

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 M4C111.5-1242-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	02/03/2026	14:30	20:30	6,00	Ambito pratico laboratoriale presso l'azienda Barone Scammacca del Murgo di Santa Venerina	Carastro Valeria	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera vitivinicola
Mar	03/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Foti Francesco	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera olivicola
Mer	04/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito formativo teorico	Gulino Salvatore	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera brassicola
Gio	05/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito formativo teorico	Gulino Salvatore	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera brassicola
Ven	06/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Gulino Salvatore	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera brassicola
Lun	09/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Carastro Valeria	Laboratorio: Tecniche di degustazione - il vino
Mar	10/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Foti Francesco	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera olivicola
Mer	11/03/2026	14:30	16:30	2,00	Ambito formativo teorico	Di Maria Angela	Lingua Inglese
Mer	11/03/2026	16:30	19:30	3,00	Ambito formativo teorico	Attaguile Gianfranco	Orientamento all'inserimento lavorativo
Gio	12/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Carastro Valeria	Laboratorio: Tecniche di degustazione - il vino
Lun	16/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Gulino Salvatore	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera brassicola
Mar	17/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Gulino Salvatore	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera brassicola
Mer	18/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Gulino Salvatore	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera brassicola

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 M4C111.5-1242-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	19/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Carastro Valeria	Laboratorio: Tecniche di degustazione - il vino
Ven	20/03/2026	14:30	16:30	2,00	Ambito pratico laboratoriale presso Masseria Santa Lucia - Motta Sant'Anastasia	Crupi Antonino	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera agrumicola
Ven	20/03/2026	16:30	19:30	3,00	Ambito pratico laboratoriale presso Masseria Santa Lucia - Motta Sant'Anastasia	Crupi Antonino	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera cereali e legumi
Lun	23/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Carastro Valeria	Laboratorio: Tecniche di degustazione - il vino
Mar	24/03/2026	14:30	19:30	5,00	Ambito pratico laboratoriale	Foti Francesco	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera olivicola
Mer	25/03/2026	14:30	16:30	2,00	Ambito formativo teorico	Di Maria Angela	Lingua Inglese
Mer	25/03/2026	16:30	18:30	2,00	Ambito pratico laboratoriale	Foti Francesco	Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - filiera olivicola