



Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA - Biennio 2026-2028

PERIODO DI EROGAZIONE	TIPOLOGIA UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	ORE TOTALI UF	ORE BANDO	ORE NON A BANDO
NOVEMBRE 2026	TRASVERSALE	Sicurezza sul lavoro - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Organizzazione della sicurezza aziendale Fattori di rischio generali e specifici Misure e procedure di prevenzione e protezione	16		16	16	
NOVEMBRE 2026 - FEBBRAIO 2027	TRASVERSALE	Tecnologie informatiche e digitali 1 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Principi di elaborazione testi Elementi di foglio elettronico Elementi di posta elettronica Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali Le principali tecniche per lo sviluppo dei contenuti digitali Il copyright	30		30	20	
GENNAIO 2027 - FEBBRAIO 2027	CARATTERIZZANTE	Tecnologie informatiche e digitali 2 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Utilizzo dell'intelligenza artificiale nel settore di riferimento				10	
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	CARATTERIZZANTE	Lingua Inglese tecnica - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Terminologia gastronomica Lettura paper/schede tecniche Menu writing EN Comunicazione professionale	40		40	40	
GENNAIO 2027 - MARZO 2027	CARATTERIZZANTE	Microbiologia degli alimenti - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Microorganismi utili/alteranti/patogeni microbiologia delle fermentazioni e prodotti fermentati classici	36		36	36	
DICEMBRE 2026 - MARZO 2027	CARATTERIZZANTE	Chimica degli alimenti - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Macronutrienti in cucina Stati della materia Reazioni chimico-fisiche e processi enzimatici in cucina	36		36	36	
DICEMBRE 2026 - FEBBRAIO 2027	TRASVERSALE	Produzioni vegetali, stagionalità e biodiversità - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Filiere ortofrutticole/cerealicole Biodiversità, stagionalità e cultivar locali/presidi; Metodi Agricoli - convenzionale, biologico, biodinamico, a.rigenerativa	32		32	32	
GENNAIO 2027 - MARZO 2027	TRASVERSALE	Produzioni animali - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Filiere carne/uova/lattico Metodi di allevamento - Benessere animale e qualità Sostenibilità delle proteine animali e proteine alternative	32		32	32	
NOVEMBRE 2026 - FEBBRAIO 2027	CARATTERIZZANTE	Igiene, HACCP e sicurezza alimentare - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	7 principi/12 fasi HACCP CCP e prerequisiti (GMP/GHP) Gestione rischio allergeni Sanificazione e pest control Reg. 852/2004; rintracciabilità (Reg. 178/2002)	20		20	20	
FEBBRAIO 2027 - MARZO 2027	CARATTERIZZANTE	Nutrizione, modelli alimentari sostenibili ed esigenze del consumatore - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Nutrizione di base Modelli salutaris-sostenibili Allergie/intolleranze, diete speciali ed esigenze del consumatore	32		32	32	
MARZO 2027 - MAGGIO 2027	TRASVERSALE	Diritto alimentare - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Etichettatura, allergeni, dichiarazione nutrizionale MOCA/food packaging Claim nutrizionali/salutistici Novel Food e by-products	30		30	30	
FEBBRAIO 2027 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	Analisi sensoriale - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Fisiologia percezioni metodi discriminanti/descrittivi/affettivi Sensoriale applicata a sviluppo prodotto e QC Accettabilità di prodotti da upcycling (neofobia alimentare)	32		32	32	
GENNAIO 2027 - MARZO 2027	TRASVERSALE	Storia, cultura e geografia gastronomica - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Antropologia del cibo Food scouting Storia della cucina italiana Cucina nel mondo	30		30	30	
DICEMBRE 2026 - FEBBRAIO 2027	CARATTERIZZANTE	Economia circolare - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Circular Economy 4 Food Misurazione performance (metriche/indicatori, cenni LCA) Business model sostenibili Gestione dello scarto	30		30	30	
MARZO 2027 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	Filiere agroalimentari, approvvigionamento e sostenibilità - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Sistemi e filiere agroalimentari Approvvigionamento sostenibile, gestione e selezione dei fornitori	24		24	24	
MAGGIO 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	Business model nel settore Food&Beverage - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Tipologie e modelli di ristorazione - professionale, collettiva, catering, dark kitchen, delivery e ristorazione digitale Tipologie e modelli di produzione - tipologie aziende, produzione propria e conto terzi Esercitazione progettazione format ristorativo - case study	30		30	30	
MARZO 2027 - GIUGNO 2027	TRASVERSALE	Progettazione gastronomica - spazi produttivi - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Progettazione, organizzazione e gestione spazi di produzione - cucine professionali e laboratori di produzione Gestione operativa, flussi di produzione - marcia avanti, FIFO, flowchart di processo Intensificazione dei processi Esercitazione progettazione processo - case study	36		36	36	
MARZO 2027 - GIUGNO 2027	TRASVERSALE	Food cost - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Calcolo del food cost e marginalità Misurazione consumo risorse energetiche Esercitazione calcolo food cost - case study	22		22	22	
GENNAIO 2027 - MARZO 2027	CARATTERIZZANTE	Approccio metodologico per l'innovazione alimentare - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Approccio metodologico per l'innovazione alimentare	8		8	8	NON A BANDO
MARZO 2027 - GIUGNO 2027	CARATTERIZZANTE	Processi e tecniche di trasformazione, cottura e conservazione 1 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Basi di cucina Processi e tecniche di cottura				48	

