

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