

FOOD TECH 2026/2028

<i>Titolo del percorso formativo</i>	TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE
<i>Profilo nazionale di riferimento/Diploma in esito</i>	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale (4.1.1)

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	40	40	80
COMUNICAZIONE E TEAM WORKING		25	25
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	30		30
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	10		10
PROJECT MANAGEMENT		25	25
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E PERFORMANCE MANAGEMENT		25	25
MARKETING AGROALIMENTARE	30		30
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	20	30	50
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
INFORMATICA E MULTIMEDIALITÀ	30		30
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO	10		10
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		20	20
RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20		20
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE		20	20
PROCESSI INDUSTRIALI E OPERAZIONI UNITARIE	30		30
PRODUZIONI PRIMARIE	20		20
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	35		35
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	40		40
TECNOLOGIE IMPIANTISTICHE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	30		30
CERTIFICAZIONI REGOLAMENTATE E VOLONTARIE DI PRODOTTO	40		40
SUPPLY CHAIN MANAGEMENT E LOGISTICA DISTRIBUTIVA		30	30
LABORATORIO PROCESSI PRODUTTIVI	20	55	75
LABORATORIO DI SVILUPPO DEL PRODOTTO		70	70
MATERIALI, TECNOLOGIE E IMPIANTI PER IL CONFEZIONAMENTO	30		30
SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI	20		20
PREVENZIONE DI INFESTANTI E METODI DI CONTROLLO	15		15
TECNOLOGIE DEL LATTE E DELLA PRODUZIONE CASEARIA	20	50	70
TECNOLOGIE DEI CEREALI, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	20	50	70
TECNOLOGIE DI VINIFICAZIONE, DELLE BEVANDE ALCOLICHE E DEGLI ACETI	20	50	70
TECNOLOGIE DEI VEGETALI FRESCHI E CONSERVATI	20	50	70
TECNOLOGIE DELLE CARNI E DEL PESCE	30	60	90
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

FOOD DEVELOPMENT 2026/2028

<i>Titolo del percorso formativo</i>	TECNICO SUPERIORE PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
<i>Profilo nazionale di riferimento/Diploma in esito</i>	Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi (4.1.5)

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	35	40	75
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	15		15
TEAM WORKING		20	20
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	25		25
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	20		20
PROJECT MANAGEMENT		25	25
ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	20		20
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	25	25	50
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E PERFORMANCE MANAGEMENT		10	10
INFORMATICA E MULTIMEDIALITÀ	30		30
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO	10		10
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		10	10
RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20		20
IMPRONTA NUTRIZIONALE ED ECOLOGICA DI PRODOTTO		30	30
PRODUZIONE PILOTA DEL PROTOTIPO ALIMENTARE	40		40
LOGISTICA E SUPPLY CHAIN		30	30
PACKAGING	45	45	90
CONSUMER BEHAVIOUR E ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI		30	30
CONTROLLO QUALITÀ DI MATERIE PRIME, SEMILAVORATI E PRODOTTI ALIMENTARI		30	30
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	40		40
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	50		50
PRODUZIONI PRIMARIE DI ALIMENTI		25	25
VALORIZZAZIONE DI SOTTOPRODOTTO E SCARTI DI CIRCOLARITÀ DELLE RISORSE		30	30
TECNOLOGIE AGROINDUSTRIALI		55	55
LABORATORIO SVILUPPO PRODOTTO		60	60
PRODOTTI EASY TO USE		40	40
PRODOTTI FUNZIONALI E SALUTISTICI		30	30
ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ	40		40
SISTEMA AGROALIMENTARE NAZIONALE ED INTERNAZIONALE	30		30
BIOTECNOLOGIE PER L'AGROALIMENTARE		40	40
FORMULAZIONI ALIMENTARI	40		40
MARCHI DI QUALITÀ VOLONTARI E REGOLAMENTATI DI PRODOTTO	35		35
MARKETING AGROALIMENTARE	30		30
ANALISI DEI DATI PER IL MARKETING	30		30
FUNNEL DI VENDITA E MARKETING AGROALIMENTARE		25	25
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

SMART QUALITY 4 FOOD 2026/2028

<i>Titolo del percorso formativo</i>	TECNICO SUPERIORE PER LA QUALITÀ, LA COMPLIANCE E I SERVIZI DIGITALI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE
<i>Profilo nazionale di riferimento/Diploma in esito</i>	Tecnico superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari (4.1.2)

