



ITS Academy AgriPuglia
Agribusiness School

MASTRO PASTAIO

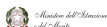
ARTICOLAZIONE
DIDATTICA
DEL CORSO ITS

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 basa sulla conoscenza tecnologica e merceologiche delle materie prime che si utilizzano per la produzione della pasta in Italia (DPR 187/2001).

COMPETENZE

gli esperti gestiscono la produzione della pasta nella sua interezza, dalla selezione e acquisto delle materie prime fino alla vendita al consumatore finale.



PARTNER

MOLINO
Casillo
DAL 1958

granoro

**PASTA
RISCOSSA**
CORATO *Fili* BARI
Masimauvo

maffei
PASTAIO IN ITALIA DAL 1960

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 |

BASE

| | |
|--|------|
| Inglese | 50 h |
| Inglese Tecnico | 50 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 Filieri Agroalimentari | 25 h |
| Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella | 20 h |
| Visite didattiche | 25 h |

TECNICO PROFESSIONALE MASTRO PASTAIO

| | |
|--|-------|
| Materia prima per pastificazione | 30 h |
| Macchine per pasta: Impastatrici | 30 h |
| Macchine per pasta: Estrusione e Trafila | 30 h |
| Macchine per pasta: Laminazione | 30 h |
| Macchine per pasta: Pastorizzazione | 30 h |
| Macchine per pasta: Essiccazione | 30 h |
| Etichettatura pasta fresca | 30 h |
| Etichettatura pasta secca | 29 h |
| Valutazione sensoriale pasta fresca | 25 h |
| Valutazione sensoriale pasta secca | 25 h |
| Progettazione | 25 h |
| Food Cost | 25 h |
| Produzione di pasta | 325 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 | 50 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

