

UF	ARGOMENTO	ORE ARGOMENTO	TOTALE
ORIENTAMENTO	ORIENTAMENTO	36	36
PARI OPPORTUNITÀ	PARI OPPORTUNITÀ	12	12
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	16	16
CHIMICA GENERALE	CHIMICA GENERALE	20	20
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIEMNTI	20	20
ELEMENTI DI PRODUZIONI AGRICOLE	FISIOLOGIA, CLASSIFICAZIONE STRUTTTURA E MATURAZIONE DELLE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE	20	56
	CLASSIFICAZIONE DELLE FILIERE ORTOFRUTTICOLE E DEI METODI DI LOTTA	36	
IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ	ELEMENTI DI IGIENE	20	40
	H.A.C.C.P. E CONTROLLO QUALITÀ	20	
GEOGRAFIA AGRONOMICA	GEOGRAFIA AGRONOMICA	30	30
LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE	40	40
SICUREZZA	SICUREZZA	16	16
TECNOLOGIE ALIMENTARI/IMPIANTISTICA	TECNOLOGIE ALIMENTARI/IMPIANTISTICA	40	40
TECNICHE DI TRASFORMAZIONE ORTICOLA	TIPOLOGIE DI PRE-TRATTAMENTO E UTILIZZO DI CONSERVANTI PRODOTTI ORTICOLI E METODOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO	38	84
	REALIZZAZIONI PRODUZIONI IN SALAMOIA E FERMENTAZIONI	26	
	CONGELAMENTO, SURGELAZIONE, DISIDRATAZIONE, LIOFOLIZZAZIONE	20	
LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE ORTICOLA	OPERAZIONI PRELIMINARI AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E PRODUZIONE DI SOTT'OLIO, SOTT'ACETO	50	160
	PRODUZIONI DI SALAMOIE, DI PESTI DI VERDURE E SALSE E FERMENTATI	35	
	CONSERVE DI LEGUMI, CONSERVE DI POMODORI, PASSATE, PELATI, DISIDRATAZIONE ESSICCAMENTO	75	
TECNICHE DI TRASFORMAZIONE FRUTTICOLA	TIPOLOGIE DI PRE-TRATTAMENTO E UTILIZZO DI CONSERVANTI PRODOTTI ORTICOLI E METODOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO	38	84
	REALIZZAZIONI PRODUZIONI FERMENTATE E CONSERVAZIONE SOTT'ALCOOL	26	
	CONGELAMENTO, SURGELAZIONE, DISIDRATAZIONE, LIOFOLIZZAZIONE	20	
LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE FRUTTICOLA	OPERAZIONI PRELIMINARI AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E PRODUZIONE DI MACEDONIE DI IV GAMMA	50	160
	CONFETTURE, MARMELLATE, GELATINE DI FRUTTA, FRUTTA SOTTO SPIRITO E CANDITA	35	
	SUCCHI DI FRUTTA, NETTARI, CENTRIFUGATI, SMOOTHIE, SURGELAZIONE, ESSICCAMENTO E DISIDRATAZIONE	75	
ELEMENTI PROPEDEUTICI ALLE TECNICHE DI TRASFORMAZIONE ORTICOLA E FRUTTICOLA	ELEMENTI PROPEDEUTICI ALLE TECNICHE DI TRASFORMAZIONE ORTICOLA E FRUTTICOLA	20	20
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	30	30
TECNICHE DI ANALISI CHIMICA	TECNICHE DI ANALISI CHIMICA	26	26
TESTIMONIANZA	TESTIMONIANZA	40	40
TECNICHE DI TRASFORMAZIONE SOSTENIBILE	TECNICHE DI TRASFORMAZIONE SOSTENIBILE	20	20
ANALISI SENSORIALE	ANALISI SENSORIALE	36	36
ETICHETTATURA	ETICHETTATURA	20	20
COMUNICAZIONE E MARKETING	COMUNICAZIONE E MARKETING	30	30
ELEMENTI DI ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	ELEMENTI DI ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	20	20
INFORMATICA	INFORMATICA	40	40
PROJECT WORK	PROJECT WORK	40	40
CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEL SETTORE DELL'AGROALIMENTARE	CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEL SETTORE DELL'AGROALIMENTARE	30	30
DIRITTO E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE	DIRITTO E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE	20	20
STAGE	STAGE	600	600
PROVE FINALI	PROVE FINALI	14	14
	TOTALE ORE	1800	1800