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	40	40	80
COMUNICAZIONE E TEAM WORKING	20	20	40
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	30		30
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	20		20
PROJECT MANAGEMENT		40	40
LEGISLAZIONE ALIMENTARE E COMPLIANCE UE	30	40	70
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
INFORMATICA E STRUMENTI DIGITALI	30		30
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO		30	30
GESTIONE E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI	30		30
RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	10	20	30
ECONOMIA CIRCOLARE E RENDICONTAZIONE ESG		20	20
CONTROLLI DI LABORATORIO E TECNICHE ANALITICHE	50		50
SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMI HACCP	30		30
SICUREZZA ALIMENTARE, FOOD PROTECTION E GESTIONE DEL RISCHIO		50	50
SISTEMA AGROALIMENTARE: MERCATI, MODELLI PRODUTTIVI E FILIERE	30		30
FILIERE AGROALIMENTARI E PRODUZIONI PRIMARIE	40		40
SISTEMI PRODUTTIVI E PROCESSI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	40		40
STANDARD INTERNAZIONALI, CERTIFICAZIONI E EXPORT COMPLIANCE	40	40	80
TRACCIABILITA' DIGITALE E REGIMI DI QUALITA'	20	30	50
GESTIONE DATI E REPORTING PER LA QUALITÀ	20	40	60
AUDITING, ISPEZIONI E GESTIONE DELLE CERTIFICAZIONI	20	40	60
ANALISI SENSORIALE	20	20	40
INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER QUALITA', AUDITING E SERVIZI DIGITALI	20	40	60
LOGISTICA, SUPPLY CHAIN E QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI		40	40
STRUMENTI DIGITALI PER COMPLIANCE, AUDITING E REPORTING	20	40	60
ETICHETTATURA ALIMENTARE E DIGITAL LABELLING	20	20	40
SERVIZI TECNICI E CONSULENZA PER LA FILIERA AGROALIMENTARE		30	30
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

FOOD MARKETING 2026/2028

<i>Titolo del percorso formativo</i>	TECNICO SUPERIORE IN DIGITAL MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI
<i>Profilo nazionale di riferimento/ Diploma in esito</i>	Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari (4.1.3)

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	40	40	80
COMUNICAZIONE E TEAM WORKING	20	15	35
PUBLIC SPEAKING		20	20
STATISTICA APPLICATA	20		20
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	20		20
PROJECT MANAGEMENT		30	30
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	30		30
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	20		20
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E PERFORMANCE MANAGEMENT	20		20
STRUMENTI INFORMATICI PER IL MANAGEMENT	30	20	50
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO	15		15
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		20	20
RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	15	20	35
AUTOIMPRENDITORIALITÀ		25	25
COMUNICARE LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE		20	20
PROMUOVERE IMPRESA E PRODOTTO SOSTENIBILI	30	20	50
FILIERE DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO	20	30	50
SISTEMA AGROALIMENTARE NAZIONALE E INTERNAZIONALE	20		20
LOGISTICA	25		25
DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI		20	20
RICERCA SUL CONSUMATORE E CONSUMER SCIENCE		30	30
CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI		20	20
PRODUZIONE E SVILUPPO DI CONTENUTI DIGITALI	40	25	65
MARKETING DIGITALE DI PRODOTTO	25		25
NEUROMARKETING		20	20
PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI		25	25
PIANI DI COMUNICAZIONE E MARKETING E LANCIO DI NUOVI PRODOTTI		30	30
TECNICHE E STRATEGIE DI VENDITA		30	30
WEB MARKETING E E-COMMERCE MANAGEMENT		30	30
SOCIAL MEDIA MANAGEMENT		20	20
INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER IL MARKETING	15		15
EVENT MARKETING E FOOD EXPERIENCE	20		20
MARKETING D'ACQUISTO	35		35
LABORATORIO DI SVILUPPO DEL PRODOTTO		50	50
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	20		20
CONTROLLO QUALITÀ, TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI	20		20
TECNOLOGIE AGRARIE E AGROINDUSTRIALI	20		20
TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO	20		20
PROJECT WORK	40	40	80
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

AGRITECH

<i>Titolo del percorso formativo</i>	TECNICO SUPERIORE DELLA FILIERA AGRO-ZOOTECNICA INNOVATIVA
<i>Profilo nazionale di riferimento/Diploma in esito</i>	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale (4.1.1)