MARZO 2027 - GIUGNO 2027	CARATTERIZZANTE	Processi e tecniche di trasformazione, cottura e conservazione 2 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Processi e tecniche di estrazione	136	136	24	
MARZO 2027 - GIUGNO 2027	CARATTERIZZANTE	Processi e tecniche di trasformazione, cottura e conservazione 3 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Processi e tecniche di conservazione Processi di fermentazione applicata			40	
MARZO 2027 - GIUGNO 2027	CARATTERIZZANTE	Processi e tecniche di trasformazione, cottura e conservazione 4 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Laboratori di trasformazione utilizzando lab sperimentali ITS			24	
MAGGIO 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	Cucina circolare - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Introduzione alla cucina circolare Disvalore e paradossi alimentari Strategie e metodologie per abbattere gli sprechi in cucina Laboratorio di trasformazione	32	32	32	NON A BANDO
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	Progettazione gastronomica - ricette, menù e prodotti alimentari 1 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Recipes & Menù design	45	45	15	
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	Progettazione gastronomica - ricette, menù e prodotti alimentari 2 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	R&D, product development, scale up			15	
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	Progettazione gastronomica - ricette, menù e prodotti alimentari 3 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Laboratori di trasformazione - Sviluppo concept prodotto/menù			15	
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	Tecnologie e processi alimentari emergenti - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Tecnologie emergenti per la trasformazione e stabilizzazione degli alimenti	40	40	40	
SETTEMBRE 2027 - OTTOBRE 2027	CARATTERIZZANTE	By-products e Novel Food - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	By-products - upcycling di sottoprodotti come ingredienti Novel food nel settore alimentare (es: insetti, microalghe, fermentate)	40	40	40	
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	Laboratorio di innovazione gastronomica - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Laboratorio di progettazione interdisciplinare	70	70	70	NON A BANDO
SETTEMBRE 2027 - OTTOBRE 2027	TRASVERSALE	Comunicazione e Marketing 1 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Fondamenti di marketing per la ristorazione Brand identity e storytelling gastronomico	66	66	40	
SETTEMBRE 2027 - OTTOBRE 2027	TRASVERSALE	Comunicazione e Marketing 2 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Comunicazione digitale e social media Marketing e comunicazione della sostenibilità			26	
SETTEMBRE 2027 - OTTOBRE 2027	TRASVERSALE	Entrepreneurship 4 food - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Basi di economia aziendale How to build your start-up	36	36	36	
MARZO 2027 - GIUGNO 2027	TRASVERSALE	Design thinking - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Design thinking	10	10	10	
FEBBRAIO 2027 - MAGGIO 2027	TRASVERSALE	Agrifood 4.0 - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	Le tecnologie abilitanti	7	7	7	
	TRASVERSALE	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	/	20	20	20	NON A BANDO
MARZO 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA		16	20	16	
MARZO 2028 - APRILE 2028	TRASVERSALE	Orientamento coordinatore - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	/	4		4	NON A BANDO
GENNAIO 2027 - MARZO 2027	TRASVERSALE	Pari opportunità - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA		8	8	8	
		Project work - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	/		20	20	NON A BANDO
		Esame finale - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	/		14	14	NON A BANDO
		Stage - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA	/		720	720	NON A BANDO
		TOTALE		900	900	1800	