
Gio	22/05/2025	17:30	19:30	2,00	Ambito formativo teorico	Carastro Valeria	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera vitivinicola
Ven	23/05/2025	16:30	19:30	3,00	Ambito formativo teorico	Carastro Valeria	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera vitivinicola
Lun	26/05/2025	14:30	19:30	5,00	Ambito formativo teorico	Gatto Giusy	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera carni e derivati
Mar	27/05/2025	14:30	16:30	2,00	Ambito formativo teorico	Gatto Giusy	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera carni e derivati
Mar	27/05/2025	16:30	19:30	3,00	Ambito formativo teorico	Carastro Valeria	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera vitivinicola
Mer	28/05/2025	14:30	16:30	2,00	Ambito formativo teorico	Di Maria Angela	Lingua Inglese
Mer	28/05/2025	16:30	18:30	2,00	Ambito formativo teorico	Costanzo Francesco	Informatica /ITC
Gio	29/05/2025	16:30	19:30	3,00	Ambito formativo teorico	Carastro Valeria	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera vitivinicola
Ven	30/05/2025	16:30	19:30	3,00	Ambito formativo teorico	Carastro Valeria	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera vitivinicola