



<b>Assegnazione docenze corso:</b> Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali - <b>Gastronomo</b> Biennio 2019-2021			
UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
PRODOTTI VEGETALI	Botanica	10	50
	Agronomia	14	
	Chimica	10	
	Agricoltura	16	
PRODOTTI ANIMALI	Zootecnia	24	40
	Allevamento	10	
	Aspetti generali di sostenibilità	6	
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	Antropologia alimentare	34	60
	Tutela delle piccole produzioni locali	26	
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	Nozioni di alimentazione e nutrizione	30	70
	Allergie e intolleranze	20	
	Alimentazione e malattie	20	
TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Piatti e ricette della tradizione italiana	44	108
	Tecniche di cottura	24	
	Aspetti specifici di sostenibilità	16	
	Predisposizione dei menù	24	
TECNOLOGIE ALIMENTARI	Tecniche di trasformazione	30	50
	Tecniche di taglio	20	
BEVERAGE	Enologia	40	80
	Acque, vini, distillati e caffè	40	
ANALISI SENSORIALE	Qualità organolettiche	12	60
	Metodi di analisi sensoriale	10	
	Selezione e addressamento del panel	4	
	Educazione sensoriale	4	
	Esercitazioni pratiche	30	
MARKETING, COMUNICAZIONE E VENDITA	Comunicazione	20	100
	Marketing	20	
	Eventi Gastronomici	40	
	Comunicagro 2.0	20	
TECNICHE DI CONSERVAZIONE E DI CONFEZIONAMENTO	Tecniche di conservazione	26	50
	Tecniche di confezionamento	24	
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Igiene	20	40
	Sistema HACCP	20	
TECNICHE DI ESPOSIZIONE	Architettura gastronomica	8	30
	Interior design	4	
	Tecniche di esposizione dei prodotti e setting	10	
	Visual merchandising	4	
	Packaging	4	
ECONOMIA GASTRONOMICA	Diritto agroalimentare	32	72
	Food Cost	40	
RISTORAZIONE COLLETTIVA	Tipologie di ristorazione collettiva	32	40
	Lo spreco alimentare	8	
TECNICHE DI SALA	Tecniche di servizio	16	30
	Banqueting e catering	14	
SVILUPPO SOSTENIBILE	Food packaging	8	16
	Circular economy for food	8	
AGRI FOOD 4.0	Industria 4.0	4	8
	Agroalimentare e innovazione 4.0	4	
Lingua inglese tecnica	Lingua inglese specifica del settore agroalimentare	80	80
Testimonianze	Non oggetto del Bando	36	36
Sicurezza sul lavoro	Formazione generale e specifica del settore agroalimentare alla salute e la sicurezza dei lavoratori	16	16
Orientamento	Non oggetto del Bando	34	34
Pari opportunità	Non oggetto del Bando	12	12
Project work	Non oggetto del Bando	24	24
Esame	Non oggetto del Bando	14	14
Stage	Non oggetto del Bando	680	680