



ITS Academy AgriPuglia
Agribusiness School

MAESTRO MUGNAIO DELL'ARTE BIANCA

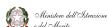
ARTICOLAZIONE
DIDATTICA
DEL CORSO ITS

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 maestro mugnaio acquisisce conoscenze riguardo le caratteristiche, la composizione chimica delle materie prime, dei prodotti e sottoprodotti aziendali.

COMPETENZE

il tecnico superiore sviluppa abilità pratiche, apprendendo le tecniche di macinazione e di controllo dei processi molitori e della qualità del prodotto.



PARTNER

MOLINO
Casillo
DAL 1958

ITALMOPA 

 **ANTIM**
Associazione Nazionale
Tecnici dell'Industria Molitoria

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
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	25 h

SICUREZZA E NORME

Corso PES PAV PEI - (ai sensi della CEI 11-27 Quinta Edizione 2021 e dell'art. 82 del D.Lgs. 81/08 PES/PEI/PAV)	16 h
Corso Spazi Confinati - (D.P.R. 177 del 14/09/2011 art.2; D.Lgs. 81/08 s.m.i. artt. 36, 37, 71 comma 7 e 73 comma 4)	8 h
SEMINARIO Privacy, GDPR e responsabilità sull'impianto	5 h

IMPIANTI ELETTRICI ED AUTOMAZIONE

Impianti elettrici e di automazione	25 h
Software di controllo di impianto	25 h

BASE

Inglese	50 h
Inglese Tecnico	25 h
Informatica	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
Visite didattiche	25 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	520 h

APPROFONDIMENTI

Fiere / eventi	25 h
----------------	------

MACINAZIONE, INSILAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Tecnologia, diagrammi di macinazione su grano duro	25 h
Tecnologia, diagrammi di macinazione su grano duro1	25 h
Tecnologia, diagrammi di macinazione su grano tenero	25 h
Tecnologia, diagrammi di macinazione su grano tenero1	25 h
Cenni su tecnologia e diagrammi macinazione altri cereali. Cenni su pastificazione, panificazione e altri utilizzi	25 h
Macchine macinazione	25 h
Macchine macinazione 1	25 h
Macchine macinazione 2	25 h
Insilaggio, confezionamento e spedizione prodotti e sottoprodotti finiti	25 h

CONTROLLO QUALITA'

Analisi merceologiche, reologiche, chimiche.	25 h
Macinazione sperimentale in laboratorio	25 h
Ambiente	15 h

GESTIONE PROCESSO

Gestione degli impianti	25 h
Gestione degli impianti 1	25 h
Meccanica molitoria	25 h
Meccanica molitoria 1	25 h
Capo Mugnaio Compiti e responsabilità. Criteri di valutazione Capo Mugnaio	25 h

MATERIE PRIME PULITURA E CONDIZIONAMENTO

Merceologia dei cereali-Morfologia e malattie del grano	25 h
Modalità campionamento e peso all'arrivo silos grano.	25 h
Incendi ed esplosione nei silos. Conservazione e disinfestazione del grano. Fabbricati industriali	25 h
Prepulitura. Trasferimento da silos. Controllo peso e dosaggio	25 h
Pulitura	40 h
Bagnatura e condizionamento	25 h
Mezzi di trasporto meccanici. Sistemi di aspirazione	25 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

