2521020 21	Tecnico	superiore per la gestione delle impre	ese delle filiere agroalimentari - SOSTENIBILITA' NELLA					
PERIODO DI EROGAZIONE	TOTALI	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	O ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO	
		0101105574 (4.005	SICUREZZA - SOSTENIBILITÀ					
ottobre-novembre	16	SICUREZZA (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12	Organizzazione della sicurezza aziendale	16	,	16	Competenze Base e Comuni/Trasversali e	
2025		ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	Fattori di rischio generali e specifici		'		Tecniche	
		·	Misure e procedure di prevenzione e protezione					
		1015115 5 0101155574	SICUREZZA - SOSTENIBILITÀ				Competenze Base e	
ottobre-novembre 2025	10	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Igiene e sicurezza alimentare	10	/	10	Comuni/Trasversali e Tecniche	
			LINGUA INGLESE - SOSTENIBILITÀ					
			Lessico					
			Elementi di microlingua					
			Elementi di sintassi					
febbraio-ottobre	72	LINGUA INGLESE	Utilizzo del dizionario	44	28	72	Competenze Base e Comuni/Trasversali e	
2026			Elementi di fonetica				Tecniche	
			Tecniche di conversazione					
			Elementi di grammatica					
			Inglese Tecnico					
			English Language Qualification: B2 - 1					
			GESTIONE DELLE RISORSE 1 - SOSTENIBILITÀ				Competenze	
			Agronomia e gestione delle colture	20	1	20	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			GESTIONE DELLE RISORSE 2 - SOSTENIBILITÀ				Competenze	
ottobre-dicembre 2025	100	GESTIONE DELLE RISORSE	Agricoltura sostenibile e innovazione	50	1	50	Tecniche Specialistiche e	
2025			Valorizzazione degli scarti vegetali e bio-rifineria	1			Professionali Verticali	
			agricola GESTIONE DELLE RISORSE 3 - SOSTENIBILITÀ					
			Gestione delle fonti energetiche	30	,	30	Competenze Tecniche	
				30	/	30	Specialistiche e Professionali Verticali	
				Valorizzazione energetica degli scarti agroalimentari PRODUZIONI ANIMALI - SOSTENIBILITÀ				
			PRODUZIONI ANIMALI - 303 I ENIBILITA					
l	20		Allevamento e zootecnia				Competenze	
dicembre-gennaio 2026		20 PRODUZIONI ANIMALI	Produzione sostenibile dei foraggi	20	1	20	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Normativa	-			1 Tolessionali Verticali	
			PRODUZIONI ANIMALI 1- SOSTENIBILITÀ				Competenze	
			Le certificazioni della sostenibilità	14	1	14	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			PROPUZIONI ANIMALLO, COOTENIBILITÀ					
			PRODUZIONI ANIMALI 2 - SOSTENIBILITÀ	-				
		CERTIFICAZIONI E STRUMENTI	Concetto di dato in un ambiente digitale Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati,				Competenze	
ottobre-marzo 2026	86	DI AUDITING PER LA SOSTENIBILITÀ	informazioni e contenuti negli ambienti digitali	46	1	46	Tecniche Specialistiche e	
			Life Cycle Assessment (LCA) e strumenti di tracciabilità				Professionali Verticali	
			Gestione del Processo di Auditing					
			PRODUZIONI ANIMALI 3 - SOSTENIBILITÀ				Competenze	
				26	1	26	Tecniche Specialistiche e	
			II bilancio di sostenibilità				Professionali Verticali	
			TECNOLOGIE DI PROCESSO A BASSO IMPATTO ENERGETICO - SOSTENIBILITÀ					
febbraio-marzo								
			Fondamenti di carbon footprint e intensificazione di processo					
		TECNOLOGIE DI PROCESSO A					Competenze Tecniche	
2026	30	BASSO IMPATTO ENERGETICO	Tecnologie emergenti per la riduzione dei consumi	30 /	/	30	Specialistiche e Professionali Verticali	
							r rolessionali verticali	
			Applicationi pottoriali o posi stridis					
			Applicazioni settoriali e casi studio					
		<u> </u>						

			ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ 1 -					
			SOSTENIBILITÀ Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello					
			UE, nazionale, regionale e locale					
			Vulnerabilità degli ambienti naturali Modalità di gestione delle risorse ambientali ed					
			energetiche				Competenze	
			Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale					
			Problematiche sociali e sanitarie	30	1	30	Tecniche Specialistiche e	
			Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore				Professionali Verticali	
dicembre-febbraio 2026	60	ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ	Principali strumenti e tecniche di osservazione					
			Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente					
			Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico					
			Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di					
			materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ 2 -					
			SOSTENIBILITÀ La transizione ecologica				Competenze	
			Laboratorio sullo spreco alimentare	30	1	30	Tecniche Specialistiche e	
			Economia Circolare				Professionali Verticali	
			VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI 1 - SOSTENIBILITÀ				Compotone	
				15	1	15	Competenze Tecniche Specialistiche e	
			Fondamenti di chimica applicata				Professionali Verticali	
			VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI 2 - SOSTENIBILITÀ				Competenze	
			Tecniche di recupero e trasformazione degli scarti	15	1	15	Tecniche Specialistiche e	
								Professionali Verticali
			VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI 3 - SOSTENIBILITÀ	8	,		Competenze Tecniche	
dicembre-gennaio 2026	54	VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI	Dradiuniana di manajari a interrettari siraclari	8	,	8	Specialistiche e Professionali Verticali	
2020		SCARTI AGROALIMENTARI	Produzione di mangimi e integratori circolari VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI					
			4 - SOSTENIBILITÀ	8	1	8	Competenze Tecniche Specialistiche e	
			Cosmesi e ingredientistica naturale				Professionali Verticali	
			VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI 5 - SOSTENIBILITÀ					
					,	8	Competenze Tecniche	
			Bioenergie e biocarburanti da residui agricoli		,	Ü	Specialistiche e Professionali Verticali	
			UPCYCLING E NUOVI PRODOTTI DA SOTTOPRODOTTI AGROALIMENTARI - SOSTENIBILITÀ					
febbraio-marzo	30	UPCYCLING E NUOVI PRODOTTI DA	Fondamenti di upcycling	20	,	30	Competenze Tecniche	
2026	30	SOTTOPRODOTTI AGROALIMENTARI	Tecniche estrattive avanzate Nuovi prodotti ad alto valore aggiunto	30	,	30	Specialistiche e Professionali Verticali	
			Applicazioni e scenari di mercato					
			SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 1 - SOSTENIBILITÀ				Competenze	
			SOSTENIBILITA	10	1	10	Tecniche Specialistiche e	
			Sostenibilità nella filiera della carne				Professionali Verticali	
			SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 2 - SOSTENIBILITÀ				Competenze	
				10	1	10	Tecniche Specialistiche e	
			Sostenibilità nella filiera del latte				Professionali Verticali	
			SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 3 - SOSTENIBILITÀ				Competenze Tecniche	
gennaio-marzo 72 2026 72	SOSTENIBILITA' NELLE FILIERE FOOD	Sostenibilità nella filiera vitivinicola	16	1	16	Specialistiche e Professionali Verticali		
		SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 4 -						
			SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 4 -				Competenze Tecniche	
			Sostenibilità nella filiera ortofrutticola	20	/	20	Specialistiche e Professionali Verticali	
			COSTENIDIUTÀ NELLE ENTERE FORRE				Torusali I	
			SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 5 - SOSTENIBILITÀ				Competenze Tecniche	
			Sostenibilità nella filiera brassicola	16	/	16	Specialistiche e Professionali Verticali	

			TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA - SOSTENIBILITÀ							
			Tecniche di confezionamento sostenibile				Competenze			
settembre-ottobre 2026	16	TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA	Elementi grafici e realizzazione dell'etichetta	1	16	16	Tecniche Specialistiche e			
		EHOHETIATORA	Packaging circolare e design innovativo				Professionali Verticali			
			Etichettatura e comunicazione ambientale			20 40 70 10 20 15				
			SOSTENIBILITÀ SOCIALE E RESPONSABILITÀ D' IMPRESA							
			- SOSTENIBILITÀ Fondamenti di sostenibilità sociale							
maggio-giugno 2026	20	SOSTENIBILITÀ SOCIALE E RESPONSABILITÀ D'IMPRESA	Responsabilità Sociale d'Impresa (CSR) applicata al food	20	1	20	Competenze Tecniche Specialistiche e			
			Strumenti e standard essenziali				Professionali Verticali			
			Gestione risorse umane sostenibile							
			LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE 1 - SOSTENIBILITÀ							
			Fondamenti base di economia							
			Economia e Gestione Aziendale		40	Competenze				
			Modelli di Business per l'Agroalimentare	40	1	40	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali			
			Analisi di Bilancio e Matematica Finanziaria							
			Pianificazione, Gestione e Ottimizzazione dei processi							
marzo-settembre 2026	120	120	120	120	LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	produttivi				
						LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE 2 - SOSTENIBILITÀ				
			Autoimprenditorialità	70	/	70	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali			
			Fundraising con fondi pubblici e privati	70						
			La gestione dei progetti di finanziamento							
			LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE 3 - SOSTENIBILITÀ				Competenze			
			Protezione intellettuale del prodotto o del processo	1	10	10	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali			
		+	GESTIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE MULTIFUNZIONALI 1				Competenze			
			- SOSTENIBILITÀ Valutazione degli Strumenti Aziendali e delle	20	1	20	Tecniche Specialistiche e			
			Attrezzature e Tecnologie in un'ottica di Transizione Verde e Digitale				Professionali Verticali			
		GESTIONE DELLE AZIENDE	GESTIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE MULTIFUNZIONALI 2 - SOSTENIBILITÀ				Competenze Tecniche			
aprile-giugno 2026	50	AGRICOLE MULTIFUNZIONALI	Supply Chain Management	15	/	15	Specialistiche e Professionali Verticali			
			GESTIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE							
			MULTIFUNZIONALI 3 - SOSTENIBILITÀ	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche e			
			Strategie di Diversificazione Aziendale				Professionali Verticali			
			PRICING E DISTRIBUZIONE IN AMBITO FOOD 1 - SOSTENIBILITÀ							
			Fondamenti di Pricing nel Settore Agroalimentare				Competenze Tecniche			
			Strategie di Pricing Avanzate	30	/	30	Specialistiche e Professionali Verticali			
prile-giugno 2026 40	PRICING E DISTRIBUZIONE IN AMBITO FOOD	Distribuzione nel Settore Agroalimentare								
			PRICING E DISTRIBUZIONE IN AMBITO FOOD 2 - SOSTENIBILITÀ				Competenze			
				10	/	10	Tecniche Specialistiche e			
			Innovazioni e Tendenze nella Distribuzione Alimentare				Professionali Verticali			
		LABORATORIO DI	LABORATORIO DI INNOVAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE - SOSTENIBILITÀ				Competenze			
febbraio-giugno 2026	50	INNOVAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE	Laboratorio progettuale	50	1	50	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali			