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	30	30	60
COMUNICAZIONE E TEAM WORKING	20	20	40
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	20		20
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	30		30
PROJECT MANAGEMENT		20	20
ECONOMIA AGRARIA E DELLA FILIERA ALIMENTARE	40		40
LEGISLAZIONE NEL SETTORE AGRO-ZOOTECNICO E ALIMENTARE	40		40
SISTEMA ALIMENTARE E POLITICHE EUROPEE PER L'INNOVAZIONE		40	40
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO	30		30
GESTIONE DATI E INTELLIGENZA ARTIFICIALE		30	30
RICERCA DEL LAVORO E AUTOIMPREDITORIALITA'	20	20	40
TRANSIZIONE ECOLOGICA E INNOVAZIONE SOSTENIBILE DELLE PRODUZIONI	20		20
SCIENZE DELLE PRODUZIONI AGRO-ZOOTECNICHE	40		40
DISCIPLINARI DI PRODUZIONE E SISTEMI QUALITA'		40	40
TECNICHE INNOVATIVE DELLE PRODUZIONI VEGETALI	40		40
MATERIE PRIME E PROCESSI DI PRIMA TRASFORMAZIONE	30		30
MECCANICA E MECCANIZZAZIONE AGRARIA	30		30
AGRICOLTURA DI PRECISIONE	20	40	60
ZOOTECNIA, SANITÀ E BENESSERE ANIMALE	40		40
TECNOLOGIE E IMPIANTI AGRO-ZOOTECNICI	30	30	60
GESTIONE DELLE IMPRESE AGRO-ZOOTECNICHE E MULTIFUNZIONALI		40	40
TECNICHE DI MONITORAGGIO DELLE PRODUZIONI		40	40
ZOOTECNIA DI PRECISIONE	20	40	60
SERVIZI TECNICI PER L'IMPRESA AGRO-ZOOTECNICA		40	40
TECNICHE AGROAMBIENTALI E SISTEMI COLTURALI SOSTENIBILI	40	50	90
PROTEZIONE DELLE COLTURE E INNOVAZIONE FITOSANITARIA		20	20
NUTRIZIONE ANIMALE E MANGIMISTICA	40		40
GESTIONE EFFICIENTE E SOSTENIBILE DEGLI ALLEVAMENTI		50	50
SISTEMI AGROENERGETICI E GESTIONE DEI RIFIUTI		20	20
BIOTECNOLOGIE PER L'INNOVAZIONE DELLE FILIERE		30	30
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

FOOD SUSTAINABILITY 2026/22028

<i>Titolo del percorso formativo</i>	TECNICO SUPERIORE PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NEL SISTEMA ALIMENTARE
<i>Profilo nazionale di riferimento/Diploma in esito</i>	Tecnico superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari (4.1.2)

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	30	40	70
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	20		20
TEAM WORKING		20	20
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	40		40
CHIMICA, BIOLOGIA E MICROBIOLOGIA	30		30
AGRONOMIA E ZOOTECHNIA	40		40
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	30		30
PROJECT MANAGEMENT		20	20
MARKETING AGROALIMENTARE	30		30
BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ SOCIALE DI IMPRESA		30	30
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	20		20
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	40		40
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO	30		30
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI E AI		50	50
RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	10		10
AUTOIMPRENDITORIALITÀ		35	35
SISTEMA AGROALIMENTARE E POLITICHE EUROPEE PER LA SOSTENIBILITÀ	30		30
STRATEGIE DI SVILUPPO SOSTENIBILE		25	25
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	30		30
BIOTECNOLOGIE PER L'AGROALIMENTARE	30		30
TECNOLOGIE AGROINDUSTRIALI DELLE FILIERE DEL TERRITORIO	50		50
LOGISTICA NELL'AGROALIMENTARE		30	30
BLOCKCHAIN E TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO		30	30
NORMATIVA AMBIENTALE		20	20
CERTIFICAZIONI OBBLIGATORIE E VOLONTARIE PER LA SOSTENIBILITÀ		30	30
PROCESSI AGROINDUSTRIALI ED EFFICIENZA DELLE RISORSE		30	30
SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E STANDARD DI QUALITÀ (ISO, BRC, IFS)		50	50
CONTROLLO QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	40		40
TECNOLOGIE E MATERIALI PER IL CONFEZIONAMENTO	30		30
PROCESSI PRODUTTIVI E DIGITALIZZAZIONE DELLE IMPRESE AGRICOLE	30		30
MULTIFUNZIONALITÀ AGRICOLA, BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ TERRITORIALE	20		20
SISTEMI INTEGRATI HSEQ		40	40
CIRCOLARITÀ DELLE RISORSE: MATERIE PRIME, PRODOTTI, SCARTI ED ENERGIA		40	40
IMPRONTA ECOLOGICA DI PRODOTTO		30	30
SOSTENIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA		20	20
PROJECT WORK		60	60
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

FARM MANAGER 2026/2028

<i>Titolo del percorso formativo</i>	TECNICO SUPERIORE PER LA DIGITALIZZAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELL'IMPRESA AGRICOLA
<i>Profilo nazionale di riferimento/Diploma in esito</i>	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale (4.1.1)

