

ALLEGATO 1(Piano formativo per Percorso)

1. Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali: "HEALTH FOOD 4.0- ESPERTO IN CUCINA SALUTISTICA", sedi di erogazione corsi in: Messina, Santo Stefano di Camastra (ME), Nicolosi (CT), Carini (PA).

N.	MODULO /UNITA' FORMATIVA (Ambito formativo teorico)
1	Pari opportunità e parità di genere
2	Legalità, antidiscriminazione ed inclusione sociale
3	Sviluppo sostenibile e impatto ambientale: Green /Blue economy
4	Orientamento e bilancio delle competenze
5	Tecniche di comunicazione, dinamiche di gruppo e problem solving
6	Creazione e gestione di impresa
7	Lingua Inglese
8	Informatica /ITC
9	Impresa 4.0
10	Sicurezza sui luoghi di lavoro
11	Gestione della qualità nella filiera agroalimentare
12	Economia Agroalimentare
13	Strategie di Marketing
14	Management delle Imprese Agroalimentari e Turistiche Rurali
15	Fondamenti di chimica degli alimenti
16	Contaminanti degli alimenti e cucina salutistica
17	Tecnologie di produzione degli alimenti
18	Gli alimenti e il sistema agro-alimentare
19	Alimentazione e salute
20	Trasformazione degli alimenti
21	Catering, ristorazione collettiva
22	Tecniche e pratica di cucina e pasticceria salutistica
23	Elementi di cucina vegana e vegetariana
24	La blockchain per l'AgriFood 4.0
25	Aromi, spezie e caratteristiche olfattive
26	Halal e Kosher: il cibo tra cultura e religione
27	Gli alimenti base dell'alimentazione mediterranea
N.	MODULO /UF (Ambito pratico/laboratoriale)
1	Laboratorio: Trasformazione degli alimenti
2	Laboratorio: Catering, ristorazione collettiva
3	Laboratorio: Tecniche e pratica di cucina e pasticceria salutistica
4	Laboratorio: Elementi di cucina vegana e vegetariana
5	Laboratorio:Tecnologie alimentari
6	Alimenti di qualità e terroir
7	Laboratorio: La cucina del mondo
8	Simulazione di impresa (creazione e gestione)

2. Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro- industriali “ENOFOOD 4.0 - ESPERTO NEL SETTORE AGRIFOOD: ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI”, sedi di erogazione corsi in: Messina, Santa Maria di Licodia (CT), Giarre (CT), Bronte(CT).

N.	MODULO /UNITA' FORMATIVA (Ambito formativo teorico)
1	Pari opportunità e parità di genere
2	Legalità, antidiscriminazione ed inclusione sociale
3	Sviluppo sostenibile e impatto ambientale: Green /Blue economy
4	Orientamento e bilancio delle competenze
5	Tecniche di comunicazione, dinamiche di gruppo e problem solving
6	Creazione e gestione di impresa
7	Lingua Inglese
8	Informatica /ITC
9	Impresa 4.0
10	Sicurezza sui luoghi di lavoro
11	Gestione della qualità nella filiera agroalimentare
12	Economia e gestione delle Imprese
13	Marketing Agroalimentare
14	Percorsi Turistici Enogastronomici e Turismo Rurale
15	Fondamenti di chimica degli alimenti
16	Qualità nutrizionali e aspetti salutistici delle produzioni alimentari
17	Tecnologie di produzione degli alimenti
18	Storia e geografia enogastronomica
19	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione
20	La blockchain per l'AgriFood 4.0
21	Analisi sensoriale e consumer science
22	Gli alimenti base dell'alimentazione mediterranea
N.	MODULO /UF (Ambito pratico/laboratoriale)
1	Laboratorio: Le filiere Agro-alimentari Made in Italy - Tecniche e processi di produzione e trasformazione
2	Laboratorio: Le filiere Agro-alimentari Made in Italy - Tecniche di degustazione
3	Laboratorio: Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche di promozione e accoglienza
4	Alimenti di qualità e terroir
5	Simulazione di impresa (creazione e gestione)

3. Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali: “AGRIFOOD MADE IN ITALY 4.0” sede di erogazione corsi in: Messina, Modica (RG).

N.	MODULO /UNITA' FORMATIVA (Ambito formativo teorico)
1	Pari opportunità e parità di genere
2	Legalità, antidiscriminazione ed inclusione sociale
3	Sviluppo sostenibile e impatto ambientale: Green /Blue economy
4	Orientamento e bilancio delle competenze
5	Tecniche di comunicazione, dinamiche di gruppo e problem solving
7	Lingua Inglese
8	Informatica /ITC
9	Impresa 4.0
10	Sicurezza alimentare HACCP
11	Sicurezza sui luoghi di lavoro
12	Gestione della qualità nella filiera agroalimentare
13	Economia e Gestione delle Imprese
14	Marketing Agroalimentare
15	Agronomia e coltivazioni erbacee
16	Zootecnica generale e miglioramento genetico
17	Nutrizione e alimentazione animale
18	Zootecnica speciale
19	Fondamenti di chimica degli alimenti
20	Tecnologie del confezionamento dei prodotti alimentari
21	Zooculture
22	Le filiere Agro-alimentari: Tecniche e processi di produzione e trasformazione da suddividere per filiera
23	Qualità nutrizionali e aspetti salutistici delle produzioni agroalimentari
24	Processi innovativi e sostenibili nell'industria alimentare (packaging innovativo)
25	La blockchain per l'AgriFood 4.0
N.	MODULO /UF (Ambito pratico/laboratoriale)
1	Laboratorio - Le filiere Agro-alimentari: Tecniche e processi di produzione e trasformazione da suddividere per filiera
2	Laboratorio: Progettazione e organizzazione eventi di promozione e marketing territoriale
3	Macchine /Impianti Agroindustriali
4	Simulazione di impresa (creazione e gestione)