

**Articolazione didattica del Corso ITS biennio 2024-2026**  
**"Tecnico Superiore MASTRO PASTAIO"**  
**(Acronimo: PASTAIO)**

**Sede del Corso: Bari presso la sede operativa del Palazzo dei Servizi della CCAA in Via Emanuele Mola, 19**

**Le attività didattiche sono previste in presenza presso la sede di ciascun Corso e si articolano prevalentemente in 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, in orario antimeridiano**

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	di cui Verifica	Annualità
BASE	<b>Impresa 4.0</b>	25	Conoscere le tecnologie digitali e le evoluzioni, introdotte dalla 4 <sup>a</sup> rivoluzione industriale del Piano Nazionale Industria 4.0. Le macrocategorie delle tecnologie abilitanti (Robot Collaborativi, Manifattura additiva, Realtà Aumentata, Simulazione, Integrazioni digitali, Industrial Internet, Cloud, Cybersecurity, Big Data- Analytics). Conoscere le tecnologie innovative utilizzate nel sistema agroalimentare e scoprire con casi studio alcune applicazioni utilizzate nelle imprese agrifood (Droni, Sensori Prossimi e Remoti, Sistemi di Supporto alle Decisioni, Blockchain, Rateo variabile, Realtà Aumentata e Virtuale, etc) Acquisire dimestichezza con i sistemi informativi di connessione ed interpretazione dei dati individuandone le potenzialità professionali per l'agrifood. Conoscere ed applicare le metodologie innovative di approccio all'innovazione (Design Thinking, Lean Thinking, etc). Nozioni di Intelligenza Artificiale	15	10	0	1	1
TECNICO PROFESSIONALE - MASTRO PASTAIO	<b>Macchine per pasta: Estrusione e Trafila</b>	30	Conoscere le macchine e loro funzionamento. Saper gestire un formato di pasta estrusa, tempi e temperature.	25	5		1	1
	<b>Macchine per pasta: Laminazione</b>	30	Conoscere le macchine e loro funzionamento. Saper gestire un formato di pasta laminata, tempi e temperature.	25	5		1	1
	<b>Macchine per pasta: Pastorizzazione</b>	30	Conoscere le macchine e loro funzionamento. Saper gestire un processo di pastorizzazione, tempi e temperature.	25	5		1	1
	<b>Valutazione sensoriale pasta fresca</b>	25	Conoscere i criteri di valutazione sensoriale. Saper valutare una pasta fresca - sensi e valori nutrizionali	15		10	1	1
	<b>Food Cost</b>	25	Conoscere le spese medie delle materie prime e di produzione. Saper valutare i Food cost nel pastificio	5	20		1	1
	<b>Produzione di pasta di un formato corto estruso</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato corto estruso	5		20	1	1
	<b>Produzione di pasta di un formato lungo estruso</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato lungo estruso	5		20	1	1
	<b>Produzione di pasta di un formato corto laminato</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato corto laminato	5		20	1	1
	<b>Produzione di pasta di un formato lungo laminato</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato lungo laminato	5		20	1	1
	<b>Produzione di pasta di un formato ripieno</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato ripieno	5		20	1	2
	<b>La pastorizzazione della pasta</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper pastorizzare un formato di pasta	5		20	1	2
	<b>L'essiccazione della Pasta corta</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper essiccare un formato di pasta corta	5		20	1	2
	<b>L'essiccazione della Pasta Lunga</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper essiccare un formato di pasta lunga	5		20	1	2
<b>Produzione di pasta surgelata</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta surgelata	5		20	1	2	

<b>Produzione di pasta fresca all'uovo</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta fresca all'uovo	5		20	1	2
<b>Produzione di pasta secca all'uovo</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta secca all'uovo	5		20	1	2
<b>Produzione di pasta speciale</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta speciale	5		20	1	2