



ITS Academy AgriPuglia  
Agribusiness School

# MASTRO PASTAIO

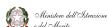
ARTICOLAZIONE  
DIDATTICA  
DEL CORSO ITS

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](http://www.agribusiness.school)