			TECNOLOGIE DIGITALI 1 - SOSTENIBILITÀ				I
			Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				
			Concetto di dato in un ambiente digitale				
			Elementi di Cloud computing	,.			Competenze Tecniche
			Agrifood 4.0	42	/	42	Specialistiche e Professionali Verticali
ottobre-maggio 2026	54	TECNOLOGIE DIGITALI	Tecniche di cloud computing				
2020			Principi di Informatica				
			Corso Avanzato di Office	1			
			TECNOLOGIE DIGITALI 2 - SOSTENIBILITÀ				Competenze
			Utilizzo della AI e AI Prompt Engineering	12	1	12	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			MARKETING - SOSTENIBILITÀ				
			Introduzione al Marketing				
			Studio del Comportamento dei Consumatori				
settembre-	40	MARKETING	Scenari di Mercato e Variabili di Influenza	,	40	40	Competenze Tecniche
novembre 2026			Analisi di Mercato e Segmentazione				Specialistiche e Professionali Verticali
			Marketing territoriale	+			
			Strategie di Marketing Basate su Dati				
			COMUNICAZIONE - SOSTENIBILITÀ				
			Introduzione alla Comunicazione Multicanale				
			Strumenti di Comunicazione Digitale	-			
settembre-				 			Competenze Tecniche
novembre 2026	30	COMUNICAZIONE	Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)	/	30	30	Specialistiche e Professionali Verticali
			Promozione dei prodotti e del territorio				Tolessional vertical
			Elementi di netiquette				
			Disposizioni aziendali in materia di privacy				
			DESIGN THINKING - SOSTENIBILITÀ				Competenze
gennaio-febbraio 2026	10	DESIGN THINKING	II Design Thinking	10	/	10	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
gennaio-febbraio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - SOSTENIBILITÀ	8	/	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - SOSTENIBILITÀ	16	4	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
							recilione
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14		
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4		
	20	Project work	NON A BANDO		20		
	14	Esame	NON A BANDO		14		
	720	Stage	NON A BANDO		720		
	1800			900	900		=

ALLEGATO B 1.2 - AGRICOLTURA DI PRECISIONE



Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale - **AGRICOLTURA DI PRECISIONE** - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECOND O ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO					
			SICUREZZA - Agricoltura di precisione									
-44-1		SICUREZZA (4 ORE	Organizzazione della sicurezza aziendale				Competenze Base e					
ottobre - novembre 2025	16	SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	Fattori di rischio generali e specifici	16	1	16	Comuni/Trasversali e Tecniche					
		RISCIIIO ALTO)	Misure e procedure di prevenzione e protezione			ARGOMENTI						
			LINGUA INGLESE 1 - agricoltura di									
			precisione									
			Elementi di sintassi Utilizzo del dizionario									
			Elementi di fonetica									
			Lessico	44		44	Competenze Base e Comuni/Trasversali e					
gennaio - maggio	80	LINGUA INGLESE	Tecniche di conversazione		,		Tecniche					
2026	00	EMODA MOLLOL	Elementi di microlingua		,							
			Elementi di grammatica									
			English Language Qualification: B2 - 1									
			LINGUA INGLESE 2 - agricoltura di precisione				Competenze Base e					
			Inglese tecnico	36		36	Comuni/Trasversali e Tecniche					
			AGRONOMIA 1 - agricoltura di precisione									
			Gestione Agronomica				Competenze					
			Clima, Colture e Terreni	70		70	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali					
			Tecniche Agronomiche vegetali									
			Tecniche Agronomiche animali									
ottobre - febbraio 2026	120	120	120	120	120	120	0 AGRONOMIA	AGRONOMIA 2 - agricoltura di precisione		/		
			Tecniche avanzate di irrigazione				Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali					
			Fattori agroambientali			50						
			Classificazione Fertilizzanti	50								
			Classificazione Diserbanti				Transcondinan Formani					
			Sistemazioni agrarie di difesa o irrigue									
			AGRICOLTURA E AMBIENTE 1 - agricoltura di precisione									
			Vulnerabilità degli ambienti naturali				Competenze Tecniche					
			Legame di causa/effetto delle azioni umane	16		16	Specialistiche e Professionali Verticali					
			sull'ambiente Agricoltura e Biodiversità									
marzo-giugno 2026	30	AGRICOLTURA E AMBIENTE	AGRICOLTURA E AMBIENTE 1 - agricoltura di precisione		. /							
			Allevamento e zootecnia	14		14	Competenze Tecniche Specialistiche e					
			Disciplinari e Standard di Produzione Agronomici e Agrozootecnici				Professionali Verticali					
			COLTIVAZIONE FUORI SUOLO - agricoltura di precisione									
			Sistemi Idroponici									
		001711/4710117	Substrati per Idroponica				Competenze					
gennaio-marzo 2026	24	COLTIVAZIONE FUORI SUOLO		24	1	24	Tecniche Specialistiche e					
			Soluzione Nutritiva				Professionali Verticali					
			Illuminazione in delle piante									
			Visita Tecnica in Azienda									

			TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 1 - agricoltura di precisione Industria 4.0 e le sue Tecnologie Abilitanti Sistemi di Navigazione e Georeferenziazione e GIS	40		40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
ottobre - marzo 2026 124	124	TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE	TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 2 - agricoltura di precisione Tecnologie IoT Gestione Big and Smart Data & Blockchain	50	1	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 3 - agricoltura di precisione Intelligenza artificiale	34		34	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - agricoltura di precisione Corso Avanzato di Office	50		50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - agricoltura di precisione Corso di Programmazione Python	40		40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
ottobre-gennaio 2026	120	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - agricoltura di precisione Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali Concetto di dato in un ambiente digitale Elementi di Cloud computing Principi di Informatica	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
marzo - giugno 2026	50	ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ	ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ - agricoltura di precisione Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale Problematiche sociali e sanitarie Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore Principali strumenti e tecniche di osservazione Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità Economia Circolare	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
aprile-maggio 2026	20	PREPARAZIONE PATENTINO PRODOTTI FITOSANITARI	PREPARAZIONE PATENTINO PRODOTTI FITOSANITARI - agricoltura di precisione Utilizzo dei prodotti fitosanitari	20	1	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
febbraio-giugno 2026	90	PREPARAZIONE ALL'USO DEI DRONI	PREPARAZIONE ALL'USO DEI DRONI - agricoltura di precisione Formazione dei piloti UAS nelle categorie open A1-A3 Esercitazioni Pratiche in campo	90	1	90	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
marzo-maggio 2026	50	MECCANIZZAZIONE AGRICOLA	MECCANIZZAZIONE AGRICOLA - agricoltura di precisione Interazione trattrice/operatrice Elementi di meccanizzazione agricola Trasmissione dati trattrice/operatrice Simulazione Digitale della Conduzione della Macchina Agricola	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali

			ABILITAZIONE PER LA GUIDA DI MEZZI AGRICOLI E FORESTALI - agricoltura di						
			precisione						
			Normativa generale in materia di salute e sicurezza						
			Normativa specifica in materia di uso dell'attrezzatura						
			Componenti strutturali e dispositivi di comando e sicurezza dell'attrezzatura						
			Manuale di istruzione d'uso e manutenzione dell'attrezzatura						
marzo 2026 14	ADULTATIONE DED LA GUIDA	DPI specifici				Competenze			
	ABILITAZIONE PER LA GUIDA DI MEZZI AGRICOLI E FORESTALI	Informazione visiva per l'utilizzo in sicurezza	14	/	14	Tecniche Specialistiche e			
		delle attrezzature				Professionali Verticali			
			Analisi dell'area di utilizzo dell'attrezzatura						
			Condizioni dell'area di lavoro						
			Manovre di emergenza						
			Modalità per la messa a riposo a fine lavoro						
			Modalità di messa in sicurezza dei trattori e delle attrezzature						
			METEOROLOGIA - agricoltura di precisione						
			Introduzione alla Meteorologia						
aprile-maggio	22	METEOROLOGIA	Strumenti e Tecnologie Meteorologiche	32	,	22	Competenze Tecniche		
2026	32	32	32	METEOROLOGIA		32	/	32	Specialistiche e Professionali Verticali
			Previsioni Meteorologiche						
			Applicazioni Pratiche della Meteorologia in Agricoltura di Precisione						
					LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E INNOVAZIONE - agricoltura di precisione				Competenze
marzo-maggio 2026	30	INNOVAZIONE		30	/	30	Tecniche Specialistiche e		
			Laboratorio di progettazione interdisciplinare				Professionali Verticali		
			IMPRESA AGRICOLA 4.0 1 - agricoltura di precisione	- 46	1	46			
			Economia e Gestione Aziendale Agricola				Competenze Tecniche		
			Modelli di Business per l'Agricoltura 4.0				Specialistiche e		
			Pianificazione e Gestione delle Risorse				Professionali Verticali		
marzo - ottobre 2026	80	IMPRESA AGRICOLA 4.0	IMPRESA AGRICOLA 4.0 2 - agricoltura di						
			precisione Autoimprenditorialità				Competenze		
			Fundraising con fondi pubblici e privati	1	34	34	Tecniche Specialistiche e		
							Professionali Verticali		
			La gestione dei progetti di finanziamento MARKETING - agricoltura di precisione						
			Tecniche di cloud computing						
			Elementi di netiquette				Competenze		
ottobre 2026	40	MARKETING	Introduzione al Marketing	,	40	40	Tecniche Specialistiche e		
			Analisi dei Mercati Agricoli				Professionali Verticali		
		Scenari di Mercato e Variabili di Influenza							
			Strategie di Marketing per l'Agricoltura di Precisione						
			COMUNICAZIONE - agricoltura di precisione						
			Introduzione alla Comunicazione Multicanale						
settembre 2026			Strumenti di Comunicazione Digitale				Competenze		
	50	COMUNICAZIONE	Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)	1	50	50	Tecniche Specialistiche e		
			Elementi di netiquette				Professionali Verticali		
			Disposizioni aziendali in materia di privacy						
			Applicazione Pratica e Valutazione						
			Applicazione Pratica e valutazione						

dicembre - gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - agricoltura di precisione Design Thinking	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
gennaio-febbraio 2026	8	Pari opportunità	Pari opportunità - agricoltura di precisione	8	/	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - agricoltura di precisione	16	4	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14	18	
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4	20	
	20	Project work	NON A BANDO		20	20	
	14	Esame	NON A BANDO		14	14	
	720	Stage	NON A BANDO		720	720	
	1800			900	900		

ALLEGATO B 1.3 - MASTRO BIRRAIO



Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi MASTRO BIRRAIO - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO
		SICUREZZA SUL	SICUREZZA - Mastro Birraio Organizzazione della sicurezza aziendale				
ottobre-novembre 2025	16	LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	Fattori di rischio generali e specifici	16	1	16	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Misure e procedure di prevenzione e protezione				
			LINGUA INGLESE TECNICA - Mastro Birraio				
novembre 2025- ottobre		LINGUA INGLESE	Grammatica & Brewing				Competenze Base e
2026	60	TECNICA	Lessico e microlingua	46	14	60	Comuni/Trasversali e Tecniche
			Conversazione, comprensione e scrittura				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 1 - Mastro Birraio	,	8	Competenze Tecniche	
			Storia della birra	8		o	Specialistiche/ Professionali Verticali
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 2 - Mastro Birraio	16			Competenze Tecniche
			Nozioni base di Agronomia	10	1	16	Specialistiche/ Professionali Verticali
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 3 - Mastro Birraio Cereali	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
ottobre-febbraio 2026	136	CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO	CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 4 - Mastro Birraio	24	I	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 5 - Mastro Birraio Chimica	32	/	32	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 6 - Mastro Birraio				Competenze
			Lieviti e batteri	24	/	24	Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Principi di dietetica e nutrizione	8	I	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali

