



ITS Academy AgriPuglia
Agribusiness School

ESPERTO IN APPLICAZIONI DELLE FARINE NELLE PRODUZIONE ALIMENTARI

ARTICOLAZIONE
DIDATTICA
DEL CORSO ITS

BIENNIO 2024-2026



FUTURA

Finanziato
dall'Unione europea
per il Piano di Ripresa e Resilienza



LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

PNRR ISTRUZIONE

CARATTERISTICHE DEL CORSO

CONOSCENZE

il corso si rivolge a chi vuole conoscere le caratteristiche, la composizione chimica e le modificazioni delle materie prime nel campo delle farine per la produzione alimentare.

COMPETENZE

Il corso conferisce alle figure professionali competenze tecniche di macinazione e di controllo dei processi e della qualità del prodotto finalizzate all'acquisizione della capacità di determinare la tipologia di farina da utilizzare in relazione alla produzione di prodotti specifici.



PARTNER

MOLINO
Casillo
DAL 1958

**PASTA
RISCOSSA**
CORATO *Alle* BARI
Mastromauro

ITALMOPA 

maffei
PASTA IN ITALIA DAL 1960

Laurieri
master bakers

Dileo

PROGRAMMA DI STUDI

TRASVERSALE

Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5 h
Orientamento e Bilancio delle Competenze	20 h
Comunicazione Interpersonale efficace e Problem Solving	25 h
Imprenditività e Imprenditorialità	25 h
Creazione di impresa	25 h
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	25 h

TECNICO PROFESSIONALE LA GRANELLA DI FRUMENTO

Aspetti Agronomici, legislativi ed economici	25 h	Aspetti Nutrizionali	25 h
Morfologia della cariosside, principali costituenti e analisi chimico-fisiche	25 h	Operazioni di insilaggio, stoccaggio e condizionamento dei cereali	25 h

BASE

Inglese	50 h
Inglese Tecnico	25 h
Informatica	25 h
Impresa 4.0	25 h
Sostenibilità	25 h
Sicurezza alimentare	25 h
Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16 h
Certificazioni di Qualità	25 h
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25 h
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	20 h
Visite didattiche	25 h

TECNICO PROFESSIONALE LA MACINAZIONE

I prodotti della macinazione. Definizione e caratteristiche di legge per consumo umano e animale di farine, semole e co-prodotti della macinazione	25 h
Operazioni di pre-macinazione (pulitura, decorticazione, condizionamento, ecc.)	25 h
Tecnologie di macinazione	25 h
Tecnologie e miscelazione di farine e semole	25 h

TECNICO PROFESSIONALE RECUPERO E VALORIZZAZIONE DEI CO-PRODOTTI DELLA MOLITURA

Crusche e Germe di frumento. Aspetti nutrizionali e funzionali (nutraceutici)	25 h
Tecnologie convenzionali per la valorizzazione (tostatura, estrazione con solvente, classificazione, ecc.)	25 h
Tecnologie innovative per la valorizzazione (estrazione SFC, triboelettrica, ecc.)	25 h
Estrazioni "wet": isolati proteici e fibre solubili	25 h

TECNICO PROFESSIONALE SFARINATI DI FRUMENTO

Il settore molitorio. Produzioni, consumi, mercato italiano ed Estero. Classificazione del Frumento	25 h
Commercializzazione degli Sfarinati	25 h
Sfarinati di grano tenero: Analisi chimiche, fisiche e reologiche	25 h
Sfarinati di grano duro: Analisi chimiche, fisiche e reologiche	25 h
Aspetti nutrizionali e funzionali (nutraceutici)	25 h

TECNICO PROFESSIONALE LA PRODUZIONE DI PASTA ALIMENTARE

Pasta fresca e secca: legislazione e mercato	10 h
Il processo di pastificazione della pasta secca e fenomeni ad esso correlati	20 h
Il processo di pastificazione della pasta fresca e ripiena e fenomeni ad esso correlati.	20 h

TECNICO PROFESSIONALE FORMULAZIONE PRODOTTI A BASE DI CEREALI.

Il mercato degli ingredienti, emilavorati, additivi e aromi: classificazione, impieghi, costi 25 h

Aspetti legislativi degli additivi (conservanti, antiossidanti, coloranti, emulsionanti) in prodotti da forno e paste alimentari 25 h

Zuccheri: classificazione, ruolo e modifiche. Sostituti degli zuccheri 25 h

Oli e grassi vegetali: classificazione, ruolo e modifiche. Sostituti dei grassi 25 h

Enzimi e Aromi: classificazione, ruolo e applicazioni industriali 25 h

TECNICO PROFESSIONALE I PRODOTTI DA FORNO

Pane e prodotti da forno: legislazione e mercato 15 h

il processo di panificazione e i fenomeni ad essi correlati. 25 h

Il processo di produzione dei prodotti da forno 25 h

TECNICO PROFESSIONALE QUALITA' E SISTEMI DI GESTIONE

Qualità, autenticità e sicurezza alimentare: pane, prodotti da forno e paste alimentari 25 h

Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare 29 h

PROJECT WORK

Metodologie per la predisposizione del Project Work 10 h

Sviluppo del Project Work Finale 40 h

STAGE (40%)

Pre Stage 200 h

Stage 600 h

APPROFONDIMENTI

Fiere / eventi 20 h



ITS Academy AgriPuglia Agribusiness School

S.C. 138 Contrada Marangi, 26
70010 Locorotondo (BA)

080 431 2767 - 346 181 6334
info@itsagroalimentarepuglia.it

www.agribusiness.school

