

<b>MODULI FORMATIVI</b>	<b>ORE AL I ANNO</b>	<b>ORE AL II ANNO</b>	<b>ORE TOTALI</b>
INGLESE TECNICO	40	40	80
TEAM WORKING		20	20
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	20		20
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		20	20
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO, PRESENTAZIONE E COMUNICAZIONE	10		10
INFORMATICA E MULTIMEDIALITA'	30		30
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	30		30
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITA' E PERFORMANCE MANAGEMENT		20	20
MARKETING AGROALIMENTARE	30		30
PROJECT MANAGEMENT		30	30
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	20	30	50
SUPPLY CHAIN MANAGEMENT E LOGISTICA DISTRIBUTIVA		30	30
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI		15	15
LABORATORIO DI SVILUPPO DEL PRODOTTO		70	70
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	10		10
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	30		30
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	40		40
SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI	15		15
PREVENZIONE DI INFESTANTI E METODI DI CONTROLLO	15		15
CERTIFICAZIONI REGOLAMENTATE E VOLONTARIE DI PRODOTTO	45		45
PRODUZIONI PRIMARIE	15		15
PROCESSI INDUSTRIALI E OPERAZIONI UNITARIE	30		30
TECNOLOGIE IMPIANTISTICHE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	30		30
MATERIALI, TECNOLOGIE E IMPIANTI PER IL CONFEZIONAMENTO	30		30
LABORATORIO PROCESSI PRODUTTIVI	20	55	75
TECNOLOGIE DEL LATTE E DELLA PRODUZIONE CASEARIA	20	45	65
TECNOLOGIE DEI CEREALI, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	20	45	65
TECNOLOGIE DI VINIFICAZIONE, DELLE BEVANDE ALCOLICHE E DEGLI ACETI	20	45	65
TECNOLOGIE DEI VEGETALI FRESCHI E CONSERVATI	20	45	65
TECNOLOGIE DELLE CARNI FRESCHE, STAGIONATE E CONSERVATE	20	45	65
TECNOLOGIE DEL PESCE E DELLE CONSERVE ITTICHE	20	45	65
STAGE	400	400	800
<b>TOTALE</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>2000</b>