			TECNOLOGIE ALIMENTARI 1 - Mastro Birraio				Competenze	
			II Malto	20	1	20	Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 2 - Mastro Birraio Il mosto	30	1	30	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 3 - Mastro Birraio Fermentazione e maturazione	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
novembre-giugno 2026 12	120	TECNOLOGIE ALIMENTARI	TECNOLOGIE ALIMENTARI 4 - Mastro Birraio					
			Imbottigliamento, infustamento e inlattinamento	20	1	20	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 5 - Mastro Birraio				Competenze	
			Tecniche di sanificazione e igienizzazione	12	1	12	Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 6 - Mastro Birraio				Competenze	
			Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei lieviti	8	I	8	Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
			LA PRODUZIONE 1 - Mastro Birraio				Competenze Tecniche	
	470			Ingegneria meccanica	24	1	24	Specialistiche/ Professionali Verticali
novembre-giugno 2026		LA PRODUZIONE	LA PRODUZIONE 2 - Mastro Birraio				Competenze Tecniche	
	170	170 LA PRODUZIONE	Laboratorio di produzione	100	30	130	Specialistiche/ Professionali Verticali	
			LA PRODUZIONE 3 - Mastro Birraio	16	16 /	16	Competenze Tecniche Specialistiche/	
			Gestione sostenibile della filiera brassicola				Professionali Verticali	
			TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 1 - Mastro Birraio	10	1	10	Competenze Tecniche Specialistiche/	
			Aspetti della maltazione in micromalteria				Professionali Verticali	
marzo-giugno 2026	30	TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E	TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 2 - Mastro Birraio Birre analcoliche, birre gluten free, birre ad alto	10	1	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
		BRASSICOLA	contenuto di nutraceutici TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE					
			MALTARIA E BRASSICOLA 3 - Mastro Birraio Birre con ingredienti caratterizzanti locali	10	1	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 1 - Mastro Birraio				Competenze	
			Gli organi di senso	16	1	16	Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 2 - Mastro Birraio	72	1	72	Competenze Tecniche Specialistiche/	
novembre-giugno 2026 144			La degustazione				Professionali Verticali	
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 3 - Mastro Birraio I concorsi e le guide	8	1	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
	144	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 4 -				Competenze	
			Mastro Birraio Abbinamento cibi birre	24	1	24	Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali	
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 5 - Mastro Birraio				Competenze Tecniche	
			Tecniche di spillatura	16	/	16	Specialistiche/ Professionali Verticali	
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 6 - Mastro Birraio	8	1	8	Competenze Tecniche	
			I difetti della birra olfattivi e gustativi				Specialistiche/ Professionali Verticali	

			ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 1 -						
			Mastro Birraio Fondamenti della tecnologia dell'informazione						
			La gestione dei file e l'archiviazione dei dati						
			Principi di elaborazione testi						
			Elementi di foglio elettronico				Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali		
			Internet e la comunicazione globale						
			Elementi di posta elettronica	18	1	18			
dicembre-febbraio 2026	30	ELEMENTI DI INFORMATICA E	Elementi di sicurezza informatica				Troibbolonaii vorubaii		
		DIGITAL SKILLS	Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali						
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali Le principali tecniche per lo sviluppo dei contenuti digitali						
			I software gestionali nella organizzazione del Birrificio						
			ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 2 - Mastro Birraio	12	1	12	Competenze Tecniche		
			Utilizzo di Al	12		12	Specialistiche/ Professionali Verticali		
			LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 1 - Mastro Birraio	16	1	16	Competenze Tecniche Specialistiche/		
					Qualità e sicurezza alimentare				Professionali Verticali
		V	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 2 - Mastro Birraio	8	1	8	Competenze Tecniche Specialistiche/		
	60		Valutazione ambientale				Professionali Verticali		
marzo-giugno 2026		60	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 3 - Mastro Birraio					
marzo-grugno zozo		SETTORE BRASSICOLO	II copyright	12	,	12	Competenze Tecniche		
			La gestione della privacy	12	,		Specialistiche/ Professionali Verticali		
			Riferimenti e obblighi di legge						
			LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 2- Mastro Birraio	24			Competenze		
			Normativa generale del settore alimentare		1	24	Tecniche Specialistiche/		
			Diritto alimentare				Professionali Verticali		
			MARKETING - Mastro Birraio						
			Introduzione al Marketing						
			Analisi del mercato della Birra						
settembre-ottobre 2026	40	MARKETING	Classificazione dei prodotti	1	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche/		
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				Professionali Verticali		
			Le caratteristiche marketing del B2B e B2C						
			Strategie di Marketing per il mercato brassicolo						
			COMUNICAZIONE - Mastro Birraio						
			Introduzione alla Comunicazione Multicanale						
			Strumenti di Comunicazione Digitale						
settembre 2026 - maggio 2027			Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)				Commission		
	40	COMUNICAZIONE	Corso base di realizzazione di una etichetta: elementi grafici e vincoli normativi	1	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche/		
			Elementi di netiquette				Professionali Verticali		
			Disposizioni aziendali in materia di privacy						
			II Brand						
			Applicazione Pratica e Valutazione						
		Į.	I				L		

			CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA 1 - Mastro Birraio	25	1	25	Competenze Tecniche					
		CANALI DI	La vendita del prodotto	25	,	25	Specialistiche/ Professionali Verticali					
marzo-maggio 2026	50	DISTRIBUZIONE E VENDITA	CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA 2 - Mastro Birraio	25	1	25	Competenze Tecniche					
			La vendita al tavolo e al banco		,		Specialistiche/ Professionali Verticali					
			GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITA' 1 - Mastro Birrao				Competenze					
			Economia e Gestione Aziendale	25	1	25	Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali					
		GESTIONE D'IMPRESA E	Pianificazione e Gestione delle Risorse									
marzo-giugno 2026	50	AUTOIMPRENDITORIALI Tà	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITA' 2 - Mastro Birrao				Competenze					
			Autoimprenditorialità	25	/	25	Tecniche Specialistiche/					
			Fundraising con fondi pubblici e privati				Professionali Verticali					
			ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE									
			- Mastro Birraio									
			Buone pratiche ambientali									
			Tematiche e orientamenti ambientali previsti a									
			livello UE, nazionale, regionale e locale									
			Vulnerabilità degli ambienti naturali									
				Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche								
					Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale							
					Problematiche sociali e sanitarie							
			Legislazioni ambientali e incentivazioni									
	16	16	16	ELEMENTI DED LA	economiche di settore		1		Competenze			
marzo-aprile 2026				ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ	Principali strumenti e tecniche di osservazione	16		16	Tecniche Specialistiche/			
				AMBIENTALE	Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				Professionali Verticali			
								Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e				
						l'efficientamento energetico Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di						
						materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità						
			Risorse, consumi e risparmio energetico									
			Indicatori, strumenti e buone prassi per la									
			sostenibilità ambientale Principi dello sviluppo sostenibile e governance									
				globale dell'ambiente								
				Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)								
			AGRIFOOD 4.0 - Mastro Birraio									
aprile-maggio 2026	8	AGRIFOOD 4.0	Industria 4.0	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/					
			Agroalimentare e Innovazione 4.0				Professionali Verticali					
gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	Design Thinking - Mastro Birraio	10	I	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali					
aprile-maggio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITA' - Mastro Birraio	8	I	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche					
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - Mastro Birraio	16	4	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche					
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14							
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4							
	20	Project work	NON A BANDO		20]					
	14	Esame	NON A BANDO		14		1					
	720	Stage	NON A BANDO		720		1					
	1800			900	900		ı					
	1800	J		900	900]						



Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - PASTRY CHEF - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECOND O ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO			
			SICUREZZA - Pastry							
ottobre-		SICUREZZA SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE -	Organizzazione della sicurezza aziendale				Competenze Base e			
novembre 2025	16	12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	Fattori di rischio generali e specifici	16	/	16	Comuni/Trasversa li e Tecniche			
			Misure e procedure di prevenzione e protezione							
			IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ - Pastry							
ottobre-		IGIENE, HACCP E CONTROLLO	Certificazione della qualità				Competenze Base e			
novembre 2025	30	QUALITÀ	НАССР	30	/	30	Comuni/Trasversa li e Tecniche			
			Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi							
			LINGUA INGLESE 1 - Pastry							
			Elementi di sintassi							
			Utilizzo del dizionario							
			Elementi di fonetica				Competenze Base			
			Lessico	40	1	40	e Comuni/Trasversa			
novembre-	60	LINGUA INGLESE	Tecniche di conversazione				li e Tecniche			
giugno 2026		EINOGA INGELOE	Elementi di microlingua							
						Elementi di grammatica	ı			
		English Language Qualification: B2								
			LINGUA INGLESE 2 - Pastry				Competenze Base			
			Inglese tecnico	20		20	e Comuni/Trasversa li e Tecniche			
					LINGUA FRANCESE 1 - Pastry				ii e reamone	
								Elementi di sintassi	4	
			Utilizzo del dizionario							
			Elementi di fonetica							
				40	,	40	Competenze Base e			
novembre-			Lessico	40	/	40	Comuni/Trasversa li e Tecniche			
giugno 2026	60	LINGUA FRANCESE	Tecniche di conversazione							
			Elementi di microlingua							
			Elementi di grammatica							
			Certificazione DELF francese 1							
			LINGUA FRANCESE 2 - Pastry Francese tecnico	20		20	Competenze Base e Comuni/Trasversa			
			PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI - Pastry					li e Tecniche		
ottobre-	40	PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI	Le interazioni fisiche e chimiche delle matrici	40	,	40	Competenze Tecniche Specialistiche e			
dicembre 2025			alimentari Merceologia alimentare				Professionali Verticali			
			ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE -							
gennaio- febbraio 2026 40		ALIMENTAZIONE BENEGOCO	NUOVE TENDENZE - Pastry Basi biochimiche nei processi di trasformazione				Competenze			
	gennaio- 40	ALIMENTAZIONE, BENESSERE 40 E NUTRIZIONE - NUOVE -	Alimentazione sostenibile	40	1	40	Tecniche Specialistiche e Professionali			
		Allille	Nuovi stili nutrizionali per il benessere				Verticali			
		Nu								

			VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE - Pastry				
			Concetti e definizioni di filiera				Competenze
novembre- gennaio 2026	24	VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE	Tipicità territoriali	24	1	24	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali
			Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili				Verticali
			Economia circolare e gestione degli scarti nella filiera dolciaria				
			ANALISI SENSORIALE - Pastry				Competenze Tecniche
dicembre 2025 - marzo 2027	30	ANALISI SENSORIALE	Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche	20	10	30	Specialistiche e Professionali Verticali
ottobre-febbraio 2026	76	TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE	TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE - Pastry Principi, metodologie e tecniche nei processi produttivi di panificazione	76	1	76	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
febbraio-marzo 2026	25	TECNICHE DI CONFETTERIA	TECNICHE DI CONFETTERIA - Pastry	25	1	25	Competenze Tecniche Specialistiche e
2020			Principi e tecniche di produzione di confetteria				Professionali Verticali
			TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA - Pastry				Competenze
marzo-maggio 2026	90	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA	Metodologie e tecniche di produzione del cioccolato	90	1	90	Tecniche Specialistiche e Professionali
			Metodologie e tecniche di produzione di praline				Verticali
			TECNICHE DI CAKE DESIGN 1 - Pastry	20	,	20	Competenze Tecniche
			Elementi base di disegno Cad 1	20		20	Specialistiche e Professionali Verticali
ottobre-gennaio 2026	50	TECNICHE DI CAKE DESIGN	TECNICHE DI CAKE DESIGN 2 - Pastry	,			Competenze Tecniche
			Tecniche ed elementi decorativi	30	/	30	Specialistiche e Professionali
			Tecniche decorative di finitura TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 1 -				Verticali
			Pastry Studio e analisi delle proprietà degli ingredienti	110	/	110	Competenze Tecniche Specialistiche e
			Elementi e tecniche di preparazione				Professionali Verticali
ottobre 2025-	232	TECNICHE DI PASTICCERIA	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 2 - Pastry				Competenze Tecniche
marzo 2027		DOLCE E SALATA	Produzione pasticcera	98	/	98	Specialistiche e Professionali Verticali
			TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 3 - Pastry	,			Competenze Tecniche
			Pasticceria salata	/	24	24	Specialistiche e Professionali Verticali
			TECNICHE DI GELATERIA - Pastry				Competenze
maggio 2026- aprile 2027	60	TECNICHE DI GELATERIA	Elementi e tecniche di bilanciamento	40	20	60	Tecniche Specialistiche e Professionali
			Processi e cicli di lavoro	•			Verticali
marzo 2026-	20	TECNICHE DI ABBINAMENTO E	TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE - Pastry	8	12	20	Competenze Tecniche Specialistiche e
aprile 2027		DEGUSTAZIONE	Principi, criteri e tecniche di abbinamento				Professionali Verticali
			TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI 1 - Pastry				Competenze
			Principi di elaborazione testi	20	/	20	Tecniche Specialistiche e Professionali
gennaio-maggio 2026	32	TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI	Elementi di foglio elettronico				Verticali Competenze
			Utilizzo dell'intelligenza artificiale nel settore della pasticceria	12		12	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali

gennaio 2026 8 Pari opportunità PARI OPPORTUNITÀ - Pastry 8 / 8 e Comuni/Trasversa li e Tecniche aprile 2026 - Orientamento (Coaching e e Competenze Base e e								
LABORATORIO DI ECONOMIO COST Pastry 20		7	AGRIFOOD 4.0		. 7	1	7	Tecniche Specialistiche e Professionali
aprile 2027 aprile 2028 april	maggio 2026			FOOD COST 1 - Pastry	20	1	20	Tecniche Specialistiche e Professionali
aprile 2027 18 AUTOIMPRENDITORIALITÀ AUTOIMPRENDITORIALITÀ AUTOIMPRENDITORIALITÀ AUTOIMPRENDITORIALITÀ AUTOIMPRENDITORIALITÀ Autoimprenditorialità nel settore alimentare MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA Strategie di marketing nel settore alimentare MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA Strategie di marketing nel settore alimentare Food photography DESIGN THINKING DESIGN THINKING - Pastry Design thinking	aprile 2027	30	ORGANIZZAZIONE, FOOD COST	FOOD COST 2 - Pastry	1	10	10	Tecniche Specialistiche e Professionali
aprile-maggio 2027 30 MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA - Pastry maggio-glugno 2026 10 DESIGN THINKING DESIGN THINKING Design thinking DESIGN THINKING Design thinking Des	aprile 2027	18		ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ - Pastry	1	18	18	Tecniche Specialistiche e Professionali
aprilo-maggio 2027 maggio-giugno 2026 B Pari opportunità PARI OPPORTUNITÀ - Pastry parile 2026 - maggio 2027 aprile 2026 - maggio 2027 Taggio 2027 Design thinking Design				Autoimprenditorialità nel settore alimentare				Verticali
Specialistiche e ComuniCazione integrata Strategie di marketing nel settore alimentare				MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA - Pastry				
DESIGN THINKING DESIGN THINKING THINKING DESIGN THINKING THINKING THE DESIGN THINKING THE DESI		30		Strategie di marketing nel settore alimentare	/	30	30	Professionali
maggio-glugno 2026 10 DESIGN THINKING gennaio 2026 8 Pari opportunità PARI OPPORTUNITÀ - Pastry 8 / 8 Competenze Base e Comuni/Tasversa il e Tecniche aprile 2026 - maggio 2027 20 Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) Orientamento al lavoro) ORIENTAMENTO - Pastry 16 4 20 Competenze Base e Comuni/Trasversa il e Tecniche 18 Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME) NON A BANDO 4 14 20 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) NON A BANDO 16 4 20 Project work NON A BANDO 20 14 Esame NON A BANDO 14 720 Stage NON A BANDO 720				Food photography				verticali
Design thinking Design thinking Design thinking Design thinking Design thinking Design thinking Professional Verticali Professional Verticali Professional Verticali Professional Verticali Professionali Verticali		10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - Pastry	10	,	10	Tecniche
gennaio 2026 8 Pari opportunità PARI OPPORTUNITÀ - Pastry 8 / 8 Comuni/Trasversa li e Tecniche aprile 2026 maggio 2027 20 Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) 18 Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME) 20 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) 10 Project work NON A BANDO 10 NON A BANDO 11 NON A BANDO 120 11 Esame NON A BANDO 14 NON A BANDO 15 NON A BANDO 16 NON A BANDO 17 NON A BANDO 18 NON A BANDO 18 NON A BANDO 19 NON A BA	2026	.0	Score Timutane	Design thinking	10	,		Professionali
aprile 2026 - maggio 2027 20 Orientamento (Coaching e Orientamento e Pastry) 18 Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME) 19 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) 10 Project work 11 Esame 12 NON A BANDO 13 Project work 14 NON A BANDO 15 Project work 16 NON A BANDO 17 Project work 18 NON A BANDO 19 Project work 10 NON A BANDO 10 Project work 11 Project work 12 NON A BANDO 13 Project work 14 Project work 15 Project work 16 Project work 17 Pastry 18 Project work 19 Project work 10 Project work 10 Project work 11 Project work 11 Project work 12 Project work 13 Project work 14 Project work 15 Project work 16 Project work 16 Project work 17 Project work 17 Project work 18 Project work 19 Project work 19 Project work 10 Project work 10 Project work 11 Project work 11 Project work 12 Project work 13 Project work 14 Project work 15 Project work 16 Project work 17 Project work 17 Project work 18 Project work 19 Project work 19 Project work 10 Project work 10 Project work 10 Project work 11 Project work 11 Project work 12 Project work 13 Project work 14 Project work 14 Project work 16 Project work 17 Project work 17 Project work 18 Project work 19 Project work 19 Project work 10 Project work 11 Project work 11 Project work 12 Project work 13 Project work 14 Project work 15 Project work 16 Project work 17 Project work 17 Project work 18 Project work 19 Project work 19 Project work 10 Proj	gennaio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Pastry	8	/	8	Competenze Base e Comuni/Trasversa li e Tecniche
18 (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME) 20 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) 20 Project work NON A BANDO 16 4 20 Project work NON A BANDO 14 Esame NON A BANDO 14 T20 Stage NON A BANDO 720		20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - Pastry	16	4	20	Competenze Base e Comuni/Trasversa li e Tecniche
20 Project work NON A BANDO 20 14 Esame NON A BANDO 14 720 Stage NON A BANDO 720		18	(RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE	NON A BANDO	4	14		
14 Esame NON A BANDO 14 720 Stage NON A BANDO 720		20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4		
720 Stage NON A BANDO 720		20	Project work	NON A BANDO		20		
		14	Esame	NON A BANDO		14		
1800 900 900		720	Stage	NON A BANDO		720		
		1800			900	900		



Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO
ottobre - novembre 2025	16	SICUREZZA SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE -12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA SUL LAYORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO) - cioccolato Organizzazione della sicurezza aziendale Fattori di rischio generali e specifici Misure e procedure di prevenzione e protezione	. 16	1	16	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
ottobre - novembre2025	40	SICUREZZA, IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITA'	SICUREZZA, IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITA' - cioccolato Sicurezza alimentare e allergeni Igiene HACCP Buone pratiche di produzione	- 40	1	40	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
gennaio-settembre 2026	56	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - cioccolato Lessico Elementi di microlingua Elementi di sintassi Utilizzo del dizionario Elementi di fonetica Tecniche di conversazione Elementi di grammatica	36	1	36	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			LINGUA INGLESE 2 - cioccolato English Language Qualification: B2 - 1 Inglese Tecnico	/	20	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
ottobre-novembre 2025	80	INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO	INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO - cioccolato Storia ed evoluzione del cioccolato Principi di coltivazione e raccolta del cacao Fondamenti delle varietà di cacao e delle regioni di produzione Dalla pianta alla fava essiccata	80	1	80	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
ottobre-dicembre 2025	40	ADDITIVI, AROMI E COADIUVANTI TECNOLOGICI PER LA CIOCCOLATERIA	ADDITIVI, AROMI E COADIUVANTI TECNOLOGICI PER LA CIOCCOLATERIA- cioccolato Classificazione e normativa degli ingredienti tecnologici Funzionamento tecnologico di coadiuvanti e additivi Aromi e profili sensoriali Laboratorio di estrazione, formulazione e prove applicative	40	1	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 1 - cloccolato Processi di produzione del cioccolato: dalla fava alla tavoletta Tecniche di temperaggio e cristalizzazione Creazione di praline, cioccolatini, truffles e dragèes Utilizzo di attrezzature artigianali	58		58	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
dicembre-aprile 2026	100	100 PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE	PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 2 - cioccolato Pralineria tipica del Piemonte e differenze internazionali	14	1	14	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
	Pi ci C	PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 3 - cioccolato Creazione di creme spalmabili	8		8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 4 - cloccolato Tecniche avanzate di decorazione e presentazione	20		20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali

			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE - cioccolato						
		ANALISI SENSORIALE E	Tecniche avanzate di analisi sensoriale				Competenze Tecniche		
dicembre - aprile 2026	60	DEGUSTAZIONE	Abbinamenti con tè e caffè	60	/	60	Specialistiche e Professionali Verticali		
			Analisi sensoriale delle materie prime						
			ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - cioccolato						
marzo - giugno 2026			Proprietà nutrizionali del cioccolato				Competenze		
	60	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE	Nuove tendenze in stili di vita salutari	60	/	60	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali		
			Allergie, intolleranze e attenzione alle esigenze dei						
			consumatori APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO						
			PASTICCERIA E GELATERIA 1 - cioccolato	20		20	Competenze Tecniche Specialistiche e		
aprile - maggio 2026	40	APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO	Pasticceria a base di cioccolato				Professionali Verticali		
uprile i maggio 2020	40	PASTICCERIA E GELATERIA	APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 2 - cioccolato	20		20	Competenze Tecniche		
			Gelateria a base di cioccolato	20	/	20	Specialistiche e Professionali Verticali		
			PRODUZIONE INDUSTRIALE E AUTOMAZIONE - cioccolato						
		PRODUZIONE INDUSTRIALE	Processi industriali su larga scala		,		Competenze Tecniche		
marzo-aprile 2026	50	E AUTOMAZIONE	Gestione di linee di produzione automatizzate	50	/	50	Specialistiche e Professionali Verticali		
			Approfondimento su macchinari e tecnologie industriali						
			PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO 1 - cioccolato		,		Competenze Tecniche		
maggio - settembre	55	PROCESSI DI SVILUPPO E	Ideazione e creazione di nuovi prodotti	42	/	42	Specialistiche e Professionali Verticali		
2026		55	55		PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO 2 - cioccolato	,	13	13	Competenze Tecniche
					Flessibilità della produzione	,	13	13	Specialistiche e Professionali Verticali
			SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO 1 - cioccolato						
			Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale						
			Vulnerabilità degli ambienti naturali						
			Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche						
			Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale						
			Problematiche sociali e sanitarie				Competenze		
		SOSTENIBILITA' ED ETICA	Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore	20	/	20	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali		
marzo - maggio 2026	34	DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO	Principali strumenti e tecniche di osservazione						
			Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente						
			Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico						
			Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità						
			Gestione responsabile della filiera						
			Certificazioni e standard internazionali						
			SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO 2 - cioccolato	14		14	Competenze Tecniche		
			Economia circolare applicata al cioccolato	14		14	Specialistiche e Professionali Verticali		

