



**Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali Gastronomo – Sede di riferimento: CNOS-FAP Torino Valdocco**

Unità Formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	90	L'unità formativa si propone di fornire una base conoscitiva delle proprietà e dei principi nutritivi degli alimenti, tenendo conto degli stili alimentari e delle tipologie di diete. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni di alimentazione e nutrizione</li> <li>• Stili alimentari</li> </ul>
ANALISI SENSORIALE	60	L'unità formativa affronterà i concetti di educazione sensoriale e analisi sensoriale evidenziandone differenze e aspetti salienti. Particolare importanza verrà posta ai momenti di apprendimento esperienziale che verranno realizzati all'interno del laboratorio attrezzato. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi sensoriale</li> </ul>
BEVERAGE	40	L'unità formativa si propone di fornire una base conoscitiva inerenti i principali prodotti e semilavorati previsti dal settore, come: acqua, birra, distillati e prodotti di caffetteria; con momenti di approfondimento, attraverso uno studio sensoriale, sulle spezie e sulle erbe utilizzate per la loro preparazione. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acque, vini, distillati, caffè</li> </ul>
CULTURA DEL VINO	30	L'unità formativa si propone di fornire una base conoscitiva dell'enologia, ponendo particolare attenzione alla caratteristiche storiche/geografiche di produzione ed alle relative tecniche di abbinamento enogastronomico. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enologia</li> </ul>
ECONOMIA GASTRONOMICA	60	L'unità formativa si propone di fornire una base conoscitiva sulle principali normative previste dal diritto alimentare e sui metodi utilizzati per il food cost; ponendo particolare attenzione alle disposizioni attuate dalla comunità europea in materia di orticoltura ed allevamento biologico. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto agroalimentare</li> <li>• Food cost</li> </ul>



## DETTAGLIO PERCORSO ITS

**Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali**  
**Gastronomo** – Sede di riferimento: CNOS-FAP Torino Valdocco

Unità Formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
LINGUA INGLESE	80	<p>L'UF Lingua Inglese ha l'obiettivo di trasmettere allo studente una competenza linguistica di livello B2 (detto anche post intermedio), finalizzata al conseguimento del First Certificate in English (FCE). In conformità a quanto prescritto dal Quadro Comune di Riferimento Europeo stabilito dal Consiglio d'Europa, il livello B2 corrisponde ad una conoscenza specifica di strutture sintattico-grammaticali, fonetica avanzata, vocabolario adeguato per esprimersi nelle situazioni di vita quotidiana e lavorativa, competenze avanzate di lettura, ascolto e comprensione sulla base di supporti audiovisivi e multimediali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di sintassi</li> <li>• Lessico</li> <li>• Utilizzo del dizionario</li> <li>• Elementi di grammatica</li> <li>• Tecniche di conversazione</li> <li>• Elementi di fonetica</li> <li>• Lessico</li> <li>• Elementi di microlingua</li> </ul>
MARKETING E COMUNICAZIONE	112	<p>L'unità formativa si propone di fornire una base conoscitiva dei principali concetti e delle relative tecniche legate alla comunicazione, con approfondimento inerenti l'organizzazione e la gestione di eventi/fiere enogastronomiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione</li> <li>• Eventi gastronomici</li> <li>• Marketing</li> </ul>
ORIENTAMENTO	36	<p>L'unità formativa Orientamento intende proporre attività formative finalizzate allo sviluppo personale e sociale attraverso la progressiva maturazione delle competenze necessarie per governare le scelte connesse alle transizioni formative e lavorative dello studente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione e valutazione dei propri progetti: personale e professionale</li> <li>• Il contesto di riferimento del percorso formativo</li> <li>• Le caratteristiche personali</li> <li>• Le caratteristiche personali</li> <li>• Valorizzazione dei propri progetti: personale e professionale</li> </ul>





Unità Formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
PARI OPPORTUNITA'	12	<p>L'U.F. è stata strutturata a partire dalle indicazioni previste nella documentazione contenuta nell'allegato A "Standard di progettazione dei percorsi" (e dai relativi documenti tecnici).</p> <p>Tramite questa UF ci si propone il raggiungimento dei seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rendere consapevoli gli allievi (e i formatori) del legame necessario tra sviluppo e sostenibilità;</li> <li>- rendere consapevoli gli allievi (e i formatori) dell'esistenza di alternative sostenibili a modalità di produzione e consumo ad alto utilizzo di risorse;</li> <li>- fornire informazioni utili sulle fonti rinnovabili e non rinnovabili di energie e sui comportamenti virtuosi orientati al risparmio energetico;</li> <li>- fornire strumenti critici e culturali per interpretare i fenomeni di emergenza ambientale che si manifestano, anche a livello locale;</li> <li>- individuare e farsi promotori di buone prassi quotidiane orientate alla sostenibilità; o fornire strumenti tecnici per orientare i propri comportamenti lavorativi alla sostenibilità; o individuare e farsi promotori di buone prassi lavorative orientate alla sostenibilità.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interculturalità e Pari Opportunità</li> </ul>
PRODOTTI ANIMALI	40	<p>L'unità formativa si occupa delle principali forme di zootecnia e allevamento destinate alla produzione di prodotti animali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allevamento</li> <li>• Aspetti generali di sostenibilità</li> <li>• Zootecnia</li> </ul>
PRODOTTI VEGETALI	50	<p>L'unità formativa ha come obiettivo principale l'acquisizione delle conoscenze tecnico-scientifiche dei prodotti ortofrutticoli in rapporto alla loro anatomia, fisiologia, utilità, classificazione ed ecologia con riferimento ai fattori inerenti il suolo e la coltivazione.</p> <p>Nello specifico, particolare attenzione verrà posta alla presentazione dei principi di AGRONOMIA SOSTENIBILE con l'applicazione di modelli rispettosi dell'ambiente, attraverso lo studio delle conseguenze derivanti dall'abuso di tecniche colturali che vengono impiegate per rendere più efficienti ed efficaci i risultati delle attività economiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricoltura</li> <li>• Agronomia</li> <li>• Botanica</li> <li>• Chimica</li> </ul>
PROJECT WORK	30	<p>Questa unità formativa, si colloca temporalmente nella parte finale del corso, ed è finalizzata all'elaborazione finale del project work che verrà presentato dall'allievo in sede di esame finale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accompagnamento e personalizzazione dei Project Work degli allievi</li> </ul>



