



Assegnazione docenze corso: Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali - Gastronomo Biennio 2020-2022			
UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
PRODOTTI VEGETALI	Botanica	10	62
	Agronomia	14	
	Chimica	14	
	Agricoltura	24	
PRODOTTI ANIMALI	Zootecnia	20	40
	Allevamento	10	
	Aspetti generali di sostenibilità	10	
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	Antropologia alimentare	34	60
	Tutela delle piccole produzioni locali	26	
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	Nozioni di alimentazione e nutrizione	24	40
	Allergie e intolleranze	8	
	Alimentazione e malattie	8	
TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Piatti e ricette della tradizione italiana	44	109
	Tecniche di cottura	24	
	Aspetti specifici di sostenibilità	16	
	Predisposizione dei menù	25	
TECNOLOGIE ALIMENTARI	Tecniche di trasformazione	25	50
	Tecniche di taglio	25	
BEVERAGE	Enologia	30	70
	Acque, vini, distillati e caffè	40	
ANALISI SENSORIALE	Qualità organolettiche	12	76
	Metodi di analisi sensoriale	16	
	Selezione e addestramento del panel	4	
	Educazione sensoriale	8	
	Esercitazioni pratiche	36	
MARKETING, COMUNICAZIONE E VENDITA	Comunicazione	30	90
	Marketing	20	
	Eventi Gastronomici	20	
	Comunicagro 2.0	20	
TECNICHE DI CONSERVAZIONE E DI CONFEZIONAMENTO	Tecniche di conservazione	25	45
	Tecniche di confezionamento	20	
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Igiene	20	40
	Sistema HACCP	20	
TECNICHE DI ESPOSIZIONE	Architettura gastronomica	4	24
	Interior design	4	
	Tecniche di esposizione dei prodotti e setting	4	
	Visual merchandising	6	
	Packaging	6	
ECONOMIA GASTRONOMICA	Diritto agroalimentare	40	72
	Food Cost	32	

RISTORAZIONE COLLETTIVA	Tipologie di ristorazione collettiva	32	40
	Lo spreco alimentare	8	
AGRIFOOD 4.0	Industria 4.0	4	8
	Agroalimentare e innovazione 4.0	4	
LINGUA INGLESE TECNICA	Lingua inglese specifica del settore agroalimentare	80	80
E-COMMERCE, SOCIAL MEDIA MARKETING	Strumenti Digitali	10	20
	Strumenti di Story Telling	10	
FOOD DELIVERY	Il Sistema del Food Delivery	19	19
TECNOLOGIE ABILITANTI	Impresa 4.0	15	23
	Tecnologie ad impatto primario	4	
	Tecnologie ad impatto secondario	4	
Testimonianze	Non oggetto del Bando	44	44
Sicurezza sul lavoro	Non oggetto del Bando	16	16
Orientamento	Non oggetto del Bando	22	22
Pari opportunità	Non oggetto del Bando	8	8
Sviluppo sostenibile	Non oggetto del Bando	24	24
Project work	Non oggetto del Bando	24	24
Esame	Non oggetto del Bando	14	14
Stage	Non oggetto del Bando	680	680