

MODULI FORMATIVI

Documento di progetto n. D.4.1.3
Moduli specializzati per le figure professionali del
settore dei servizi alimentari

INFORMAZIONI DI PROGETTO

Titolo del progetto	KeyQ+: Cultura e turismo come chiavi per uno sviluppo transfrontaliero di qualità tra Italia e Croazia
Data di inizio e fine progetto	01/01/2018 - 30/06/2019
Asse prioritario 3	Patrimonio ambientale e culturale
Obiettivo specifico 3.1	Fare leva sul patrimonio naturale e culturale per uno sviluppo del territorio più bilanciato e sostenibile
Partner principale (nome e contatti)	AZRRI – Agenzia per lo Sviluppo Rurale dell'Istria Ltd Pazin info@azrri.hr
Sito internet	www.italy-croatia.eu/web/keyqplus

INFORMAZIONI SUL DOCUMENTO DI PROGETTO

Pacchetto di lavoro	4. Sviluppo dell'economia turistica locale
Attività	4. AGGIORNAMENTO DEI MODULI DI FORMAZIONE KEYQ PER FIGURE PROFESSIONALI E FORMATORI
Documento di progetto	D.4.1.3 Catalogo aggiornato dei moduli di formazione
Partner responsabile	Scuola Centrale Formazione
Partner coinvolti	Tutti

Stato	Versione 1.0
Distribuzione	pubblica
Data di consegna	(24/04/2019)

INDICE

INTRODUZIONE.....	5
<i>PUNTI D'ATTENZIONE.....</i>	<i>5</i>
<i>MODELLO DI CORSO FLESSIBILE.....</i>	<i>5</i>
<i>LE UNITÀ FORMATIVE CAPITALIZZATE.....</i>	<i>6</i>
<i>GRUPPI TARGET.....</i>	<i>7</i>
<i>CRITERI D'INCLUSIONE.....</i>	<i>7</i>
IL CATALOGO	8
1. <i>PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA E PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI</i>	<i>9</i>
2. <i>FORMAGGI TRADIZIONALI DEL TERRITORIO.....</i>	<i>11</i>
3. <i>PRODOTTI TRADIZIONALI A BASE DI CARNE</i>	<i>12</i>
4. <i>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI, CELIACHIA.....</i>	<i>14</i>
5. <i>PASTA ALL'UOVO: LAVORAZIONE CASERECCIA.....</i>	<i>15</i>
6. <i>SCELTA DELLE MATERIE PRIME DI STAGIONE.....</i>	<i>16</i>
7. <i>STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO.....</i>	<i>17</i>
8. <i>ABBINAMENTO CIBO-VINO.....</i>	<i>18</i>
9. <i>PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA O RISO: RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI</i>	<i>19</i>
10. <i>SECONDI A BASE DI CARNE: RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI</i>	<i>21</i>
11. <i>CREARE UN MENÚ VALORIZZANDO LA TRADIZIONE LOCALE</i>	<i>23</i>
12. <i>TECNICHE DI GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE.....</i>	<i>25</i>

13.	<i>PRODOTTI ITTICI LOCALI EMBLEMATICI</i>	26
14.	<i>FRUTTA, VERDURA E CEREALI AUTOCTONI</i>	28
15.	<i>PIATTI A BASE DI PESCE: LE RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI</i>	30
16.	<i>PIATTI A BASE DI FRUTTA O VERDURA: RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI</i>	32
17.	<i>RICETTE DI PANIFICATI E PASTICCERIA STORICHE E TRADIZIONALI</i>	34
18.	<i>PECULIARITÀ DEGLI ALIMENTI</i>	36
19.	<i>CIBO E BIODIVERSITÀ</i>	37
20.	<i>LO STORY-TELLING DEL CIBO NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</i>	38

INTRODUZIONE

Il progetto KeyQ+ è un progetto di capitalizzazione dell'ex progetto KeyQ finanziato all'interno del Programma IPA Adriatico CBC 2007-2013.

Uno degli output capitalizzati da KeyQ+ è l'insieme delle Unità Formative studiate all'interno del progetto KeyQ.

In particolare, il progetto KeyQ+ ha l'obiettivo di integrare e arricchire il catalogo di unità formative sviluppate nel progetto KeyQ con unità nuove/aggiornate adeguate per un gruppo target molto più vasto.

Il catalogo si basa su brevi corsi modulari. Ogni corso tratta diversi argomenti, dalla ristorazione tradizionale alla valorizzazione dei prodotti tipici dei Paesi coinvolti nel progetto KeyQ+.

PUNTI D'ATTENZIONE

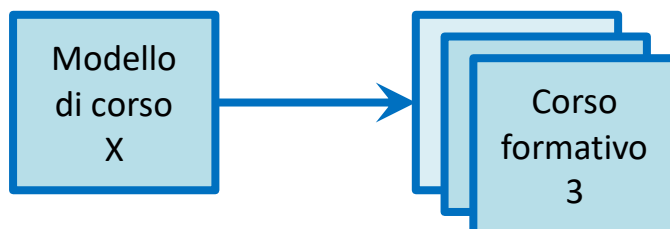
Il catalogo si focalizza sui seguenti elementi critici:

- discenti target eterogenei con caratteristiche e necessità diverse
- necessità di interventi di breve durata
- complessità degli argomenti trattati
- programmi di formazione su misura basati sulle necessità formative e professionali dei discenti

MODELLO DI CORSO FLESSIBILE

Il presente catalogo formativo si basa su corsi modulari e di breve durata.

È possibile diversificare i moduli formativi dal modello prescritto sulla base di:



- numero dei partecipanti
- caratteristiche dei partecipanti.

Ciascun «modello di corso» è di per sé un modulo **indipendente**, perché permette ai discenti di acquisire e consolidare una o più **competenze specifiche**, che possono poi essere trasferite nella pratica professionale.