		I							
			MICROBIOLOGIA - cioccolato						
			Microbiologia generale				Competenze		
novembre - gennaio	34	MICROBIOLOGIA	Microbiologia alimentare	34	,	34	Tecniche		
2026							Specialistiche e Professionali Verticali		
			Microbiologia nella sicurezza alimentare						
			Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi						
			CHIMICA E TECNOLOGIA ALIMENTARE - cioccolato						
		CHIMICA E TECNOLOGIA					Competenze		
ottobre - gennaio 2026	60	ALIMENTARE	Fondamenti di chimica alimentare	60	1	60	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali		
			Tecnologia alimentare applicata alla cioccolateria				Professionali verticali		
			LEGISLAZIONE, ETICHETTATURA E PACKAGING -						
			cioccolato						
			Controllo di suplità						
marzo-aprile 2026	40	LEGISLAZIONE, ETICHETTATURA E	Controllo di qualità	40	,	40	Competenze Tecniche		
		PACKAGING	Attribuzione della shelf life dei prodotti				Specialistiche e Professionali Verticali		
			Etichettatura e packaging						
			GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITA' - cioccolato						
			Economia e Gestione Aziendale						
maggio giugno 2026	30	GESTIONE D'IMPRESA E	Pianificazione e Gestione delle Risorse	30	,	30	Competenze Tecniche		
maggio-giugno 2026	30	AUTOIMPRENDITORIALITà		30	,	30	Specialistiche e Professionali Verticali		
			Autoimprenditorialità						
			Fundraising con fondi pubblici e privati						
			MARKETING - cioccolato						
			Introduzione al Marketing				Competenze		
febbraio-marzo 2026	20 MARKETING	Studio del Comportamento dei Consumatori	20	1	20	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali			
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				Professionali verticali		
			Analisi di Mercato e Segmentazione COMUNICAZIONE - cioccolato						
					Introduzione alla Comunicazione Multicanale				Competenze
aprile-settembre 2026	35	COMUNICAZIONE	Strumenti di Comunicazione Digitale	24	11	35	Tecniche Specialistiche e		
			Utilizzo di sistemi di publishing (Canva) Corso base di realizzazione di una etichetta: elementi				Professionali Verticali		
			grafici						
			Applicazione Pratica e Valutazione ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 1 -						
			cioccolato						
			Principi di elaborazione testi Elementi di foglio elettronico						
			Elementi di presentazione multimediale						
			Concetti e termini relativi ad Internet Elementi di navigazione	25	,	25	Competenze Tecniche		
			Elementi di posta elettronica	25	,	25	Specialistiche e Professionali Verticali		
geannio - maggio 2026	40	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS	Elementi di sicurezza informatica Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi						
2020		E DIGITAL SKILLS	Sicurezza delle reti informatiche						
			Elementi di Cloud computing						
			Digital skills per l'innovazione ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 2 -						
			cioccolato		,		Competenze Tecniche		
			Utilizzo delle AI e AI prompt engineering	15	/	15	Specialistiche e Professionali Verticali		
			LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA' - cioccolato						
marzo-aprile 2026		LABORATORIO DI	Introduzione al progetto laboratoriale				Competenze		
	80	LABORATORIO DI INNOVAZIONE E	Ideazione e pianificazione del progetto	1	80	80	Tecniche Specialistiche e		
		SOSTENIBILITA'	Sviluppo e prototipazione				Professionali Verticali		
			Presentazione e valutazione						
			DESIGN THINKING- cioccolato						
dicembre-gennaio	10	DESIGN THINKING		1 10	,	10	Competenze Tecniche		
2026	10	DESIGN THINKING	Design thinking	10	,	10	Specialistiche e Professionali Verticali		

dicembre - gennaio 2026	8	Pari opportunità	Pari opportunità - cioccolato	8	1	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
ottobre 2025 - settembre 2026	20		Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - cioccolato	16	4		Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14	18	
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4	20	
	20	Project work	NON A BANDO		20	20	
	14	Esame	NON A BANDO		14	14	
	720	Stage	NON A BANDO		720	720	
	1800			900	900		•

ALLEGATO B 1.6 - COFFEE MIXOLOGY SPECIALIST



Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - COFFEE & MIXOLOGY SPECIALIST - Biennio 2025-2027

DEDICO DI	ORE	1	E & MIXOLOGY SPECIALIST - BIETITIO 2025-		orgovino.	TOTAL F DED						
PERIODO DI EROGAZIONE	TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE PER ARGOMENTI	INSEGNAMENTO					
		SICUREZZA SUL LAVORO (4	SICUREZZA SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO) - coffee									
ottobre- novembre 2025	16	ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA	Organizzazione della sicurezza aziendale	16		16	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche					
		SPECIFICA RISCHIO ALTO)	Fattori di rischio generali e specifici				100.110110					
			Misure e procedure di prevenzione e protezione									
			SICUREZZA ALIMENTARE - coffe									
gennaio-febbraio 2026	30	SICUREZZA ALIMENTARE	Piano di autocontrollo (HACCP)	30	/	30	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche					
			Legislazione igienico-sanitaria				100110110					
			LINGUA INGLESE 1 - coffe									
			Lessico									
			Elementi di microlingua	21	1	21	Competenze Base e Comuni/Trasversali e					
			Elementi di sintassi				Tecniche					
gennaio 2026-			Utilizzo del dizionario									
maggio 2027	58	LINGUA INGLESE	Elementi di fonetica									
			LINGUA INGLESE 2 - coffe Tecniche di conversazione									
			Elementi di grammatica		64		Competenze Base e					
				-	16	21	37	Comuni/Trasversali e Tecniche				
			English Language Qualification: B2 - 1									
			Inglese Tecnico INTRODUZIONE E FONDAMENTI DEL									
			SETTORE BAR E CAFFETTERIA 1 - coffee									
									Contesto, storia e tipologie di bar e caffetterie	20	/	20
			Spazi, strumenti e attrezzature di base				Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali					
ottobre-dicembre		INTRODUZIONE E	INTRODUZIONE E FONDAMENTI DEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA 2 - coffee	8 /	,	8						
2025	40	FONDAMENTI DEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA	Figure professionali e competenze del settore									
			INTRODUZIONE E FONDAMENTI DEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA 3 - coffee				Competenze					
			Introduzione alla merceologia e ai prodotti trattati	12	1	12	Tecniche Specialistiche e					
			Fondamenti del servizio e della somministrazione				Professionali Verticali					
			CONOSCENZA E SELEZIONE MATERIE PRIME E FILIERE 1 - coffee	44	,	14	Competenze Tecniche					
			Merceologia alimentare	14	,	14	Specialistiche e Professionali Verticali					
			CONOSCENZA E SELEZIONE MATERIE PRIME E FILIERE 2 - coffee	12	,	12	Competenze Tecniche					
novembre- gennaio 2026	40	CONOSCENZA E SELEZIONE	Materie prime e filiera del caffè	12	,	12	Specialistiche e Professionali Verticali					
	48	48 CONOSCENZA E SELEZIONE MATERIE PRIME E FILIERE	CONOSCENZA E SELEZIONE MATERIE PRIME E FILIERE 3 - coffee	12	1	12	Competenze Tecniche Specialistiche e					
			Materie prime e filiere per la mixology	12 /				Professionali Verticali				
		CONOSCENZA E SELEZIONE MATERIE PRIME E FILIERE 4 - coffee	10 /	1	10	Competenze Tecniche Specialistiche e						
			Materie prime per il food bar				Professionali Verticali					

		T						
			ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE - coffee					
gennaio-febbraio		ALIMENTAZIONE E	Nozioni di base di alimentazione e nutrizione				Competenze Tecniche	
2026	18	NUTRIZIONE	Intolleranze, allergie e malattie	18	/	18	Specialistiche e Professionali Verticali	
			Trend alimentari e personalizzazione dell'offerta Food & Beverage					
			EDUCAZIONE SENSORIALE - coffee					
marzo-aprile 2026	12	EDUCAZIONE SENSORIALE	Introduzione all'Analisi Sensoriale	12	1	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale					
			ANALISI SENSORIALE DI CAFFÈ 1 - coffee				Competenze	
			Caratteristiche sensoriali del caffè	15	1	15	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			ANALISI SENSORIALE DI CAFFÈ 2 - coffee				Competenze	
aprile-giugno 2026	40	ANALISI SENSORIALE DI CAFFÈ	Metodologia di degustazione professionale	15	1	15	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			ANALISI SENSORIALE DI CAFFÈ 3- coffee				Competenze	
			Food pairing: abbinamento caffè e cibo	10	1	10	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			ANALISI SENSORIALE DI BEVANDE E COCKTAIL 1 - coffee				Competenze	
			Caratteristiche sensoriali di bevande, cocktail e vini	20	/	20	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
aprile-giugno 2026	56	ANALISI SENSORIALE DI BEVANDE E COCKTAIL	ANALISI SENSORIALE DI BEVANDE E COCKTAIL 2 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche	
		BEVANDE E GOCKTAIE	Metodologie di degustazione e valutazione				Specialistiche e Professionali Verticali	
				ANALISI SENSORIALE DI BEVANDE E COCKTAIL 3 - coffee	16	1	16	Competenze Tecniche Specialistiche e
			Food pairing: abbinamento cocktail e cibo				Professionali Verticali	
			FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 1 - coffee				Competenze	
			Conoscenza delle materie prime per la caffetteria	30	/	30	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Attrezzature professionali per la caffetteria					
			FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 2 - coffee	30	1	30	Competenze Tecniche Specialistiche e	
			Preparazione e servizio delle bevande base di caffetteria				Professionali Verticali	
		FONDAMENTI E TECNICHE DI	FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 3 - coffee	20	1	20	Competenze Tecniche Specialistiche e	
gennaio-aprile 2026 120	120	PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA	Bevande a base di caffè: specialità calde e fredde				Professionali Verticali	
			FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 4 - coffee	20	1	20	Competenze Tecniche Specialistiche e	
			Latte art				Professionali Verticali	
			FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 5 - coffee	10	1	10	Competenze Tecniche Specialistiche e	
			Igiene, manutenzione e organizzazione operativa				Professionali Verticali	
		F	FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 6 - coffee	10	1	10	Competenze Tecniche Specialistiche e	
			Introduzione alle estrazioni alternative				Professionali Verticali	

