

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 CCIAA in Via Emanuele Mola, 19

Le attività didattiche sono previste in presenza presso la sede di ciascun Corso/Laboratori 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
TECNICO PROFESSIONALE - MASTRO PASTAIO	Macchine per pasta: Pastorizzazione	30	Conoscere le macchine e loro funzionamento. Saper gestire un processo di pastorizzazione, tempi e temperature.	25	5		1	1
	Valutazione sensoriale pasta fresca	25	Conoscere i criteri di valutazione sensoriale. Saper valutare una pasta fresca - sensi e valori nutrizionali	15		10	1	1
	Food Cost	25	Conoscere le spese medie delle materie prime e di produzione. Saper valutare i Food cost nel pastificio	5	20		1	1
	Produzione di pasta di un formato lungo estruso	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato lungo estruso	5		20	1	1
	Produzione di pasta di un formato corto laminato	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato corto laminato	5		20	1	1
	Produzione di pasta di un formato lungo laminato	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato lungo laminato	5		20	1	1
	Produzione di pasta di un formato ripieno	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato ripieno	5		20	1	2
	La pastorizzazione della pasta	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper pastorizzare un formato di pasta	5		20	1	2
	Produzione di pasta surgelata	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta surgelata	5		20	1	2
	Produzione di pasta fresca all'uovo	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta fresca all'uovo	5		20	1	2
	Produzione di pasta secca all'uovo	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta secca all'uovo	5		20	1	2