Il corso pur risultando autosufficiente, concluso e delimitato nelle sue finalità formative, è pur sempre raccordabile nella logica di un “curriculum” con altri corsi di livello e complessità differenti.

LE UNITÀ FORMATIVE CAPITALIZZATE

Le unità incluse nel catalogo del precedente progetto KeyQ si focalizzavano su specifici argomenti connessi sia al settore della ristorazione tradizionale, che alla valorizzazione dei prodotti locali nei paesi coinvolti nel progetto IPA Adriatico CBC 2007-2013 (Italia, Croazia, Bosnia-Erzegovina): carne, formaggi e pasta artigianale.

Inoltre, ci sono anche altri corsi modulari su argomenti interdisciplinari come marketing, vendite e amministrazione.

Argomenti interdisciplinari

Carni, salumi e selvaggina

Latticini

Pasta fatta in casa



GRUPPI TARGET

Il precedente progetto KeyQ mirava a gruppi di studenti, insegnanti e figure professionali con i ruoli di cuoco e aiuto-cuoco.

L'attuale progetto KeyQ+ allarga i gruppi target a ruoli differenti, tra cui:

- Cuochi e aiuto-cuochi
- Camerieri
- Direttori di ristoranti.

CRITERI D'INCLUSIONE

Prodotti certificati:

Nell'Unità 1 PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA E PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI sono menzionati tutti i prodotti PDO e PGI (già registrati) dell'area KeyQ (province ammesse NUT3 da Quarnaro, Istria, Friuli Venezia-Giulia, Veneto ed Emilia-Romagna).

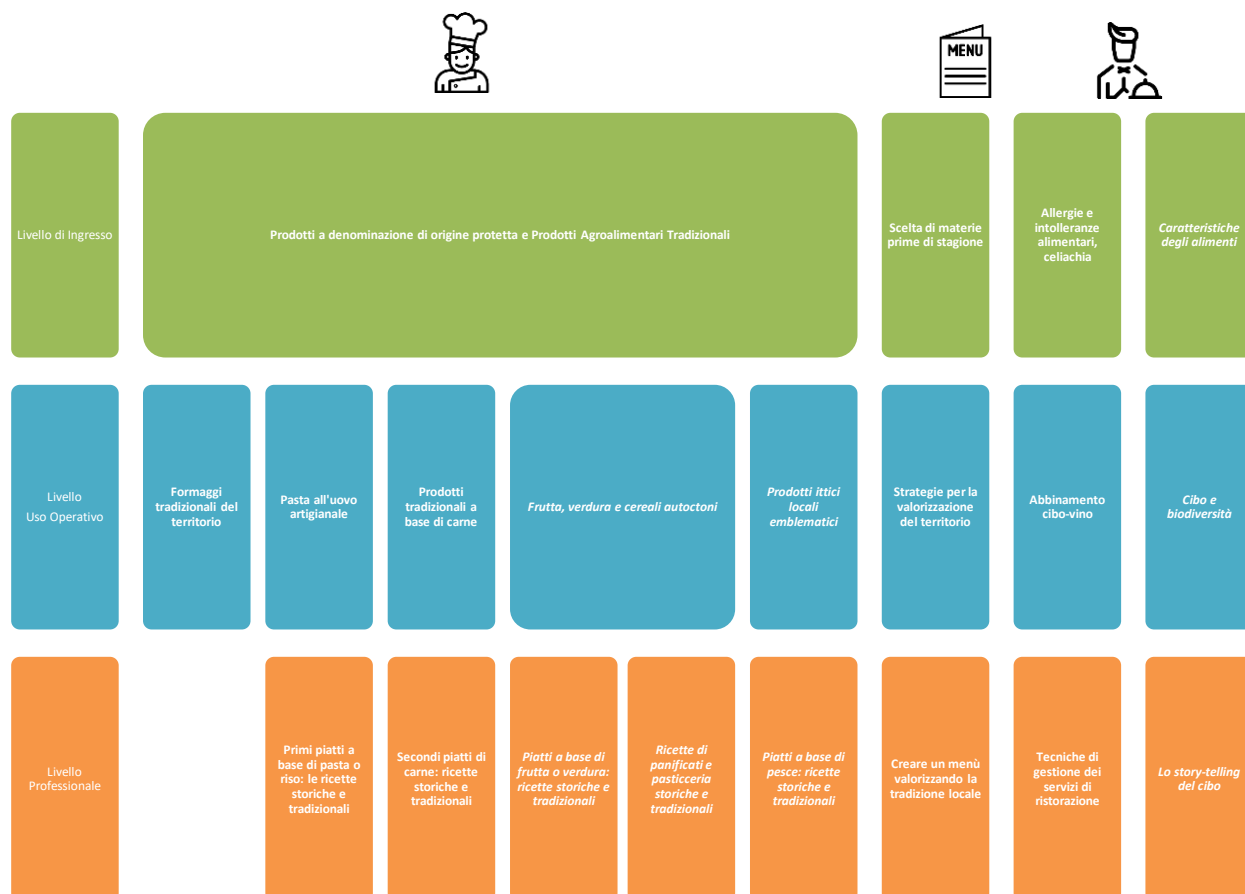
I prodotti delle province NUT3 al di fuori dell'area ammessa non sono inclusi (es: Parmigiano Reggiano).

Inoltre, si menziona la lista ufficiale dei "Prodotti agroalimentari della tradizione" riconosciuta dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo:
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>

Prodotti e ricette del precedente progetto KeyQ:

tutte le ricette del progetto KeyQ (a eccezione di quelle dalla Bosnia-Erzegovina) sono incluse nelle unità.