Unità Formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
SICUREZZA	16	<p>I contenuti di questa UF sono afferenti alle indicazioni che la Regione Piemonte ha precisato all'interno della circolare prot. n.13591 del 03/03/2014. Essi si riferiscono alle indicazioni in merito all'adempimento dell'obbligo formativo in materia di igiene e sicurezza sul lavoro (art.37 del DLgs 81/08).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione della sicurezza aziendale</li> <li>• Fattori di rischio generali e specifici</li> <li>• Misure e procedure di prevenzione e protezione</li> </ul>
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	110	<p>L'unità formativa affronterà le dinamiche culturali connesse alla produzione, preparazione e consumo del cibo nelle diverse culture, alla loro storia e, in particolare, ai significati socioculturali a loro sottintesi. In particolare ci si soffermerà sulle piccole produzioni locali e sulla loro tutela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antropologia alimentare</li> <li>• Tutela delle piccole produzioni locali</li> </ul>
SVILUPPO SOSTENIBILE	20	<p>L'U.F. è stata strutturata a partire dalle indicazioni previste nella documentazione contenuta nell'allegato A "Standard di progettazione dei percorsi" (e dai relativi documenti tecnici). Tramite questa UF ci si propone il raggiungimento dei seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rendere consapevoli gli allievi (e i formatori) del legame necessario tra sviluppo e sostenibilità;</li> <li>- rendere consapevoli gli allievi (e i formatori) dell'esistenza di alternative sostenibili a modalità di produzione e consumo ad alto utilizzo di risorse;</li> <li>- fornire informazioni utili sulle fonti rinnovabili e non rinnovabili di energie e sui comportamenti virtuosi orientati al risparmio energetico;</li> <li>- fornire strumenti critici e culturali per interpretare i fenomeni di emergenza ambientale che si manifestano, anche a livello locale;</li> <li>- individuare e farsi promotori di buone prassi quotidiane orientate alla sostenibilità; o fornire strumenti tecnici per orientare i propri comportamenti lavorativi alla sostenibilità; o individuare e farsi promotori di buone prassi lavorative orientate alla sostenibilità.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)</li> <li>• Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale</li> <li>• Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente</li> <li>• Risorse, consumi e risparmio energetico</li> </ul>
TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO	30	<p>L'unità formativa si propone di offrire un excursus sulle principali normative attinenti al settore del confezionamento agroalimentare, ponendo particolare attenzione ai diversi attori protagonista nel flusso previsto dalla filiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di confezionamento</li> </ul>



Unità Formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
TECNICHE DI CONSERVAZIONE	30	L'unità formativa si propone di offrire un excursus sulle principali normative attinenti al settore della conservazione agroalimentare, ponendo particolare attenzione ai diversi metodi adottati nel settore. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di conservazione</li> </ul>
TECNICHE DI ESPOSIZIONE	40	L'unità formativa si propone di fornire una base conoscitiva sulle tecniche espositive con approfondimenti inerenti il visual merchandising ed il packaging. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setting e tecniche di esposizione</li> </ul>
TECNICHE DI SALA	40	L'unità formativa si propone di fornire una base conoscitiva delle principali tecniche di servizio in relazione alla tipologia di evento previsto. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di servizio</li> </ul>
TECNOLOGIE ALIMENTARI	50	L'unità formativa si propone di offrire un excursus sulle principali normative attinenti al settore della trasformazione agroalimentare. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di taglio</li> <li>• Tecniche di trasformazione</li> </ul>
TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	210	L'unità formativa si propone di fornire una base conoscitiva delle tradizioni culinarie e gastronomiche del territorio italiano, con particolare attenzione alle eccellenze regionali ed ai prodotti tipici del "made in Italy". <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piatti e ricette della tradizione italiana</li> <li>• Aspetti specifici di sostenibilità</li> <li>• Piatti e ricette della tradizione italiana</li> <li>• Tecniche di cottura</li> <li>• Igiene e sicurezza alimentare</li> <li>• Predisposizione dei menù</li> </ul>
<b>Totale</b>	<b>1.186</b>	