



Assegnazione docenze corso: Tecnico superiore delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - <b>Trasformazioni cerealicole</b> Biennio 2019-2021			
UF	ARGOMENTO	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
Food photography	Tecniche di base di fotografia e fotoritocco, Food photography	25	25
Agri-Food 4.0 1 e 2	Industria 4.0	4	8
	Agroalimentare e Innovazione 4.0	4	
Analisi sensoriale e degustazione 2 e 3	Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche	44	44
Alimentazione e nutrizione 1 e 2	Basi biochimiche dell'alimentazione, Biologia dei microrganismi, Biochimica dei processi di trasformazione alimentare, Le intolleranze alimentari	60	60
Filiera cerealicola 1 e 3	Caratteristiche della filiera cerealicola (Fondamenti)	40	80
	Caratteristiche della filiera cerealicola (Approfondimento filiera 4.0)	40	
Qualità della filiera cerealicola	Certificazione della qualità, Entomologia e patologia agroalimentare della filiera cerealicola	40	40
Sicurezza della filiera cerealicola	HACCP, Rischi specifici nelle aziende di trasformazione cerealicola	40	40
Normative nazionali e internazionali 3 e 4	Norme legislative in ambito comunitario ed extracomunitario	34	34
Elementi di diritto, economia e Project Management 1 e 3	Elementi di diritto, Economia, Project management	25	25
Marketing e Comunicazione	Elementi generali di marketing, Marketing internazionale, Web marketing,	50	70
	ComunicAgro 2.0	20	
Stoccaggio e conservazione 1 e 3	Tecniche di stoccaggio e conservazione (Fondamenti)	30	60
	Tecniche di stoccaggio e conservazione (Approfondimento normativo e innovazioni di settore)	30	
Organizzazione della logistica	Organizzazione e gestione dello stoccaggio e della logistica	30	30
Laboratorio di trasformazione 2 e 3	Molitura	8	100
	Panificazione	22	
	Trasformazione pastaria	22	
	Trasformazione dolciaria	22	
	Trasformazione dei cereali antichi a filiera corta	8	
	Trasformazione dei sottoprodotti, dei rifiuti e Trasformazioni innovative	18	
Tecniche di trasformazione 1 e 3	Principi e tecniche di trasformazioni cerealicole, Prodotti e derivati della filiera cerealicola, Trasformazione innovativa e sostenibile	40	85
	Trasformazione innovativa e sostenibile (Approfondimento sulle Innovazioni introdotte dall'Industry 4.0), Prodotti tipici territoriali PAT	45	
Tecniche di produzione 1 e 2	Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili, Tecniche di produzione innovativa e sostenibile, Strumenti di analisi e gestione ambientale	70	70
Scienze e tecnologie	Chimica	20	100
	Microbiologia	20	
	Elementi di agronomia	20	
	Statistica applicata	20	
	Informatica	20	
Sicurezza	Formazione generale e specifica alla salute e sicurezza per i lavoratori	16	16
Lingua inglese 1 e 3	Lingua Inglese Tecnica per il settore Agroalimentare	60	60
Accoglienza	Non oggetto del Bando	5	5
Orientamento	Non oggetto del Bando	36	36
Pari opportunità	Non oggetto del Bando	10	10
Elementi per la Sostenibilità	Non oggetto del Bando	16	16
Preparazione e rielaborazione stage 2 e 4	Non oggetto del Bando	30	30
Project work 3 e 4	Non oggetto del Bando	50	50
Testimonianze 2, 3 e 4	Non oggetto del Bando	12	12
Esame	Non oggetto del Bando	14	14
Stage	Non oggetto del Bando	680	680