IL CATALOGO



1. PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA E PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Durata: 4 ore

Obiettivi:
i discenti saranno in grado di:

- identificare specifiche caratteristiche dei prodotti di qualità DOP sulla base della loro certificazione
- delineare il campo d'uso dei prodotti di qualità DOP
- riconoscere il valore aggiunto dei prodotti con marchi di qualità all'
- identificare i prodotti agroalimentari della tradizione in base a una documentazione adeguata della tradizione interessata

Argomenti:

- politica europea sulla qualità del cibo
- panoramica globale sulla legislazione di settore
- etichette di qualità dell'Unione Europea: DOP, IGP, STG
- Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP):
 - prosciutto d'Istria, olio extra vergine d'oliva "Istra",
 - Prosciutto San Daniele, formaggio Montasio, olio extra vergine d'oliva Tergeste, Brovada (FVG), formaggio Montasio (FVG-VEN); Prosciutto Veneto Berico-Euganeo, Salamini alla Cacciatora, cozze Scardovari, formaggio Asiago, Grana Padano, Provolone della Valpadana, olio extra vergine d'oliva Veneto, aglio bianco di Polesano, aglio di Voghiera (VEN); formaggio di Fossa di Sogliano, olio extra vergine d'oliva di Brisighella, olio extra vergine d'oliva Colline di Romagna, formaggio Squacquerone di Romagna (ER).
- Prodotti IGP:
 - Pitina, prosciutto di Sauris(FVG); Salame "Cremona", asparagi di Badoere, insalata Lusina, Radicchio di Chioggia, Radicchio di Verona, radicchio rosso di Treviso, Radicchio Variegato di Castelfranco (VEN); riso del Delta del Po (VEN-ER); Vitellone Bianco dagli Appennini centrali, agnello del centro Italia, Salama da Sugo, Cotechino Modena, Mortadella Bologna, Zampone Modena, asparagi verdi di Altedo, melone Mantovano, pera dell'Emilia Romagna, Pesca Nettarina della Romagna, Scalogno di Romagna, Cappellacci alla zucca di Ferrara, Coppia Ferrarese, Piadina Romagnola (ER)

2. FORMAGGI TRADIZIONALI DEL TERRITORIO

Durata:	4 ore
Obiettivi: <i>i discenti saranno in grado di:</i>	<ul style="list-style-type: none"> - riconoscere la territorialità e la tipicità dei prodotti - identificare le caratteristiche organolettiche dei formaggi tradizionali - conoscere i differenti processi di lavorazione e conservazione dei formaggi - comparare le caratteristiche dei formaggi italiani e dei formaggi croati
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - Qualità organolettiche e proprietà settoriali del prodotto - Grado di umidità: formaggi molli, duri e semiduri - Formaggi DOP: territorialità e tipicità <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fossa di Sogliano, Squacquerone (ER), ▪ Grana Padano (ER-VE), ▪ Provolone della Valpadana, Asiago (VEN), ▪ Montasio (VEN-FVG), - Presidio del Formaggio SLOW FOOD: Çuç di mont, Formadi frant, Formaggio di latteria turnaria (FVG-IT), Raviggiolo dell'Appennino tosco romagnolo (ER-IT). - Altri formaggi emblematici: Formaggio di malga, Formaggio Latteria, Formadi salat, Formaggio Asino, Formai del cit (FVG); formaggio di pecora (Losinj). Vedi anche: https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398
Metodologie e strumenti:	Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni teoriche. Verranno usati anche supporti tecnologici multimediali e tradizionali. Non sono richiesti requisiti specifici di ammissione.
Materiali del corso:	Appunti delle lezioni
Valutazione:	I discenti dovranno sostenere un test a risposta multipla per dimostrare l'apprendimento dei concetti di base del corso
Certificazione:	Attestato di partecipazione

3. PRODOTTI TRADIZIONALI A BASE DI CARNE

Durata:	4 ore
Obiettivi: <i>i discenti saranno in grado di:</i>	<ul style="list-style-type: none"> - classificare carne, salumi e selvaggina in base alla loro provenienza - analizzare le proprietà organolettiche e gli aspetti merceologici dei prodotti a base di carne più tipici - descrivere le fasi del processo di lavorazione della carne in base alla tipologia - individuare i procedimenti di conservazione delle carni a seconda degli impieghi
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - Carni tradizionali (fresche o trasformate) dalle zone di: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Istria, Quarnaro <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carni fresche: lumache, Vitellone bianco dell'Appennino IGP, Vacca Romagnola (Presidio Slow Food), Mora Romagnola (Presidio Slow Food), <i>pollo romagnolo</i>, gallina padovana (Presidio Slow Food), manzo istriano (Boscarin), pecora istriana, asino istriano, capra istriana, Losinj-Svinjetina (maiale), Losinj-Divljač (carne di selvaggina allo stato selvatico) ▪ Carni trasformate: prosciutto istriano DOP, Prosciutto San Daniele DOP, Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP, Salamini alla Cacciatora DOP (VEN), <i>Salama da Sugo</i> (Presidio IGP + Slow Food), Salame Cremona IGP, Pitina (Presidio IGP + Slow Food), Prosciutto di Sauris IGP, Pestàt di Fagagna (Presidio Slow Food), Varhackara (Presidio Slow Food), Bondiola, Spalla cotta di Carnia, Cotto Praga, Brusadule, Musetto, Cicines o fricis, Pestadice, Markundele, Salame d'oca, Prosciutto d'oca, Petto d'oca affumicato, Oca in onto (Presidio Slow Food), <i>Bel e Cot</i>, <i>Lingual</i>. <p>Vedi anche: https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle carni - Procedure di lavorazione e taglio delle carni - Procedure di conservazione
Metodologie e strumenti:	Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni teoriche. Verranno usati anche supporti tecnologici multimediali e tradizionali. Non sono richiesti requisiti specifici di ammissione.

