

ENOFOOD 4.0 – ESPERTO NEL SETTORE AGRIFOOD: ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI
Istituto di Istruzione Superiore "Benedetto Radice", sede Bronte (CT)

DENOMINAZIONE MODULO	ORE	PROVENIENZA Università/Ricerca (U/R) e Mondo Produttivo/Professionale (PP)
ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI	26	UR
PECULIARITA' ENOGASTRONOMICHE SICILIANE: caratteristiche compositive ed impiego sostenibile	42	PP
Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione FILIERA LATTIERO CASEARIA	20	PP
Laboratorio: Tecniche e processi di produzione e trasformazione FILIERA CARNI E DERIVATI	10	PP
Laboratorio: Tecniche di degustazione- L'OLIO	20	PP
Laboratorio: Tecniche di degustazione- I SALUMI	15	PP
Laboratorio: Tecniche di degustazione- I FORMAGGI	10	PP
Laboratorio: Tecniche di promozione e accoglienza - organizzazione di eventi di promozione e marketing territoriale	30	PP
Laboratorio: Alimenti di qualità e terroir	15	PP
Laboratorio: ITC ORIENTATO A SVILUPPO DI APP PER IL SETTORE ENOGASTRONOMICO	20	PP