



Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali - **GASTRONOMO** - Biennio 2022-2024

Il **GASTRONOMO** è una figura moderna di “consulente gastronomico”, capace di valorizzare prodotti e tecniche in ambito ristorativo, così come in aree di vendita specializzate nella gastronomia, in piccoli shop, così come nella GDO di settore.

Conosce l'intero percorso e le tecniche produttive degli alimenti, ha conoscenze storiche, geografiche e culturali del cibo e delle bevande, così come delle tradizioni che dalla notte dei tempi ci hanno tramandato prodotti e bevande speciali.

Il **GASTRONOMO** vuole essere una nuova figura di mediazione tra la produzione e la vendita, capace di proporre ai clienti, informati e molto selettivi, percorsi di acquisto consapevoli, sostenibili, eticamente coscienti.

Attraverso lo studio di materie di base per la conoscenza dei prodotti brassicoli, le tecniche e tecnologie di trasformazione e produzione, le normative di riferimento del settore, il corso permette di acquisire le nozioni che, attraverso elementi di marketing comunicazione e vendita, anche in mercati internazionali, permettono di costruire un profilo di altissimo livello nel panorama di settore.

UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
SICUREZZA	Sicurezza Rischio Medio Settore Agroalimentare	16	16
LINGUA INGLESE	Elementi di sintassi e fonetica	10	80
	Lessico del Settore Agroalimentare	10	
	Tecniche di conversazione	40	
	Elementi di grammatica	20	
PRODOTTI VEGETALI	Micologia	14	50
	Agronomia, Agrologia, Agricoltura	28	
	Chimica	8	
PRODOTTI ANIMALI	Zootecnia	15	34
	Allevamento	15	
	Aspetti generali di sostenibilità	4	
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	Tutela delle piccole produzioni locali	20	60
	Antropologia alimentare	40	
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	20	76
	Tecniche di cottura	20	
	Aspetti specifici di sostenibilità	16	
	Predisposizione del menù	20	
TECNOLOGIE ALIMENTARI	Tecniche di taglio	16	40
	Tecniche di trasformazione	24	
BEVERAGE	Enologia	30	74
	Birra	16	

	Distillati	16	
	Caffè	12	
EDUCAZIONE SENSORIALE	Metodi di analisi sensoriale	16	80
	Tecniche di Degustazione Vino + Abbinamento Cibo	10	
	Tecniche di Degustazione dei Prodotti Ittici+ Abbinamento Vino	10	
	Tecniche di Degustazione Salumi + Abbinamento Vino o Birra	10	
	Tecniche di Degustazione Formaggio + Abbinamento Vino	10	
	Tecniche di Degustazione Miele + Abbinamento Vino o Birra o Distillato	10	
	Tecniche di Degustazione Marmellate e Composte + Abbinamento Vino o Distillati	4	
	Tecniche di Degustazione Cioccolato + Abbinamento Distillati/Caffè	10	
MARKETING COMUNICAZIONE E VENDITA	Comunicazione	36	90
	Marketing	24	
	Eventi gastronomici	20	
	Comunicagro2.0	10	
TECNICHE DI CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO	Tecniche di conservazione	15	30
	Tecniche di confezionamento	15	
AGRIFOOD 4.0	Agroalimentare e Innovazione 4.0	4	8
	Industria 4.0	4	
RISTORAZIONE COLLETTIVA	Lo spreco alimentare	8	20
	Tipologie di ristorazione collettiva	12	
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Igiene	18	38
	Sistema HACCP	20	
TECNICHE DI ESPOSIZIONE	Architettura Gastronomica	8	28
	Interior Design	4	
	Tecniche di Esposizione dei Prodotti e Setting	8	
	Visual Merchandising	4	
	Packaging	4	
ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA'	Food packaging	12	24
	Circular Economy for Food	12	
ECONOMIA GASTRONOMICA	Diritto agroalimentare	36	72
	Food cost	16	
	Business Plan	20	
E-COMMERCE, SOCIAL MEDIA MARKETING	Strumenti digitali	20	50
	Strumenti di storytelling	30	
LOGISTICA - FOOD DELIVERY	Il sistema del food delivery	8	15
	Il mercato del food delivery	7	
EDUCAZIONE AL BIOLOGICO	Il mondo del biologico	30	30
	Principi di elaborazione testi	6	

INFORMATICA 4.0	Elementi di foglio elettronico	6	28
	Elementi di presentazione multimediale	8	
	Elementi di Canva,Html, Photoshop	8	
TECNOLOGIE ABILITANTI NEL SETTORE AGROALIMENTARE	Impresa 4.0	4	16
	Tecnologie ad impatto primario	6	
	Tecnologie ad impatto secondario	6	
Testimonianze	NON A BANDO		45
Orientamento	NON A BANDO		34
Pari opportunità	NON A BANDO		8
Project work	NON A BANDO		24
Esame	NON A BANDO		14
Stage	NON A BANDO		680