

Articolazione didattica del Corso ITS biennio 2024-2026
 "Tecnico Superiore Esperto in applicazione delle Farine nelle produzioni alimentari."
 (Acronimo: Proffar)

Sede del Corso: Corato presso le strutture del MOLINO CASILLO alla SP231 KM 33,400

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 | Attestati |
|---|---|-----|---|--------|---------|------------------------------|-----------------|-----------|-----------|
| TECNICO PROFESSIONALE - RECUPERO E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELLA MOLITURA | Crusche e Germe di frumento. Aspetti nutrizionali e funzionali (nutraceutici) | 25 | Conoscere i principali composti bioattivi delle crusche e del germe quali: fibre solubili, proteine ad alto valore biologico, antiossidanti, ecc. | 15 | 10 | 0 | 1 | 1 | |
| | Tecnologie convenzionali per la valorizzazione (tostatura, estrazione con solvente, classificazione, ecc.) | 25 | Conoscenza delle Tecnologie convenzionali per la valorizzazione (tostatura, estrazione con solvente, classificazione, ecc.) Acquisizione delle principali tecnologie per la valorizzazione di frazioni molitorie quali crusche e germe di frumento: 1- trattamenti termici di tostatura; 2- estrazioni con solventi organici di composti liposolubili (olio vegetale); 3- macinazione ultrafine e classificazione ad aria per densità e granulometria. | 15 | 10 | 0 | 1 | 1 | |
| | Estrazioni "wet": isolati proteici e fibre solubili | 25 | Acquisizione delle principali tecnologie per la separazione di nutrienti quali fibre e proteine con tecnologia ad umido coadiuvata con idrolisi chimiche ed enzimatiche in soluzioni acquose. Acquisizione dei metodi di separazione per centrifugazione ed essiccazione del residuo solido | 15 | 5 | 5 | 1 | 1 | |
| TECNICO PROFESSIONALE - FORMULAZIONE PRODOTTI A BASE DI CEREALI. | Il mercato degli ingredienti, semilavorati, additivi e aromi: classificazione, impieghi, costi | 25 | Conoscenza del mercato degli ingredienti e semilavorati: classificazione, impieghi, costi conoscenza degli additivi: classificazione merceologica e caratteristiche delle principali attività in formulazioni di prodotti da forno (conservanti, antiossidanti, coloranti), Interesterificazione (chimica ed enzimatica), emulsionanti. | 20 | 5 | 0 | 1 | 1 | |