AGROALIMENTARE



L'operatore agroalimentare (o della trasformazione agroalimentare), unisce la conoscenza scientifica, culturale e sensoriale del cibo e delle bevande per valorizzare le materie prime alimentari. La visione dell'enogastronomo abbraccia tutte le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio delle materie prime alimentari, considerando anche il mercato e gli aspetti socioculturali legati al cibo. **LA DECLINAZIONE LATTIERO-CASEARIO** porta ad approfondire il percorso verso la materia prima specifica del **LATTE**, derivato direttamente dagli animali; a questi si dedicano fasi di studio e fasi pratiche per preservare il miglior benessere possibile in termini di ambiente di crescita, salute, sviluppo e produzione. Il percorso entra radicalmente in tutti gli aspetti di studio legati alla **PRODUZIONE DI FORMAGGI**: le differenze tra le specie di latte, dei processi microbiologici e delle principali fasi della produzione del formaggio: scelta e dosaggio dei fermenti e del caglio, lavorazione e cottura della cagliata, salatura e tecniche di stagionatura, tra cui rivoltamento, spazzolatura e lavaggio della crosta.Elemento distintivo di questo percorso è il **LABORATORIO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI**, in cui gli studenti studiano sistemi di valorizzazione del prodotto caseario: affumicatura, stagionatura, aromatizzazione e affinamento, per creare materie prime esclusive e uniche. Si sperimenta inoltre l'utilizzo di materie ortofrutticole autoprodotte per realizzare alimenti (composte, mousse, mostarde) e bevande (estratti, infusi, liquori) da abbinare sapientemente al prodotto principe: il formaggio.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECNICHE CASEARIE	3	2	2	PRODUZIONI INTEGRATE	2
LABORATORIO CASEARIO	4	4	5	PASTICCERIA	2
LABORATORIO ORTOFRUTTICOLO	3	3		ENOLOGIA	3
CHIMICA ENOGASTRONOMICA		3	3	HACCP	3
ECONOMIA PROFESSIONALE			2	GESTIONE D'AZIENDA	2
ORE DI TIROCINIO		320	400		424

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO - TECNICO ENOGASTRONOMO

Gli studenti frequentano il quarto anno per approfondire tutte le competenze tecnico-teoriche necessarie per diventare enogastronomi capaci di garantire una consulenza commerciale a supporto di ristoranti, hotel e negozi gourmet per selezionare i fornitori e a definire la propria offerta gastronomica sul mercato. Inoltre, il percorso amplierà le conoscenze culturali per gestire la progettazione di itinerari ed esperienze legate al gusto, come visite a cantine, caseifici, aziende agricole, in sinergia con il tema della sostenibilità e con la storia del territorio.