Materiali del corso: Appunti delle lezioni

Valutazione: I discenti dovranno sostenere un test a risposta multipla per dimostrare l'apprendimento dei concetti di base del corso

Certificazione e rilasciata: Attestato di partecipazione

4. ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI, CELIACHIA

Durata:	4 ore
Obiettivi: i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - riconoscere le principali caratteristiche delle intolleranze e delle allergie alimentari - selezionare le materie prime adatte facendo attenzione alle intolleranze e alle allergie - riconoscere i segni e i sintomi della celiachia - gestire norme di sicurezza per evitare la contaminazione nella manipolazione e preparazione del cibo
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - panoramica globale sulle principali allergie e intolleranze alimentari - la celiachia: definizione, sintomi e l'importanza della dieta - selezione accurata delle materie prime con particolare attenzione a allergie e intolleranze - sicurezza alimentare: il rischio di contaminazione durante la preparazione e la conservazione, punti critici (il servizio al tavolo)
Metodologie strumenti:	e Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni teoriche. Verranno usati anche supporti tecnologici multimediali e tradizionali.
Materiali del corso:	Appunti delle lezioni
Valutazione:	I discenti dovranno sostenere un test a risposta multipla per dimostrare l'apprendimento dei concetti di base del corso
Certificazione rilasciata:	Attestato di partecipazione

5. PASTA ALL'UOVO: LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Durata:	16 ore
Prerequisiti:	- padronanza di tutte le tecniche di base di cottura e lavorazione del cibo (comprovata tramite un test d'ingresso pratico o da una dichiarazione del candidato)
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	- descrivere le caratteristiche organolettiche dei prodotti artigianali - gestire le fasi della produzione della pasta - gestire le tecniche di lavorazione artigianale - individuare le caratteristiche tipiche della tradizione emiliano-romagnola
Argomenti:	- Tipologie di pasta: <ul style="list-style-type: none"> ▪ pasta con farina di grano tenero ▪ pasta con farina di grano duro - Caratteristiche di un prodotto di buona qualità: <ul style="list-style-type: none"> ▪ umidità massima, contenuto in ceneri, proteine, acidità <p>Il processo di produzione: impasto-gramolatura, trafilatura, essiccamento</p> - Tecniche di lavorazione tradizionale - La pasta della tradizione dell'Emilia Romagna, del Veneto, del Friuli Venezia Giulia, dell'Istria, del Quarnaro
Metodologie e strumenti:	Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni pratiche. Verrà dedicato del tempo ad una prova sul campo delle tecniche di produzione.
Materiali del corso:	Appunti delle lezioni/diapositive/ricettario
Valutazione:	I discenti dovranno sostenere una prova pratica nel laboratorio di cucina al fine di valutarne le competenze tecniche.
Certificazione rilasciata:	Evidenza dei risultati dell'apprendimento

6. SCELTA DELLE MATERIE PRIME DI STAGIONE

Durata:	16 ore
Prerequisiti:	- conoscenza di base di merceologia degli alimenti (comprovata tramite un test d'ingresso o da una dichiarazione dell'esperienza pregressa)
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	- riconoscere prodotti di qualità in base alla stagione - definire le principali proprietà fisiche e nutrizionali di un prodotto di qualità - creare un menu con materie prime di stagione
Argomenti:	- i principi di stagionalità nella cucina di qualità - calendario dei prodotti di stagione - qualità organolettiche delle materie prime - ingredienti primaverili, estivi, autunnali e invernali - come riconoscere e scegliere i migliori prodotti di stagione - tecniche di approvvigionamento delle materie prime
Metodologie e strumenti:	Il corso combina teoria e pratica. Strumenti di apprendimento tradizionali saranno affiancati da descrizioni di prodotti e esperienza diretta.
Materiali del corso:	Appunti delle lezioni/diapositive/moduli dei prodotti alimentari
Valutazione:	I discenti dovranno sostenere una prova pratica nel laboratorio di cucina. Ad ogni partecipante è richiesto di creare un menù usando materie prime di stagione.
Certificazione rilasciata:	Evidenze dei risultati dell'apprendimento

7. STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

Durata:	24 ore
Prerequisiti:	- conoscenza di base del marketing (comprovata tramite un test d'ingresso)
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	- pianificare le azioni di un piano strategico di sviluppo territoriale - scegliere i principali strumenti di marketing - orientare la strategia in base alle richieste del mercato e del territorio
Argomenti:	- Il marketing territoriale: definizione e ambiti di applicazione - Le ragioni per il marketing applicato alla promozione del territorio - Gli elementi del marketing territoriale <ul style="list-style-type: none"> ▪ come definire un progetto di marketing territoriale ▪ il target e la segmentazione della domanda turistica - Analisi dei punti di forza e di debolezza del territorio: <ul style="list-style-type: none"> ▪ La competitività territoriale ▪ Gli operatori del territorio intesi come attori - Creazione di un piano di marketing territoriale
Metodologie e strumenti:	Il corso combina lezioni teoriche, compiti pratici e analisi dei casi di studio.
Materiali del corso:	Appunti delle lezioni/diapositive/casi studio
Valutazione:	Ai discenti è richiesto di scrivere una relazione in cui pianificano i vari passi, le attività e gli strumenti necessari alla promozione delle risorse del territorio
Certificazione rilasciata:	Evidenze dei risultati dell'apprendimento

8. ABBINAMENTO CIBO-VINO

Durata:	16 ore
Prerequisiti:	- conoscenza di base di merceologia degli alimenti (comprovata tramite un test d'ingresso o una dichiarazione di esperienza pregressa)
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	- abbinare vino e cibo in modo appropriato - analizzare le caratteristiche sensoriali del cibo - valutare le qualità organolettiche del vino
Argomenti:	- il vino: le sue qualità e il suo servizio - la degustazione di vini italiani e croati - le caratteristiche sensoriali del cibo - le regole generali per l'abbinamento cibo-vino <ul style="list-style-type: none"> ▪ abbinamenti dei vini bianchi ▪ abbinamenti dei vini rossi ▪ abbinamenti dei vini spumanti ▪ abbinamenti dei vini dolci
Metodologie e strumenti:	Il corso è tenuto attraverso lezioni teoriche. Verrà dedicato del tempo all'analisi di casi studio e alla pratica.
Materiali del corso:	Appunti delle lezioni/diapositive/casi studio
Valutazione:	I discenti dovranno sostenere una prova pratica nel laboratorio di cucina. Ad ogni partecipante sarà chiesto di abbinare il vino e piatti selezionate tra quelle date dall'insegnante.
Certificazione rilasciata:	Evidenze dei risultati dell'apprendimento

9. PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA O RISO: RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI

Durata:	8 ore
Prerequisiti:	<ul style="list-style-type: none"> - conoscenza di base di merceologia degli alimenti - padronanza dell'uso di tecniche di base di cottura e lavorazione degli alimenti (attestata dal candidato a fronte di esperienza sul campo)
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - predisporre le materie prima e i prodotti semilavorati secondo quanto previsto dalla ricetta - utilizzare tecniche di cottura che preservano la qualità e tipicità degli ingredienti - preparare primi piatti tradizionali/storici a base di pasta
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - I grandi primi piatti tradizionali/storici italiani: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>minestra di passatelli</i> ▪ <i>tortelli di zucca</i> ▪ spaghetti col sugo di seppie o Spaghetti con le acciughe ▪ cappelletti all'uso di Romagna ▪ tagliatelle alla romagnola ▪ strozzapreti, strichetti ▪ tortelli alla lastra ▪ pasticcio di maccheroni ▪ <i>tagliolini con stinco di maiale e zucchini</i> ▪ <i>ofelle alla triestina</i> ▪ Fregoloz di jerbis ▪ Blecs ▪ Cjarsons ▪ Strucolo in straza ▪ Gnocchi di patate ▪ Risotto con lo sclopit ▪ Riso coi tochi ▪ Risi e bisì

-
- pasta e fagioli
 - pappardelle di castagne con ragù di coniglio
 - bigoli
 - le ricette storiche/tradizionali più rappresentative dell'Istria
 - Fuži con ragù di selvaggina
 - Pljukanci ili fuži sa šugom od kokoši ili boškarina – pasta tradizionale istriana “fuži” o “pljukanci” con pollo o ragù di manzo d'Istria
 - Štruclji s istarskom pancetom – pasta tradizionale istriana “štruclji” con pancetta istriana
 - Gulaš od divljači s njokima od pirovog brašna – spezzatino di cervo con gnocchi di farro
 - Njoki punjeni šljivama ili marmeladom od marelica - gnocchi ripieni con confettura di albicocca o susina
 - la ricetta più rappresentativa del Quarnaro
 - Domaće papardelle s creskim veprom i naribanim ovčjim sirom (pappardelle caserecce con cinghiale di Cres e formaggio di pecora grattugiato)

Metodologie e strumenti: e Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni teoriche. Verranno usati anche supporti tecnologici multimediali e tradizionali.

Materiali del corso: Ricettario

Valutazione: I discenti dovranno sostenere una prova pratica nel laboratorio di cucina sulla base delle ricette fornite dall'insegnante.

Certificazione rilasciata: Evidenze dei risultati dell'apprendimento

10. SECONDI A BASE DI CARNE: RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI

Durata:	18 ore
Prerequisiti:	<ul style="list-style-type: none"> - conoscenza di base delle caratteristiche organolettiche della carne - padronanza delle principali tecniche di cottura e lavorazione degli alimenti
Competenze finali:	<ul style="list-style-type: none"> - preparare semilavorati da usare nella preparazione di piatti tipici - usare tecniche di cottura che preservano la qualità e tipicità delle materie prime
i discendenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - preparare i grandi piatti storici/ della tradizione del territorio
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - ricette storiche/tradizionali: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>brovade e muset</i> (rape fermentate e cotechino) ▪ <i>Filetto di maiale in crosta</i> ▪ <i>Medaglioni di cinghiale al vino Terrano e salsa di rafano con patate in pentola rivisitate</i> ▪ Salam tal aseit (salame stufato nell'aceto) ▪ Bollito misto di carne ▪ Ossa di maiale ▪ Porzina ▪ Prosciutto cotto in crosta ▪ Gulash di Trieste ▪ Rambasicci ▪ Capriolo in salmì (FVG) ▪ Soppressa all'aceto con polenta Biancoperla ▪ Guancia di vitello con purè di patate ▪ Fegato alla veneziana ▪ Sopa Coda (VEN) ▪ Coniglio in umido ▪ Coniglio ripieno al prosciutto ▪ Bracioline ripiene coi Carciofi ▪ Carpaccio di vitello con funghi prugnoli

-
- Cotoletta di vitello o agnello da latte coi tartufi alla bolognese
 - Coscia o spalla di montone arrosto
 - Agnello e piselli alla romagnola
 - Pollo alla cacciatora – (ER)
 - *Fegato di bovino istriano boškarin*
 - *Bovino istriano boškarin batuda (batuda – primorje in padella o stufato)*
 - *Guancia in padella*
 - *Tagliata di stracula con pomodori ciliegini*
 - *Bovino istriano boškarin stracotto con polenta fritta*
 - *Costolette brasate di bovino istriano boškarin con purè di patate*
 - Coniglio istriano in pentola con patate all’aglio
 - Manzo saltato in padella con cavoli e patate (ISTRIA)
 - Guancia di manzo con cavolo arrosto e vino rosso (ISTRIA/QUARNARO)
- Diverse tecniche di cottura a seconda della tipologia

Metodologie e strumenti: Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni pratiche. Verrà dedicato del tempo ad una prova sul campo delle tecniche di cottura e alla preparazione delle ricette.

Materiali del corso: Ricettario

Valutazione: I discenti dovranno sostenere una prova pratica nel laboratorio di cucina sulla base delle ricette fornite dall’insegnante.

