

N.	DENOMINAZIONE MODULO	N. ORE
1	ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20
2	BILANCIO DELLE COMPETENZE, COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO	20
3	PARI OPPORTUNITA', INCLUSIONE SOCIALE, NON DISCRIMINAZIONE E PARITA' DI GENERE	20
4	JOB PLACEMENT	20
5	BUSINESS ENGLISH	70
6	INFORMATICA ED ITC	50
7	METODI E STRUMENTI PER LA RICERCA DI DISTRIBUTORI E PARTNER COMMERCIALI	30
8	ECONOMIA, STATISTICA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE	30
9	FONDAMENTI DI DIRITTO COMMERCIALE DI IMPRESA E DEL LAVORO	30
10	ENOGASTRONOMIA	30
11	BIO ECONOMIA CIRCOLARE DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
12	LOGISTICA, TRASPORTI, INTERNAZIONALIZZAZIONE	30
13	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, SOCIALE ED ECOCOMPATIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
14	HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE	15
15	BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITA' DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	30
16	PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEL VINO	25
17	TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DEI MERCATI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI	25
18	DATA LITERACY	20
19	PROGETTAZIONE PSR, PNRR, OCM E FINANZA AGEVOLATA	35
20	ECOPACKAGING	25
21	TRACCIABILITA' DELLE FILIERE E CERTIFICAZIONE DI ORIGINE	15
		600

N.	DENOMINAZIONE MODULO	N. ORE
1	PIATTAFORME SOFTWARE GESTIONALE	40
2	LABORATORIO GESTIONE DELL'E-COMMERCE E DEL MARKETPLACE DEL VINO	40
3	LABORATORIO DI SOMMELIER	40
4	LABORATORIO GESTIONE DEL CLIENTE	20
5	LABORATORIO VINI AUTOCTONI ED ETICHETTATURA	30
6	LABORATORIO CERTIFICAZIONI BIOLOGICHE	35
7	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABINAMENTO VINO E PRODOTTI ITTICI	25
8	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABINAMENTO VINO E PRODOTTI CARNEI	25
9	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABINAMENTO VINO E PRODOTTI CASEARI MIELE E MARMELLATA SPEZIE ED AROMI	15
10	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABINAMENTO VINO E FRUTTA E FRUTTA SECCA	15
11	LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA APPLICATA NELL'INDUSTRIA ENOLOGICA	45
12	LABORATORIO GESTIONE DOCUMENTALE MERCATI ESTERI	25
13	LABORATORIO TECNICHE E GESTIONE COLTURALE IN CAMPO	30
14	LABORATORIO DI TECNICHE PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO	30
15	LABORATORIO COOKING EXPERIENCE DELLA DIETA MEDITERRANEA	25
16	LABORATORIO PROMOZIONE TRAMITE SOCIAL MEDIA	30
17	LABORATORIO ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI EVENTI (Project Work)	40
18	LABORATORIO PIANI DI PROMOZIONE DELLE VENDITE E ATTIVITÀ DI MARKETING	40
19	LABORATORIO ENOTURISMO	50
		600

N.	DENOMINAZIONE MODULO	N. ORE
1	STAGE	800