

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le varietà, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta e dei prodotti da forno delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti cerealicoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le varietà, areali di produzione e sistemi di coltivazione delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dei prodotti derivati dalle leguminose da granella delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei derivati delle leguminose da granella del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti delle leguminose da granella, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	
Incoming turistico enogastronomico - Organizzazione e conduzione visita didattica in azienda	20	<p>Saper organizzare e condurre una Visita didattica in azienda in lingua italiana e inglese Saper organizzare e condurre degustazioni in lingua inglese</p>	5		15	1	
Alimentazione e salute	20	<p>Conoscere i Principi nutritivi, alimenti e fabbisogno nutrizionale; contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche; filiera corta e sostenibilità ambientale; le etichette alimentari; dieta mediterranea e corretta alimentazione; cenni di nutraceutica e nutrigenomica</p>	10	10		2	
Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari	20	<p>Saper comunicare l'importanza della qualità degli alimenti dal punto di vista sensoriale Saper organizzare una degustazione con uno o più prodotti tipici Saper coinvolgere con un linguaggio seducente, tecnico ed evocativo Saper valorizzare il prodotto e il contesto (paesaggio, contenuti storici, demoetnoantropologici) Saper individuare luoghi e contesti aziendali a cui proporre questo tipo di attività Saper condurre assaggi sensoriali soprattutto sui prodotti tipici del territorio (legumi, pasta, pane, prodotti da forno)</p>	5		15	2	
Laboratorio di prodotti carni e suoi trasformati	25	<p>Conoscere le tecniche di cottura dei prodotti carni, legate alla storia del territorio e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali Conoscere le tecniche di degustazione e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali riscontrabili nei prodotti carni trasformati Saper individuare eventi/sagre di valorizzazione e promozione dei prodotti carni Saper conoscere e individuare i differenti prodotti carni e trasformati della Puglia Saper riconoscere le peculiarità dei processi di produzione presenti nel territorio</p>			25	2	
Laboratorio formaggi	25	<p>Conoscere le tecniche di degustazione e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali riscontrabili nei diversi prodotti lattiero-caseari Saper conoscere e individuare i differenti prodotti tipici caseari della Puglia Saper riconoscere le peculiarità dei processi di produzione lattiero caseari presenti nel territorio Saper individuare gli aspetti nutrizionali e salutistici delle produzioni lattiero casearie territoriali</p>			25	2	