Certificazione rilasciata: Evidenze dei risultati dell’apprendimento

11. CREARE UN MENÚ VALORIZZANDO LA TRADIZIONE LOCALE

Durata:	24 ore
Prerequisiti:	<ul style="list-style-type: none"> - conoscenza di base delle caratteristiche organolettiche di carne, formaggio e pesce - padronanza delle tecniche di base di cottura e lavorazione degli alimenti
Competenze finali:	<ul style="list-style-type: none"> - preparare semilavorati da usare nella preparazione di piatti tipici - utilizzare tecniche di cottura che preservano la qualità degli ingredienti
i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - preparare i grandi piatti della tradizione del territorio
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - gli antipasti tradizionali più rappresentativi <ul style="list-style-type: none"> ▪ salumi (salame o prosciutto di maiale, oca, pecora - crudo, affumicato o cotto – vedi anche DOP, IGP e Presìdi Slow Food), toc in braide, salam tal aseit, lidric cun lis fricis/ radicchio con le cicciole, prosciutto in crosta, soppressa con polenta biancoperla), formaggio (<i>frico croccante, frico morbido</i>) ▪ antipasti a base di pesce: baccalà mantecato, trota affumicata "Regina di San Daniele" del Friuli; trota "Fil di fumo", Sardoni barcolani in savor, Pedoci alla scotadeo, sarde in saor, carpaccio di tonno con sedano marinato, carpaccio di branzino con pesce salato, condimenti all'olio d'oliva o alle erbe aromatiche, soute di cozze o vongole, moscardini in umido - grandi primi piatti tradizionali/storici <ul style="list-style-type: none"> ▪ primi piatti tradizionali (vedi Unità 9 "PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA O RISO: LE RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI") o minestre di verdure (vedi Unità 16 "PIATTI A BASE DI FRUTTA O VERDURA: LE RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI") ▪ piatti storici/tradizionali a base di pesce (vedi Unità 15 "PIATTI A BASE DI PESCE: LE RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI") ▪ secondi piatti storici/tradizionali a base di carne o selvaggina (vedi Unità 10 "SECONDI A BASE DI CARNE: LE RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI")

- panificati e prodotti di Pasticceria storici/tradizionali (vedi Unità **Error! Reference source not found.** “RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI DI PANIFICATI E PASTICCERIA”)

Metodologie e strumenti:	Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni pratiche. Verrà dedicato del tempo ad una prova sul campo delle tecniche di cottura e alla preparazione delle ricette.
Materiali del corso:	Ricettario
Valutazione:	I discenti dovranno sostenere una prova pratica nel laboratorio di cucina sulla base delle ricette fornite dall’insegnante.
Certificazione rilasciata:	Evidenze dei risultati dell’apprendimento

12. TECNICHE DI GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Durata:	24 ore
Prerequisiti:	- esperienza lavorativa pregressa nel settore dei servizi di ristorazione (dichiarazione da parte del candidato)
Competenze finali: <i>i discenti saranno in grado di:</i>	- riconoscere le caratteristiche della ristorazione industriale e commerciale - riconoscere i differenti ruoli e compiti nel settore della ristorazione - applicare criteri corretti per la valutazione e scelta dei fornitori - applicare tecniche di acquisto e di gestione delle scorte - applicare metodi di controllo della qualità sia del servizio che dei prodotti - adottare tecniche di controllo dei costi e ricavi
Argomenti:	- introduzione alla ristorazione commerciale e industriale <ul style="list-style-type: none"> ▪ il ciclo produttivo della ristorazione ▪ la struttura organizzativa ▪ organigramma e ruoli ▪ Food and beverage cost
Metodologie e strumenti:	Il corso è tenuto attraverso lezioni teoriche durante le quali verrà dedicato del tempo all'analisi di casi connessi alla pratica professionale del settore.
Materiali del corso:	Appunti delle lezioni/diapositive/casi studio
Valutazione:	I discenti dovranno sostenere un esame pratico sulla base delle informazioni fornite dal docente.
Certificazione rilasciata:	Evidenze dei risultati dell'apprendimento

13. PRODOTTI ITTICI LOCALI EMBLEMATICI

Durata:	8 ore
Prerequisiti:	Nessuno
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - riconoscere la territorialità e la tipicità dei prodotti - identificare le caratteristiche organolettiche dei prodotti ittici locali emblematici - conoscere la differenza tra le varie categorie di pesce, i diversi ecosistemi da cui vengono pescati, le diverse tecniche di pesca e allevamento - essere consapevoli degli indicatori di freschezza e dei problemi di conservazione del pesce - comparare le caratteristiche dei prodotti ittici locali e dei prodotti ittici non provenienti dal mare Adriatico
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - prodotti ittici emblematici: territorialità e tipicità - proprietà organolettiche e proprietà nutrizionali del pesce - ecosistemi acquatici per la pesca: lago, fiume, laguna, costa, mare aperto... - prodotti ittici tradizionali provenienti da: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Emilia Romagna: Seppia, Sardoni, Sarde, Cicale, Totani, Vongole, Anguilla di Comacchio, Baccalà ▪ Veneto: Moscardino di Caorle, Schia, Gamberi di Fiume, Anguilla del Livenza, Canestrello Bianco di Caorle, Vongola di Caorle, Baccalà ▪ Friuli Venezia Giulia: Sardoni barcolani, Mormora da Miramare, Passera coi ovi, Pedocio de Trieste, Calamaro pescato con il metodo tradizionale "saccavela", Mussolo de scoio, Dondolo, Canocia de nassa <p>Vedi anche: https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Istria: Podoči (cozza mediterranea), Srdela (sardina europea), Inčun (acciuga europea), Škampi (scampi, gamberi, gamberetti), Oštrige (ostrica), Škombri (sgombro atlantico), Oslić (nasello europeo), Ugor (grongo europeo), Ribon (pagello comune), Baraj (sarago comune)

-
- Quarnaro: Zubatac (dentice), Šarag (sogliola bianca), Brancin (spigola), Morski pas (palombo)

Metodologie e strumenti: Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni teoriche. Verranno usati anche supporti tecnologici multimediali e tradizionali e verranno mostrati prodotti d'interesse.

