



Assegnazione docenze corso:

Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali - **Gastronomo**
Biennio 2021-2023

UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
PRODOTTI VEGETALI	Agronomia, Agrologia, Agricoltura	28	56
	Chimica	14	
	Micologia	14	
PRODOTTI ANIMALI	Zootecnia	10	38
	Allevamento	16	
	Aspetti generali di sostenibilità	12	
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	Antropologia alimentare	34	60
	Tutela delle piccole produzioni locali	26	
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	Nozioni di alimentazione e nutrizione	20	36
	Allergie e intolleranze	8	
	Alimentazione e Malattie	8	
TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Piatti e ricette della tradizione italiana	24	85
	Tecniche di cottura	25	
	Aspetti specifici di sostenibilità	16	
	Predisposizione dei menù	20	
TECNOLOGIE ALIMENTARI	Tecniche di trasformazione	20	40
	Tecniche di taglio	20	
BEVERAGE	Enologia	30	70
	Birra	14	
	Distillati	10	
	Erbe e Spezie	4	
	Caffè	6	

	Acqua	6	
EDUCAZIONE SENSORIALE	Metodi di Educazione Sensoriale	16	76
	Tecniche di Degustazione Vino	10	
	Tecniche di Degustazione Birra	10	
	Tecniche di Degustazione Salumi	10	
	Tecniche di Degustazione Formaggio	10	
	Tecniche di Degustazione Miele	10	
	Tecniche di Degustazione Cioccolato	10	
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	20	40
	Tecniche di Confezionamento	20	
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Igiene	18	38
	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	16	
	Business Plan	16	
RISTORAZIONE COLLETTIVA	Tipologie di Ristorazione Collettiva	20	28
	Lo Spreco Alimentare	8	
ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA'	Food Packaging	12	24
	Circular Economy for Food	12	
AGRIFOOD 4.0	Industria 4.0	4	8
	Agroalimentare e Innovazione 4.0	4	

E-COMMERCE, SOCIAL MEDIA MARKETING	Strumenti Digitali	10	30
	Strumenti di Story Telling	20	
LOGISTICA - FOOD DELIVERY	Il Sistema del Food Delivery	15	15
EDUCAZIONE AL BIOLOGICO	Il Mondo del Biologico	30	30
INFORMATICA 4.0	Tecnologie Informatiche	20	20
TECNLOGIE ABILITANTI NEL SETTORE AGROALIMENTARE	Impresa 4.0	12	20
	Tecnologie ad Impatto Primario	4	
	Tecnologie ad Impatto Secondario	4	
LINGUA INGLESE TECNICA	Lingua Inglese specifica del Settore Agroalimentare	80	80
SICUREZZA	Sicurezza rischio medio settore agroalimentare	16	16
Testimonianze	Non oggetto del Bando	44	44
Orientamento	Non oggetto del Bando	34	34
Pari opportunità	Non oggetto del Bando	8	8
Project work	Non oggetto del Bando	24	24
Esame	Non oggetto del Bando	14	14
Stage	Non oggetto del Bando	680	680