			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 1 - coffee				Competenze
			Mixology base	20	1	20	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 2 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche
			Processi di distillazione		,		Specialistiche e Professionali Verticali
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 3 - coffee	15	,	15	Competenze Tecniche
			Tecniche di preparazione e uso di liquori, vermouth e bitter				Specialistiche e Professionali Verticali
gennaio-aprile 2026	120	FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E	FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 4 - coffee	. 21	1	21	Competenze Tecniche Specialistiche e
		PREPARAZIONE COCKTAIL	Tecniche avanzate di miscelazione e presentazione				Professionali Verticali
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 5 - coffee	14	/	14	Competenze Tecniche Specialistiche e
			Vintage Mixology e cocktail storici				Professionali Verticali
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 6 - coffee	. 14	1	14	Competenze Tecniche Specialistiche e
			Molecular Mixology				Professionali Verticali
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 7 - coffee	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche e
			Advanced mixology con gara finale				Professionali Verticali
			NORME LEGISLATIVE - coffee				
			Sicurezza sui luoghi di lavoro				
			Aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda				
			Normativa vigente nella gestione del personale				
			Elementi di tipologie di aziende				Competenze
aprile-maggio 2026	28	NORME LEGISLATIVE	Legislazione sociale, penale e del lavoro	28	1	28	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Legislazione sulla somministrazione/vendita di alimenti e bevande				
			Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione				
aprile-giugno 2026 40			Legislazione fiscale				
			Amministrazione e contabilità aziendale				
			MANAGEMENT E SVILUPPO D'IMPRESA NEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA 1 - coffee				Competenze
			Economia e Gestione Aziendale	20	/	20	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
	40	MANAGEMENT E SVILUPPO D'IMPRESA NEL SETTORE	Pianificazione e Gestione delle Risorse				
		40 D'IMPRESA NEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA MAI NEL COFF	MANAGEMENT E SVILUPPO D'IMPRESA NEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA 2 - coffee				Competenze Tecniche
			Business plan	20	/	20	Specialistiche e Professionali Verticali
	A	Autoimprenditorialità					

			MARKETING 1 - coffee					
			Introduzione al marketing					
			Studio del comportamento dei consumatori	30	,	30	Competenze Tecniche Specialistiche e	
			Scenari di mercato e variabili di influenza				Professionali Verticali	
			Le caratteristiche marketing del B2B e B2C					
aprile-maggio 2026	50	MARKETING	MARKETING 2 - coffee				0	
			Analisi del mercato degli spiriti e distillati	10	1	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			MARKETING 3 - coffee				Competenze Tecniche	
				Analisi del mercato del caffè	10	/	10	Specialistiche e Professionali Verticali
			COMUNICAZIONE 1 - coffee					
			Introduzione alla Comunicazione Multicanale					
			Strumenti di Comunicazione Digitale				Competenze Tecniche	
marzo 2026- settembre 2026	41	COMUNICAZIONE	Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)	21	8	29	Specialistiche e Professionali Verticali	
Settembre 2020			Elementi di netiquette					
			Disposizioni aziendali in materia di privacy					
		COMUNICAZIONE 2 - coffee				Competenze		
			Corso base di realizzazione di una etichetta: elementi grafici e vincoli normativi	12	1	12	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE - coffee					
maggio-giugno 2026	25	25 GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE	Elementi di marketing	25	1	25	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Servizio di preparazione e somministrazione					
			TECNICHE DI VENDITA, UPSELLING E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA 1 - coffee		/	16	Competenze Tecniche Specialistiche e	
			Tecniche di vendita nel contesto bar e caffetteria	16			Professionali Verticali	
			TECNICHE DI VENDITA, UPSELLING E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA 2 - coffee	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e	
aprile-giugno		TECNICHE DI VENDITA, UPSELLING E	Strategie di upselling e cross-selling				Professionali Verticali	
2026 48	48	VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA	TECNICHE DI VENDITA, UPSELLING E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA 3 - coffee	14	,	14	Competenze Tecniche	
			Calcolo, gestione e ottimizzazione di food e drink cost	.,	·		Specialistiche e Professionali Verticali	
			TECNICHE DI VENDITA, UPSELLING E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA 4 - coffee	- 6	1	6	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Strategia di pricing e posizionamento				Torcosionali Verticali	
maggio-giugno 2026	18	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PUNTO	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PUNTO VENDITA E PERSONALE - coffee Customer care, relazione e accoglienza nel	18	1	18	Competenze Tecniche Specialistiche e	
2020		VENDITA E PERSONALE	punto vendita				Professionali Verticali	

settembre 2026	30	ELEMENTI E PRATICHE DI SOSTENIBILITA' NEL SETTORE BEVERAGE	ELEMENTI E PRATICHE DI SOSTENIBILITA' NEL SETTORE BEVERAGE - coffee Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale Vulnerabilità degli ambienti naturali Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale Problematiche sociali e sanitarie Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore Principali strumenti e tecniche di osservazione Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità Fondamenti di sostenibilità e responsabilità nel beverage Materie prime e approccio consapevole agli ingredienti		30	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Gestione sostenibile delle risorse e degli spazi Progettazione di prodotti sostenibili e comunicazione al cliente ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 1 - coffee				
			Principi di elaborazione testi Elementi di foglio elettronico Elementi di presentazione multimediale	. 14	7	21	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
maggio 2026- maggio 2027	28	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS	Elementi di posta elettronica Elementi di sicurezza informatica Elementi di Cloud computing Digital skills per l'innovazione				Professionali verticali
			ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 2 - coffee Utilizzo delle AI e AI prompt engineering	1	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 1 - coffee Introduzione alla gestione del magazzino	1	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
settembre 2026 35			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 2 - coffee Gestione degli approvvigionamenti	1	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
	35	SISTEMI PER GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA	SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 3 - coffee Strumenti digitali e software per il magazzino	1	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
		S 1	SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 4 - coffee Controllo delle scorte e inventario	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 5 - coffee Logistica interna ed esterna	1	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali

			OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 1 - coffee Tipologie di proposte food per bar e cocktail bar	6	1	6	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
		OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR	OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 2 - coffee Costruzione dell'offerta gastronomica	7	1	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
marzo 2026- maggio 2027	29		OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 3 - coffee	1	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche e
			Tecniche di preparazione e organizzazione				Professionali Verticali
			OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 4 - coffee	1	6	6	Competenze Tecniche Specialistiche e
			Impiattamento, estetica e esposizione				Professionali Verticali
			LABORATORIO PROGETTUALE - coffee				
			Ideazione e concept				Competenze
gennaio-giugno 2026	40	LABORATORIO PROGETTUALE	Ricerca e validazione	40	1	40	Tecniche Specialistiche e
			Sviluppo prototipo				Professionali Verticali
			Presentazione ed evento				
			DESIGN THINKING - coffee				
dicembre- gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	Design thinking	10	1	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
aprile-maggio 2026	8	Pari opportunità	Pari opportunità - coffee	8	I	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - coffee	16	4	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE	NON A BANDO	4	14	18	
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4	20	
	20	Project work	NON A BANDO		20	20	
	14	Esame	NON A BANDO		14	14	
	720	Stage	NON A BANDO		720	720	
	1800			900	900		-

ALLEGATO B 1.7 - GASTRONOMO



Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari - GASTRONOMO - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	ORE TOTALI	INSEGNAMENTO
			SICUREZZA SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO) - gastronomo				
ottobre-novembre 2025	16	SICUREZZA SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE	Organizzazione della sicurezza aziendale	16	1	16	Competenze Base e Comuni/Trasversali e
1020		SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	Fattori di rischio generali e specifici				Tecniche
			Misure e procedure di prevenzione e protezione				
			IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - gastronomo				
ottobre-novembre	40	IGIENE E SICUREZZA	Principi di igiene	40	,	40	Competenze Base e Comuni/Trasversali e
2025	40	ALIMENTARE	Sistema HACCP	- 40	,	40	Tecniche
			Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi				
			LINGUA INGLESE - gastronomo				
			Elementi di sintassi				
			Utilizzo del dizionario				Competenze Base e
dia anahara maa anaia	60		Elementi di fonetica	48	12		
dicembre-maggio 2026		60 LINGUA INGLESE	Lessico			60	Comuni/Trasversali e Tecniche
			Tecniche di conversazione				
			Elementi di grammatica				
			Elementi di microlingua				
			Inglese Tecnico				
		STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 1 - gastronomo	26		26	Competenze Tecniche
			Antropologia alimentare	20			Specialistiche/Profess ionali Verticali
			STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - gastronomo				Competenze Tecniche
ottobre-febbraio 2026	68		Piatti e ricette delle tradizioni regionali italiane	24	1	24	Specialistiche/Profess ionali Verticali
			STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 3 - gastronomo	40			Competenze Tecniche
			Cucine del mondo	18		18	Specialistiche/Profess ionali Verticali
			ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE - gastronomo				
gennaio-febbraio		ALIMENTAZIONE E	Nozioni di base di alimentazione e nutrizione				Competenze Tecniche
2026	30	NUTRIZIONE	Intolleranze, allergie e malattie	30	/	30	Specialistiche/Profess ionali Verticali
			Trend alimentari				
			Scienza degli Alimenti				
			PRODOTTI VEGETALI 1 - gastronomo				Competenze
gennaio-febbraio		PRODOTTI VEGETALI	Micologia	18 /		18	Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
2026	38		PRODOTTI VEGETALI 2 - gastronomo		20	Competenze Tecniche	
			Agronomia	20		20	Specialistiche/Profess ionali Verticali

ottobre-dicembre 2025 40 EDUCAZIONE SENSORIALE Introduzione all'Analisi Sensoriale Au Au Competenze Tecniche Specialistiche/Fionali Verticali	
ionali Verticali	Profess
Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale	
BEVERAGE 1 - gastronomo Competenze Tecniche	
La filiera vitivinicola 28 28 28 Specialistiche/Fionali Verticali	Profess
BEVERAGE 2 - gastronomo Competenze	
dicembre-aprile 60 BEVERAGE 10 10 Tecniche Specialistiche/F ionali Verticali	Profess
BEVERAGE 3 - gastronomo Competenze	
La filiera del caffè e del tè 10 10 Specialistiche/Fionali Verticali	Profess
BEVERAGE 4 - gastronomo Competenze Tecniche	
La filiera brassicola 12 12 Specialistiche/Fionali Verticali	Profess
LE FILIERE AGROALIMENTARI 1 - gastronomo Competenze	
30 Tecniche Specialistiche/Fijonali Verticali	Profess
La filiera della carne LE FILIERE AGROALIMENTARI 2 -	
gastronomo Competenze Tecniche	D
La filiera ittica Specialistiche/Fionali Verticali	Profess
LE FILIERE AGROALIMENTARI 3 - gastronomo Competenze	
dicembre-aprile 2026 138 LE FILIERE AGROALIMENTARI 30 / 30 Tecniche Specialistiche/F	Profess
La filiera dei prodotti lattiero-caseari ionali Verticali LE FILIERE AGROALIMENTARI 4 -	
gastronomo Competenze Tecniche	Drofoss
La filiera dei prodotti cerealicoli Specialistiche/Filionali Verticali	roiess
LE FILIERE AGROALIMENTARI 5 - gastronomo Competenze	
La filiera dei prodotti dolciari 24 24 24 Tecniche Specialistiche/Fi ionali Verticali	Profess
TECNOLOGIE ALIMENTARI - gastronomo	
TECNOLOGIE ALIMENTARI - gastronomo	
dicembre-aprile 2026 40 TECNOLOGIE ALIMENTARI Introduzione alle Tecnologie Alimentari 40 / 40 Competenze Tecniche Specialistiche/F	Orofoss
Processi di Trasformazione Alimentare ionali Verticali	-101655
Tecniche di Conservazione degli Alimenti	
MARKETING - gastronomo	
Introduzione al Marketing	
Marketing esperienziale: lo storytelling del food	
gennaio-maggio Scenari di Mercato e Variabili di Influenza Competenze Tecniche	
2026 70 MARKETING Analisi di Mercato e Segmentazione 70 / 70 l'ecniche Specialistiche/Fionali Verticali	Profess
Marketing territoriale	
Protezione intellettuale del prodotto o del processo	
Strategie di Marketing Basate su Dati	

