

## PIANO DI STUDI CORSO I.T.S.

### TECNICO SUPERIORE DEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE DEI SISTEMI MOLITORIO-PASTARIO-PRODOTTI DA FORNO-BIRRARIO

Il piano di studi si avvale di un'impostazione didattica innovativa che prevede **un'alternanza continua tra formazione in aula, esercitazioni di laboratorio e formazione in azienda**. Sono previsti moduli a carattere **Tecnico-Scientifico**, con contenuti altamente specialistici e attività formative per il rafforzamento delle competenze trasversali, fondamentali per poter operare in un contesto lavorativo. Grazie ad **un'azione mirata di tutorship** gli allievi saranno accompagnati durante il percorso, anche nel momento dell'ingresso nel mondo del lavoro.

UNITÀ FORMATIVE	CONTENUTI	METODOLOGIE DIDATTICHE			
<b>Discipline di base</b>	<i>Inglese tecnico, matematica, chimica generale ed inorganica, chimica organica, biologia generale.</i>	<b>Lezione Frontale</b>	<b>Lezione in Azienda</b>	<b>Esercitazioni di laboratorio</b>	<b>E-Learning</b>
<b>Tecnologie dei cereali e derivati</b>	<i>Studio delle caratteristiche botaniche, morfologiche e chimiche dei cereali, studio ed approfondimento delle tecnologie di macinazione, pastificazione, produzione di prodotti da forno e birra, valutazione chimico-reologica di sfarinati, analisi chimico-fisiche e nutrizionali di materie prime, prodotti intermedi e prodotti finiti, tecnologie di conservazione, aspetti normativi.</i>				
<b>Microbiologia dei cereali e derivati, analisi sensoriale</b>	<i>Microrganismi di interesse alimentare, fattori che condizionano la crescita dei microrganismi, aspetti microbiologici dei prodotti a base di cereali, analisi sensoriale.</i>				
<b>Strategie commerciali e di marketing dei prodotti a base di cereali</b>	<i>Funzionamento del mercato, obiettivi del marketing, marchi di qualità.</i>				
<b>Sicurezza alimentare, Etichettatura e dichiarazione nutrizionale di prodotti a base di cereali</b>	<i>Principi di legislazione alimentare, analisi e predisposizione di etichettature, dichiarazioni nutrizionali, claims salutistici e nutrizionali.</i>				
	(ore)	330	100	300	270
	<b>Totale Ore</b>	<b>1.000</b>			
AREA DIDATTICA	CONTENUTI	METODOLOGIE DIDATTICHE			
<b>Stage</b>	<i>Attività da svolgere presso aziende di produzione e trasformazione della filiera cerealicola con l'obiettivo di comprendere le conoscenze teoriche e acquisire competenze pratiche riferite ad uno specifico ambito occupazionale.</i>	<i>Esperienze lavorative presso Aziende/Enti partner e presso altre realtà leader nel settore agro-alimentare di riferimento</i>			
	<b>Totale Ore</b>	<b>1.000</b>			
<b>TOTALE ORE CORSO</b>		<b>2.000</b>			