



TECNICHE DI INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CARNI E DERIVATI

	MODULI FORMATIVI	MONTE ORE
1	Salute e sicurezza sul lavoro	20
2	Igiene, legislazione igienico sanitaria e legislazione alimentare di riferimento	20
3	Principi di zootecnia e benessere animale	20
4	Sostenibilità degli allevamenti e della filiera	24
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	20
11	Innovazione digitale 4.0: tracciabilità, packaging e marketing	24
12	Gestione del punto vendita	24
13	Nuove leve del marketing nello scenario post pandemia	20
14	English for merchandising and customer care	48
15	<i>Stage Curricolare</i>	460
	TOTALE	1000