



**ITS**  
**AGROALIMENTARE**  
**PER IL PIEMONTE**

**Assegnazione docenze corso:**

IFTS - Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica  
Anno Accademico 2018-2019

UF	ORE
UF : SICUREZZA	12
UF : ELEMENTI DI MATEMATICA APPLICATA	60
UF : TECNICHE DI GESTIONE	40
UF : LINGUAGGI E COMUNICAZIONE	138
UF : NORMATIVE DELLE PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE	34
UF : PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI	190
UF : CONTESTO CULTURALE, STORICO E NATURALISTICO DEL TERRITORIO	40
UF : ORIENTAMENTO E ACCOMPAGNAMENTO AL PERCORSO	20
UF : PARI OPPORTUNITA'	10