			COMUNICAZIONE - gastronomo				
			Rebranding del marchio				
			Comunicazione analogica (cartaceo)				
			,				Competenze
gennaio-novembre 2026	56	COMUNICAZIONE	Grafica ed etichette	40	16	56	Tecniche Specialistiche/Profess
2026			Comunicazione digitale (sito web, social, advertising, Canva, Adobe)				ionali Verticali
			Fotografia del food				
			Elementi di netiquette				
			Disposizioni aziendali in materia di privacy				
			CONSUMER BEHAVIOUR - gastronomo				
			Economia delle decisioni				
			Economia e psicologia del commercio e del				Competenze
settembre- novembre 2026	30	CONSUMER BEHAVIOUR	consumo	/	30	30	Tecniche Specialistiche/Profess
novembre 2020			Strumenti di analisi empirica per le decisioni				ionali Verticali
			Comportamento di acquisto online e omnicanalità				
			Sostenibilità e comportamento del consumatore				
			PACKAGING - gastronomo				
			Progettazione del packaging				Competenze
marzo-giugno 2026	30	PACKAGING	Tecniche di confezionamento e materiali	30	1	30	Tecniche Specialistiche/Profess
			Elementi normativi ed etichettatura alimentare				ionali Verticali
			Innovazione e case study				
			RISTORAZIONE COLLETTIVA -				
marzo-giugno 2026	10	10 RISTORAZIONE COLLETTIVA	gastronomo	10	1	10	Competenze Tecniche
		COLLETTIVA	Il modello di funzionamento della ristorazione collettiva				Specialistiche/Profess ionali Verticali
			MENU' ENGINEERING - gastronomo				
settembre- novembre 2026	16	MENU' ENGINEERING		/	16	16	Competenze Tecniche Specialistiche/Professe
novembre 2026			Predisposizione del menu				Specialistiche/Profess ionali Verticali
			LOGISTICA - FOOD DELIVERY - gastronomo				
		LOCIOTICA FOOD					Competenze
marzo-giugno 2026	12	LOGISTICA - FOOD DELIVERY	Dark Kitchen: Modello Operativo e Impatto sulla Logistica	12	/	12	Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			Il sistema del Food Delivery				lonali verticali
			GDO 1 - gastronomo				Competenze
			- gacaonomo	20		20	Tecniche Specialistiche/Profess
dicembre-febbraio	30	GDO	Caratteristiche e funzionamento della GDO		,		ionali Verticali
2026	30	GDO	GDO 2 - gastronomo		,		Competenze
				10		10	Tecniche Specialistiche/Profess
			Visual Merchandising				ionali Verticali
			MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE - gastronomo				
marzo-novembre 2026			Management economico e finanziario				Competenze Tecniche
		MANAGEMENT DI	Pianificazione finanziaria	76	1	76	Specialistiche/Profess ionali Verticali
	106	AZIENDE	Business Plan				Tonan verticali
		ENOGASTRONOMICHE Gest	Gestione fiscale e normative				
			MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE - gastronomo	1	30	30	Competenze Tecniche
			Progettazione e fundraising		30	00	Specialistiche/Profess ionali Verticali
	<u> </u>	l .	1				<u> </u>

			ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA' - gastronomo				
			Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				
			Vulnerabilità degli ambienti naturali				
			Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche				
gennaio-febbraio 2026			Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				
	20	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA'	Problematiche sociali e sanitarie	20	I	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
2020		SOSTENIBILITA	Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore	_			
			Principali strumenti e tecniche di osservazione				
			Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				
			Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico				
			Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità				
			AGRIFOOD 4.0 - gastronomo				
			Sicurezza informatica				
			Introduzione all'Agrifood 4.0				Competenze
settembre- novembre 2026	20	AGRIFOOD 4.0	Le tecnologie abilitanti	/	20	20	Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			Tracciabilità alimentare e blockchain				
			Case Study				
			TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - gastronomo				
			Principi di elaborazione testi				
			Elementi di foglio elettronico				
			Concetto di dato in un ambiente digitale				
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				Competenze
			Elementi di navigazione	28		28	Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
dicembre-maggio 2026	40	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI	Elementi di posta elettronica		1		Torial Vertical
			Elementi di sicurezza informatica				
			Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete				
			Sicurezza delle reti informatiche				
			Elementi di Cloud computing				
			TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 2 - gastronomo	12		12	Competenze Tecniche
			Utilizzo e applicazione dell'intelligenza artificiale	12		12	Specialistiche/Profess ionali Verticali

dicembre-gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - gastronomo Design Thinking	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
gennaio-febbraio 2026	8	Pari opportunità	Pari opportunità - gastronomo	8	1	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile-settembre 2026	20		Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - gastronomo	16	4	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14	18	
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4	20	
	20	Project work	NON A BANDO	I	20	20	
	14	Esame	NON A BANDO	1	14	14	
	720	Stage	NON A BANDO	1	720	720	
	1800			900	900		

ALLEGATO B 1.8 - WINE MARKETING MANAGER



Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari - WINE MARKETING MANAGER - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO	
			SICUREZZA - wine marketing manager					
ottobre-	40	SICUREZZA (4 ORE SICUREZZA GENERALE -	Organizzazione della sicurezza aziendale	40	,	40	Competenze Base e	
novembre 2025	16	12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	Fattori di rischio generali e specifici	16	/	70 58 50 30 38 12	Comuni/Trasversali e Tecniche	
		·	Misure e procedure di prevenzione e protezione					
			LINGUA INGLESE 1 - wine marketing manager					
			Elementi di sintassi					
			Utilizzo del dizionario					
			Elementi di grammatica				Competenze Base e	
		Elementi di fonetica	70	/	70	Comuni/Trasversali e Tecniche		
novembre 2025 -	128	LINGUA INGLESE	Lessico					
settembre 2026			Tecniche di conversazione					
		Elementi di microlingua						
			LINGUA INGLESE 2 - wine marketing manager					
			Lingua inglese specifica del settore agroalimentare	30	28	58	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche	
			Conversazione in lingua nel settore vitivinicolo					
			ENOLOGIA 1 - wine marketing manager				Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali	
			La vite. I terreni. La coltivazione della vite	50	1	50	Specialistiche e	
ottobre-	80	ENOLOGIA	La produzione del vino				Verticali	
dicembre 2025	80	ENOLOGIA	ENOLOGIA 2 - wine marketing manager				Competenze Tecniche	
			Chimica del vino	30		30	Specialistiche e Professionali	
			Vino e salute				Verticali	
		50 ENOGRAFIA	ENOGRAFIA 1 - wine marketing manager	38				Competenze Tecniche
			Cenni alla geografia del vino		/	38	Specialistiche e Professionali	
ottobre- dicembre 2025	50		La geografia nazionale del vino				Verticali	
uicembre 2025			ENOGRAFIA 2 - wine marketing manager		/		Competenze Tecniche	
			La geografia internazionale del vino	12		12	Specialistiche e Professionali Verticali	
			STORIA LOCALE E CULTURA DEL VINO - wine marketing manager				Competenze	
gennaio-febbraio	30	STORIA LOCALE E	Storia del vino Tradizioni popolari e cultura locale del vino	30	,	20	Tecniche Specialistiche e	
2026	30	CULTURA DEL VINO		30	,	30	Professionali Verticali	
			La storia del vino in Piemonte				Verticali	
			ANALISI SENSORIALE - wine marketing manager	1			Competenze	
gennaio-febbraio 2026	45	ANALISI SENSORIALE	Profili teorici dell'analisi sensoriale	45	1	45	Tecniche Specialistiche e	
2020			Esercitazioni pratiche e degustazione di prodotti per l'analisi sensoriale				Professionali Verticali	
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 1 - wine marketing manager				Competenze Tecniche	
			Metodologia e gestione del "mercato cantina"	19	/	19	Specialistiche e Professionali Verticali	
marzo 2026 - maggio 2027	83	DEGUSTAZIONI	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 2 - wine marketing manager		40 24		Competenze Tecniche	
			Servizio del vino e conduzione delle degustazioni	40		64	Specialistiche e Professionali	
			Metodologia dell'abbinamento cibo-vino				Verticali	

marzo-aprile 2026	20	IL SISTEMA PRODUTTIVO VITIVINICOLO	IL SISTEMA PRODUTTIVO VITIVINICOLO - wine marketing manager Esame generale del sistema vitivinicolo italiano Le tipologie di imprese vitivinicole Forme di cooperazione e di rete di imprese	20	I	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			MARKETING 1 - wine marketing manager Introduzione al marketing ed ai suoi strumenti Scenari di Mercato e Variabili di Influenza Analisi di Mercato e Segmentazione	24	1	24	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
gennaio-giugno 2026	60	MARKETING	MARKETING 2 - wine marketing manager Marketing territoriale	12		12	Tecniche Specialistiche e Professionali
			MARKETING 3 - wine marketing manager Dal branding all'etichetta	12		12	Tecniche Specialistiche e Professionali
			MARKETING 4 - wine marketing manager Le principali strategie di web marketing	12		12	Tecniche Specialistiche e Professionali
			COMUNICAZIONE 1 - wine marketing manager La comunicazione efficace Comunicazione analogica (cartaceo) Comunicazione digitale (sito web, social, advertising, Canva, Adobe)	24	24	48	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
gennaio 2026 - maggio 2027 60	60	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE 2 - wine marketing manager Rebranding del marchio Grafica ed etichette	8	1	8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			COMUNICAZIONE 3 - wine marketing manager Marketing esperienziale: storytelling del vino	4	1	4	Tecniche Specialistiche e Professionali
febbraio-marzo		LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO 1 - wine marketing manager Cenni alla normativa comunitaria e nazionale in materia La tutela del consumatore e l'etichettatura	16	1	16	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
2026	50		LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO 2 - wine marketing manager HACCP Profili produttivi d'interesse dell'HACCP	34	1	34	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
gennaio 2026 - maggio 2027	70	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - wine marketing manager Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali Concetto di dato in un ambiente digitale Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali Tecniche di cloud computing Elementi di netiquette Elementi di cittadinanza digitale Concetti di sicurezza, trattamento dell'identità Disposizioni aziendali in materia di privacy Fondamenti della tecnologia dell'informazione Funzioni di base del sistema operativo Principi di elaborazione testi Elementi di presentazione multimediale Concetti e termini relativi ad Internet Elementi di navigazione Elementi di sicurezza informatica Le principali tecniche per lo sviluppo dei contenuti digitali Il copyright Esame di casi pratici	38	20	58	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 2 - wine marketing manager Intelligenza artificiale per il settore vitivinicolo	12	1	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali

			SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 1 - wine marketing manager Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 2 - wine marketing manager Vulnerabilità degli ambienti naturali				
marzo-settembre	42	SVILUPPO SOSTENIBILE	Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche	10	,	10	Competenze Tecniche Specialistiche e
2026	72	IN VITICOLTURA	Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico		,		Professionali Verticali
			Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				
		Problematiche sociali e sanitarie					
			SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 3 - wine marketing manager				Competenze
			La sostenibilità ambientale: vino naturale, agricoltura biologica, agricoltura biodinamica	16	8	24	Tecniche Specialistiche e
			I vitigni PIWI				Professionali Verticali
		Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore					
		LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI FIERE B2B ED EVENTI ENOGASTRONOMICI 1 - wine marketing manager	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e	
gennaio-giugno 2026	60	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI FIERE B2B ED EVENTI	Eventi, Fiere e BtoB: metodologia di lavoro per essere efficaci ed efficienti				Professionali Verticali
		ENOGASTRONOMICI	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI FIERE B2B ED EVENTI ENOGASTRONOMICI 2 - wine marketing manager	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali
			L'organizzazione di eventi enogastronomici				Verticali Competenze
			COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 1 - wine marketing manager II mercato nazionale del vino	36	10	46	Tecniche Specialistiche e Professionali
			COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 2 - wine marketing manager				Verticali Competenze Tecniche
			Consumatori e consumi nei diversi Paesi (Europa, Asia, America)	8	/	8	Specialistiche e Professionali Verticali
			COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 3 - wine marketing manager				Competenze Tecniche
			Analisi dei mercati esteri: analisi, valutazioni, strategie	12	/	12	Specialistiche e Professionali Verticali
gennaio 2026 - maggio 2027	136	COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE	COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 4 - wine marketing manager				Competenze Tecniche
			Tipologie di vendita; diretta in cantina, Horeca e GDO, e-commerce	32	10	42	Specialistiche e Professionali Verticali
			COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 5 - wine marketing manager				Competenze Tecniche
			Autoimprenditorialità nel settore della distribuzione	12	/	12	Specialistiche e Professionali Verticali
			COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 6 - wine marketing manager				Competenze Tecniche
			Nozioni base di diritto commerciale: costruire un business plan	16	/	16	Specialistiche e Professionali Verticali
			LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA 1 - wine marketing manager				Competenze
			I modelli produttivi della distillazione ed i prodotti alcolici derivati dal vino	30	1	30	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
aprile-giugno 2026	40	LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA	Esame dei principali distillati italiani ed esteri				. 3. 606.1
		SPECIALI E DELLA BIRRA	LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA 2 - wine marketing manager	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e
			La produzione della birra	10			Professionali Verticali

dicembre 2025	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - wine marketing manager Design Thinking	10	1	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
aprile-maggio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - wine marketing manager	8	1	8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - wine marketing manager	16	4	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO +	NON A BANDO	4	14			
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4			
	20	Project work	NON A BANDO		20			
	14	Esame	NON A BANDO		14			
	720	Stage	NON A BANDO		720			
ļ	1800	_	!	900	900			

ALLEGATO B 1.9 - ENOFOOD EXPERIENCE MANAGER



Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari – ENOFOOD EXPERIENCE MANAGER - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE ORE	INSEGNAMENTO		
			SICUREZZA - Enofood						
ottobre-novembre		(4 ORE SICUREZZA	Organizzazione della sicurezza aziendale				Competenze Base e		
2025	16	GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	Fattori di rischio generali e specifici	16	/	16	Comuni/Trasversali e Tecniche		
		RISCHIO ALTO)	Misure e procedure di prevenzione e protezione						
			IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Enofood						
ottobre-novembre 2025	20	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Principi di igiene	20	/	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche		
			Sistema HACCP				Technone		
			LINGUA INGLESE 1 - Enofood						
			Lessico						
			Elementi di microlingua						
			Elementi di sintassi				Competenze Base e		
de la companya de la		LINGUA INGLESE	Utilizzo del dizionario	40	/	40	Comuni/Trasversali e Tecniche		
dicembre-maggio 2026	70		Elementi di fonetica						
			Tecniche di conversazione						
			Elementi di grammatica						
			LINGUA INGLESE 2 - Enofood	30	,	30	Competenze Base e Comuni/Trasversali e		
			Inglese tecnico				Tecniche		
			STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 1 - Enofood	70	,		Competenze Tecniche		
		STORIA E GEOGRAFIA	Cultura e patrimonio enogastronomico	70	/	70	Specialistiche/Profesionali Verticali		
ottobre-febbraio 2026	90	GASTRONOMICA	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - Enofood				Competenze Tecniche		
			Cultura e patrimonio vitivinicolo: dalla storia al mercato	20	1	20	Specialistiche/Professionali Verticali		
			MARKETING 1 - Enofood						
			Introduzione al Marketing						
			Studio del Comportamento dei Consumatori	20	1	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess		
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				ionali Verticali		
			Analisi di Mercato e Segmentazione						
gennaio-maggio 2026	60	MARKETING	MARKETING 2 - Enofood						
			Marketing territoriale	20	/	20	Competenze Tecniche		
		<u> </u>	Marketing esperienziale: lo storytelling del food				Specialistiche/Professionali Verticali		
			MARKETING 3 - Enofood				Compotence		
			Marketing del turismo Strategie di Marketing Basate su	20	1	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali		
			Dati				TOTION VEILICAN		

			COMUNICAZIONE - Enofood				
			Rebranding del marchio				
			Comunicazione analogica (cartaceo)				
			Grafica ed etichette				
			Comunicazione digitale (sito web, social, advertising, Canva, Adobe)				
gennaio-maggio 2026	50	COMUNICAZIONE	Fotografia del food	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess
			Comunicazione interculturale efficace				ionali Verticali
			Comunicare con i media				
			Elementi di netiquette				
			Disposizioni aziendali in materia di privacy				
			Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				
			FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE - Enofood				Competenze
ottobre-dicembre 2025	20	FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE	Introduzione all'Analisi Sensoriale	20	1	20	Tecniche Specialistiche/Profess
			Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale				ionali Verticali
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 1 - Enofood	30	1	30	Competenze Tecniche
		MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI	Vino: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento	00	,		Specialistiche/Profess ionali Verticali
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 2 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche
			Birra e spiriti: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento	20	,	25	Specialistiche/Profess ionali Verticali
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 3 - Enofood	20			Competenze
gennaio-giugno 2026			Prodotti lattiero-caseari: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento		/	20	Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 4 - Enofood				Competenze Tecniche
			Carne: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento	15	/	15	Specialistiche/Profess ionali Verticali
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 5 - Enofood				Competenze Tecniche
			Prodotti ittici: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento	15	/	15	Specialistiche/Profess ionali Verticali
			MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE				Competenze
			ENOGASTRONOMICHE 1 - Enofood Classificazione di diverse tipologie	10	1	10	Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			di aziende agroalimentari MANAGEMENT E DESIGN DI				
			ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 2 - Enofood				Competenze Tecniche
gennaio-novembre	140	MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE	Costruzione della proposta di valore del prodotto e dell'esperienza	30	/	30	Specialistiche/Profess ionali Verticali
2026	140	ENOGASTRONOMICHE	MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE				Competenze
			ENOGASTRONOMICHE 3 - Enofood Gestione di eventi e tour	38	12	50	Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			enogastronomici MANAGEMENT E DESIGN DI				vorticali
			ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 4 - Enofood	38	12	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess
			Design, organizzazione e conduzione di visite guidate				ionali Verticali

gennaio-novembre 2026	130	GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 1 - Enofood Organizzazione aziendale ed elementi di economia	50	1	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 2 - Enofood Business plan	40	1	40	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 3 - Enofood Gestione della filiera produttiva e distributiva	/	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
marzo-giugno 2026	50	INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITA'	INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITÀ - Enofood Fundraising, bandi e consulenza alla progettazione	50	1	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
settembre-novembre 2026	60	LEGISLAZIONE E NORMATIVE	LEGISLAZIONE E NORMATIVE 1 - Enofood Protezione intellettuale del prodotto o del processo	/	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			LEGISLAZIONE E NORMATIVE 2 - Enofood Diritto commerciale e del lavoro per l'impresa agricola Normative vigenti nel settore agricolo e alimentare	1	20	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			LEGISLAZIONE E NORMATIVE 3 - Enofood Gestione legale delle risorse umane in azienda Sostenibilità e responsabilità sociale dell'impresa	,	20	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			LEGISLAZIONE E NORMATIVE 4 - Enofood Normative e procedure per la gestione di eventi e manifestazioni	1	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
gennaio-giugno 2026	50	LABORATORIO PROGETTUALE: COSTRUZIONE DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE	LABORATORIO PROGETTUALE: COSTRUZIONE DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE - Enofood Ideazione e co-design dell'evento Project management e pianificazione operativa Partnership e relazioni con enti del settore Comunicazione, marketing e customer experience	50	,	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali

marzo-giugno 2026		SOSTENIBILITA' E TURISMO RESPONSABILE	SOSTENIBILITÀ E TURISMO RESPONSABILE 1 - Enofood	20	1	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				
			Vulnerabilità degli ambienti naturali				
	34		Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche				
			Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				
			Problematiche sociali e sanitarie				
			Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore				
			Principali strumenti e tecniche di osservazione				
			Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				
			Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico				
			Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità				
			Principi di sostenibilità applicati all'agroalimentare				
			SOSTENIBILITÀ E TURISMO RESPONSABILE 2 - Enofood		1	14	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			Turismo responsabile e inclusivo				
		COMPETENZE INFORMATICHE	COMPETENZE INFORMATICHE 1 - Enofood	48		48	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
	60		Concetto di dato in un ambiente digitale				
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				
			Principi di elaborazione testi				
			Elementi di foglio elettronico				
			Elementi di presentazione multimediale				
			Concetti e termini relativi ad Internet				
			Elementi di navigazione				
dicembre-maggio 2026			Elementi di posta elettronica				
			Elementi di sicurezza informatica				
			Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete				
			Sicurezza delle reti informatiche				
			Elementi di Cloud computing				
			Digital skills per l'innovazione				
			Posizionamento SEO e Ottimizzazione per i Motori di Ricerca				
			COMPETENZE INFORMATICHE 2 - Enofood	12	/	12	Competenze Tecniche
			Utilizzo e applicazione dell'intelligenza artificiale		1		Specialistiche/Profess ionali Verticali

			AGRIFOOD 4.0 - Enofood				
			Sicurezza informatica				
			Introduzione all'Agrifood 4.0				Competenze
marzo-giugno 2026	20	AGRIFOOD 4.0	Le tecnologie abilitanti	20	/	20	Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			Tracciabilità alimentare e blockchain				
			Case Study				
dicembre-gennaio			DESIGN THINKING - Enofood				Competenze Tecniche
2026	10	DESIGN THINKING	Design thinking	10	1	10	Specialistiche/Profess ionali Verticali
gennaio-febbraio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Enofood	8	1	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - Enofood	16	4	16	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14		
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice	NON A BANDO	16	4		
	20	Project work	NON A BANDO	1	20		
	14	Esame	NON A BANDO	1	14		
	720	Stage	NON A BANDO	1	720		
	1.800			900	900		