

AREE DIDATTICHE	MODULI	DOCENTE	ORE MODULI	TOTALE ORE
COMPETENZE TRASVERSALI	Accoglienza, orientamento e bilancio competenze (B)	<i>Colangeli Gabriella</i>	15	45
	Strategie di apprendimento e problem solving (B)	<i>Salvatori Roberto</i>	15	
	Comunicazione in contesto organizzativo (B)	<i>D'Amore Antonio</i>	15	
INFORMATICA	Informatica di base (B)	<i>Salvatori Roberto</i>	20	50
	Informatica applicata al marketing e strumenti di Web marketing (P)	<i>de Paulis Giammaria</i>	30	
INGLESE	Allineamento livello in ingresso (B)	<i>Fumo Fiorella</i>	30	70
	Inglese tecnico-commerciale: comunicazione aziendale e commerciale (B)	<i>Cipro Monica</i>	20	
	Inglese tecnico-commerciale: comunicazione aziendale e commerciale (B)	<i>Calvarese Milva (madrelingua)</i>	20	
DIRITTO	Normative nazionali e comunitarie sui prodotti alimentari (C)	<i>Perfetti Alessandro</i>	30	30
FILIERE AGROALIMENTARI	Il sistema agroalimentare internazionale (C)	<i>Gaito Marco</i>	30	30
ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI	Principi di economia agroalimentare (B)	<i>Perito Maria Angela</i>	30	60
	Economia e gestione aziendale (B)	<i>Mastronardi Giovanni</i>	30	
DISTRIBUZIONE E LOGISTICA DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	La distribuzione dei prodotti agroalimentari (C)	<i>Gaito Marco</i>	20	40
	La distribuzione dei prodotti agroalimentari (C)	<i>Perito Maria Angela</i>	20	
MARKETING DEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE	Principi di Marketing (B)	<i>Bucciarelli Antonio</i>	30	75
	Le ricerche di marketing (P)	<i>Galdenzi Marco</i>	30	
	Relazioni con il cliente (B)	<i>Galdenzi Marco</i>	15	
QUALITA' E SICUREZZA	Sicurezza e prevenzione sul luogo di lavoro (B)	<i>Ferri Franchini Smeraldo</i>	15	25
	Certificazioni volontarie nel settore agroalimentare C	<i>Valente Marco</i>	10	
PRODUZIONI AGROALIMENTARI	Tecnologie di prodotto e di processo (P) – Operazioni	<i>Bellocci Mirella</i>	20	135
	Tecnologie di prodotto e di processo (P) – Processi	<i>Di Camillo Luigi</i>	25	
	Controllo qualitativo dei prodotti (P) – di origine animale	<i>Valente Marco</i>	10	
	Controllo qualitativo dei prodotti (P) – di origine vegetale	<i>Cipriani Marcella</i>	10	
	Tecniche di stoccaggio e commercializzazione degli alimenti (C) – di origine animale	<i>Ciavattella Ugo</i>	15	
	Tecniche di stoccaggio e commercializzazione degli alimenti (C) – di origine vegetale	<i>Di Fabio Federico</i>	15	
	Produzioni agroalimentari (approfondimenti per filiera) (C)	<i>Seminari</i>	20	