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	30	30	60
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	20		20
TEAM WORKING		20	20
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	40		40
FONDAMENTI DI CHIMICA, BIOLOGIA E MICROBIOLOGIA	30		30
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	20		20
PROJECT MANAGEMENT		20	20
GESTIONE AZIENDALE	30		30
MARKETING AGROALIMENTARE		25	25
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
LEGISLAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE	30		30
SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ		40	40
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO	40		40
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI E AI		40	40
RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	10		10
AZIENDA AGRICOLA MULTIFUNZIONALE		20	20
SISTEMA AGROALIMENTARE E POLITICHE EUROPEE PER LA SOSTENIBILITÀ	20		20
SUPPLY CHAIN E SOSTENIBILITÀ NELL'AGROALIMENTARE		20	20
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	30		30
BIOTECNOLOGIE PER L'AGROALIMENTARE	30		30
TECNOLOGIE AGROINDUSTRIALI DELLE FILIERE DEL TERRITORIO	50		50
CERTIFICAZIONI REGOLAMENTATE E VOLONTARIE DI PRODOTTO		30	30
CONTROLLO QUALITÀ, TRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI		20	20
TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DIFESA DI SEMINATIVI E ORTICOLE	40		40
TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DIFESA PIANTE ARBOREE	30		30
GESTIONE DELLA FERTILITÀ DEL SUOLO	20		20
COLTURE A GESTIONE SPECIALE: IDROPONICA E VERTICAL FARMING	30		30
TECNICHE DI ALLEVAMENTO SOSTENIBILE E BENESSERE ANIMALE	40		40
MECCANIZZAZIONE AGRICOLA	40		40
GESTIONE IMPRESA AGRICOLA		20	20
RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA E BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ		20	20
AGRICOLTURA INNOVATIVA: DALL'IDEA ALL'IMPRESA		70	70
GESTIONE VARIABILI METEO IN AGRICOLTURA		20	20
SMART FARMING		80	80
TRANSIZIONE DIGITALE E VERDE DELL'IMPRESA AGRICOLA		40	40
IMPRONTA ECOLOGICA DI PRODOTTO E CIRCOLARITÀ DELLE RISORSE		25	25
GENERAZIONE E GESTIONE DELL'ENERGIA NELL'IMPRESA AGRICOLA		40	40
PROJECT WORK		20	20
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

FOOD PROCESSING 2026/2028

<i>Titolo del percorso formativo</i>	TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELLE PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI
<i>Profilo nazionale di riferimento/ Diploma in esito</i>	Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi (4.1.5)

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	30	25	55
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E TEAM WORKING	25	15	40
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	15		15
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	15		15
PROJECT MANAGEMENT		20	20
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITA' E PERFORMANCE MANAGEMENT		40	40
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	15	15	30
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO	40		40
GESTIONE DATI E INTELLIGENZA ARTIFICIALE		40	40
RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	10		10
SVILUPPO IDEE IMPRENDITORIALI		10	10
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI	15		15
MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE PER LA SICUREZZA E I PROCESSI ALIMENTARI	60		60
SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI E PEST MANAGEMENT	35		35
CERTIFICAZIONI REGOLAMENTATE E VOLONTARIE DI PRODOTTO	45		45
PRODUZIONI PRIMARIE	20		20
PROCESSI INDUSTRIALI E OPERAZIONI UNITARIE	30		30
TECNOLOGIE IMPIANTISTICHE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	30		30
SUPPLY CHAIN MANAGEMENT E LOGISTICA DISTRIBUTIVA		25	25
SISTEMI DI TRACK & TRACE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI		15	15
LABORATORIO DI GESTIONE SCARTI E SOTTOPRODOTTI		60	60
LABORATORIO PROCESSI PRODUTTIVI	20	75	95
GESTIONE DIGITALE DEI PROCESSI CON ERP	20	20	40
MARKETING AGROALIMENTARE	20		20
MATERIALI, TECNOLOGIE E IMPIANTI PER IL PAKAGING SOSTENIBILE	25		25
TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI DI ORIGINE VEGETALE	45		45
TECNOLOGIE DEI CEREALI, PASTA E PRODOTTI DA FORNO		20	20
TECNOLOGIE DI VINIFICAZIONE		40	40
TECNOLOGIE DEI VEGETALI FRESCHI E CONSERVATI, OLEARIE		50	50
TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE	35		35
TECNOLOGIE DEL LATTE E DELLA PRODUZIONE CASEARIA		30	30
TECNOLOGIE DELLE CARNI, UOVA E DEL PESCE		50	50
GESTIONE AMBIENTALE ED ENERGETICA DEI PROCESSI AGROALIMENTARI	30	30	60
VALUTAZIONE AMBIENTALE E CIRCOLARITÀ DEI PROCESSI		20	20
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000