

**INNOVAZIONE E TRADIZIONE NELLA FILIERA CARNI: TECNICO SPECIALIZZATO NELLA LAVORAZIONE, VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI CARNI E SALUMI**

Nella seguente tabella si riporta l'elenco dei moduli e la relativa durata.

	<b>MODULI FORMATIVI</b>	<b>MONTE ORE</b>
1	Salute e sicurezza sul lavoro	20
2	Igiene, legislazione igienico sanitaria e legislazione alimentare di riferimento	20
3	Principi di zootecnia e anatomia veterinaria	20
4	Benessere animale e sostenibilità ambientale nella produzione e nei consumi	20
5	Merceologia dei prodotti carnei	20
6	Strumenti del mestiere tradizionali e innovativi e loro manutenzione	20
7	Tecniche di disosso e sezionatura	120
8	Trasformazione, trattamento e valorizzazione delle carni e dei prodotti di macelleria	120
9	Lavorazione e confezionamento di salumi e insaccati	40
10	Approvvigionamento e rifornimento del banco	28
11	Innovazione digitale: laboratorio di competenze digitali per l'Industria 4.0 applicate al settore	20
12	Gestione del punto vendita	32
13	English for merchandising and customer care	40
14	Stage Curricolare	480
	<b>TOTALE</b>	<b>1000</b>