



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE

Piano di studi Mastro Birraio

Biennio 2021/2023

Conoscenze tecniche di base 192 ore
Tecnologie innovative di produzione maltaria e brassicola 30 ore
Tecnologie alimentari 128 ore
La produzione 176 ore
Analisi sensoriale e degustazione 152 ore
Legislazione e normativa del settore brassicolo 60 ore
Commercializzazione e distribuzione / Il mercato brassicolo 192 ore
Agrifood 4.0 8 ore
Informatica 20 ore
Project work 12 ore
Sicurezza sul lavoro 16 ore
Orientamento 36 ore
Lingua inglese tecnica 60 ore
Pari opportunità 8 ore
Elementi per la sostenibilità ambientale 16 ore
Stage 680 ore
Prova finale 14 ore