Materiali del corso: Appunti delle lezioni/diapositive/casi studio

Valutazione: I discenti dovranno sostenere un test a risposta multipla per dimostrare l'apprendimento dei concetti di base del corso

Certificazione rilasciata: Attestato di partecipazione

14. FRUTTA, VERDURA E CEREALI AUTOCTONI

Durata:	4 ore
Prerequisiti:	Nessuno
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - riconoscere la territorialità e la tipicità dei prodotti - conoscere le diverse colture (frutta, cereali e verdura) di interesse per il Progetto KeyQ+ - identificare le caratteristiche organolettiche di frutta, verdura e cereali locali/autoctoni - essere consapevoli dell'esistenza di colture di "frutta, verdura e cereali antichi dimenticati" - paragonare le caratteristiche di frutta, verdura e cereali autoctoni con altre varietà esistenti nel mercato globale
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - Frutta, verdura e cereali autoctoni: territorialità e tipicità da: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Emilia Romagna: cardo gigante di Romagna, asparago di Pineta, carciofo moretto di Brisighella, marroni del Montefeltro, fragola di Lagosanto, riso del Delta del Po, pera IGP dell'Emilia Romagna, pesca nettarina IGP dell'Emilia Romagna, pesca bella di Cesena, pesca buco incavato, pera Volpina, pera Scipiona, aglio di Voghiera, scalogno di Romagna, zucca gialla Violina, tartufo bianco, nero e di pineta, stridoli, ciliegia di Cesena ▪ Veneto: asparago verde Montine, asparago bianco di Bibione, asparago bianco di Palazzetto, carciofo verde di Sant'Erasmo, fagiolino Meraviglia di Venezia, fagiolo di Lamon, fagiolo "Fasolo gnoco borlotto", Giuggiole, mais Biancoperla, Bisi de Peseugia, cipolla bianca di Chioggia, cicoria catalogna gigante di Chioggia, castagne dei Colli Euganei, sedano verde di Chioggia, susina gialla di Liopiccolo, carota di Chioggia, patata di Chioggia, pesca bianca di Venezia, pere veneziane, noci dei grandi fiumi, zucca marina di Chioggia, barbabietola di Chioggia, radicchio di Treviso, radicchio di Castelfranco Veneto, radicchio di Lusina, radicchio di Chioggia; ▪ Friuli Venezia Giulia: aglio di Resia (Presidio Slow Food), asparagi bianchi, fagioli Borlotti di Carnia, fagioli di San Quirino (Presidio Slow Food), patata di Ribis, patata

di Godia, Lidric cul poc (cicoria selvatica), rapa di Verzegnis, broccolo friulano, cipolla rossa di Val Cosa (Presidio Slow Food), Blave di Mortean (farina di mais), radicchio rosa “rosa di Gorizia” (Presidio Slow Food), Sclopit, mela Zeuka, ciliegia duracina di Tarcento, figo moro di Caneva, noce canalutta, noce Vito d'Asio, pesca isontina, pesca triestina, olivello spinoso, oliva Bianchera;

Vedi anche:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>

- Istria: istarski crveni češnjak (aglio rosso d'Istria), luk (cipolla istriana), ekstra djevičansko maslinovo ulje (olio extra vergine d'oliva), teran (vino rosso Teran), krumpir (patata), fažol (fagioli), bob (fave), biž (piselli), slanac (ceci), kukuruz (mais), pšenica (farro), zelje (cavolo), pomidori (pomodoro), tikvice (zucchina), malancani (melanzana);
- Quarnaro: maslinovo ulje (olio d'oliva), smokva (fico), origano (origano), mirta (mirto), lavanda (lavanda), šparoge (asparago), Lošinjski luk (cipolla di Lošinjski), menta (menta), lovor (alloro), ružmarin (rosmarino), motar (salicornia), peršin (prezzemolo)

- Qualità organolettiche e proprietà nutrizionali delle colture autoctone

Metodologie e strumenti: Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni teoriche. Verranno usati anche supporti tecnologici multimediali e tradizionali e verranno mostrati prodotti d'interesse.

Materiali del corso: Appunti delle lezioni/diapositive/casi studio

Valutazione: I discenti dovranno sostenere un test a risposta multipla per dimostrare l'apprendimento dei concetti di base del corso

Certificazione rilasciata: Attestato di partecipazione

15. PIATTI A BASE DI PESCE: LE RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI

Durata:	18 ore
Prerequisiti:	<ul style="list-style-type: none"> - conoscenza di base delle caratteristiche organolettiche del pesce - padronanza delle principali tecniche di cottura e di lavorazione degli alimenti
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - preparare semilavorati da usare nella preparazione di piatti tipici e storici - utilizzare tecniche di cottura che preservano la qualità delle materie prime - preparare i grandi piatti della tradizione del territorio
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - ricette tradizionali (vedi anche i piatti a base di pesce dall'Unità 9 PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA O RISO: RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI). <ul style="list-style-type: none"> ▪ Istria: pedoči na buzaru (cozze alla buzzara), salata od folpi (insalata di polipo), brodel od ribe i školjaka s palentom (stufato di pesce e crostacei con polenta) ▪ Quarnaro: Salata od hobotnice (insalata di polipo), Odrezak tune na žaru s preljevom od slanah srdela (trancio di tonno grigliato con salsa di sardine salate), File orade s ribanim sirom na orzotu od broskve (filetto di orata con formaggio grattato su letto di orzotto e cavolo riccio), Morski pas sa sezamom na žaru (trancio di squalo grigliato al sesamo) ▪ Friuli Venezia Giulia: Pedoci a scotadeo, anguilla in umido, Bacçalà, 'Bisato in spèò'- Anguilla allo spiedo di Marano Lagunare, Brodetto alla gradese, Brodetto alla 'maranesa' (Marano Lagunare), Brodetto alla 'triestina', Renghe e Sarde 'in saòr'; ▪ Veneto¹: anguilla stufata con amoli verdi, sarde in saor, anguilla del Delta del Po marinata, bigoli in salsa, moeche fritte, filetto di renga (aringa), moscardino in casseruola con polenta, broeto de seppe, moscardino di Caorle bollito, alici e sarde marinate, zuppa di pesce, bacçalà alla vicentina.

¹ spaghetti alle vongole, risotto con capesante, spaghetti al nero di seppia

-
- Emilia Romagna²: anguilla marinata del Delta del Po, anguilla alla comacchiese, sarde ripiene, totani in gratella, brodetto di pesce, cefalo in gratella, baccalà in gratella, seppie coi piselli, acciughe alla marinara, cicale ripiene, triglie di scoglio in gratella; Vedi anche: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>
 - tecniche di cottura differenti a seconda della tipologia

Metodologie e strumenti: Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni pratiche. Verrà dedicato del tempo ad una prova sul campo delle tecniche di cottura e alla preparazione delle ricette.

Materiali del corso: Ricettario

Valutazione: I discenti dovranno sostenere un esame pratico nel laboratorio di cucina sulla base delle ricette fornite dall'insegnante

Certificazione rilasciata: Attestato di partecipazione

² risotto alle vongole di Goro, spaghetti alle seppie, spaghetti con acciughe, spaghetti con le vongole, strozzapreti alle canocchie

16. PIATTI A BASE DI FRUTTA O VERDURA: RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI

Durata:	18 ore
Prerequisiti:	<ul style="list-style-type: none"> - conoscenza di base delle caratteristiche organolettiche di frutta e verdura - padronanza delle principali tecniche di cottura e lavorazione degli alimenti
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - preparare semilavorati da poter usare nella preparazione di piatti tipici e storici - usare tecniche di cottura che preservano la qualità delle materie prime - preparare i grandi piatti storici e tradizionali del territorio
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - ricette tradizionali (vedi anche piatti con frutta o verdura nell'Unità 9 "PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA O RISO: RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI", 10 "SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE: RICETTE STORICHE E TRADIZIONALI" e 17 "RICETTE DI PANIFICATI E PASTICCERIA STORICHE E TRADIZIONALI"): ▪ Istria: njoki punjeni šljivama (gnocchi ripieni le prugne), breskve u vinu (pesche al vino rosso), čerišnje ili grožđe u vinu (ciliegie o uva al vino), frigane cukete i malancan (frittelle di zucchine e melanzane), zelje na padelu (cavolo in pentola), salata od krumpira i radiča (insalata di patate e radicchio) ▪ Quarnaro: košarice punjene kremom od suhих smokvi i medom (cestini ripieni ai fichi e miele), kolač od jabuka, meda i badema (torta con miele, mandorle e mele), juha od koromača (zuppa di finocchio) ▪ Friuli Venezia Giulia³: <i>Zuf (minestra di zucca)</i>, polenta, brovada, radic di mont sott'olio, mieli del friuli, jota. ▪ Veneto: uova e asparagi, minestra di fagioli, fondi di carciofo al vapore, radicchio di Treviso alla griglia

³ Fregoloz di jerbis, Cjarsons, Strucolo in straza, Gnochi de susini, Pasta e fagioli, Gnocchi di patate, Risotto/orzotto con lo sclopit, lidric cun lis fricis, Gubana e strucchi (frutta secca), Gnocchi de susini sono inclusi nei "PIATTI TRADIZIONALI A BASE DI PASTA"

-
- Emilia Romagna: minestra di erbe passate, pesche ripiene, zucchine ripiene, pasticcio di piselli e carciofi, cavolfiore all'uso di Romagna, cardoni in umido
 - tecniche di cottura differenti a seconda della tipologia

Metodologie e strumenti: Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni pratiche. Verrà dedicato del tempo ad una prova sul campo delle tecniche di cottura e alla preparazione delle ricette.

Materiali del corso: Ricettario

Valutazione: I discenti dovranno sostenere una prova pratica nel laboratorio di cucina sulla base delle ricette fornite dall'insegnante

Certificazione rilasciata: Evidenze dei risultati dell'apprendimento

17. RICETTE DI PANIFICATI E PASTICCERIA STORICHE E TRADIZIONALI

Durata:	18 ore
Prerequisiti:	<ul style="list-style-type: none"> - conoscenza di base delle caratteristiche organolettiche dei cereali - padronanza delle principali tecniche di cottura e lavorazione degli alimenti
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - preparare semilavorati da utilizzare nella preparazione di panificati e pasticceria tipici e storici - utilizzare tecniche di cottura che preservano la qualità delle materie prime - preparare i grandi prodotti della panificazione e della pasticceria storici/tradizionali del territorio
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - ricette tradizionali: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Istria: dolci tradizionali istriani: Pazinski cukerančić, kroštule, fritule, paštine, pandešpanj ▪ Quarnaro: dolci tradizionali di Cres e Lošinj: Kroštule, fritule, krokant (za svečanost), grašnjaci, štrudla od jabuka s medom (Apoksiomenova antička kuhinja) ▪ Friuli Venezia Giulia⁴: putizza, gubana, <i>strucchi</i>, strucchi bolliti, cjarsons dolci, buiadnik, cjalcune, biscotti esse di Carnia, biscotti pevarini, favette triestine, pinza triestina, biscotto di Pordenone, colaz, presnitz ▪ Veneto: pinza veneta, riso al latte, biscotti baicoli, biscotti bussolai, biscotti pevarini, Bossolà di Chioggia, “Galani e crostoli”, zaletti, mandorlato veneziano ▪ Emilia Romagna: coppia ferrarese IGP, composta di pera, pampepato, torta tenerina, castagnaccio (o migliaccio di farina dolce), pesche ripiene, bustrengo, “piada dei morti” (piadina dolce nel giorno della commemorazione dei defunti), riso in composta, gelatina di fragole in gelo. <p>Vedi anche:</p>

⁴ Gnochì de susini

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPa gina/398>

Metodologie e strumenti:	- Diverse tecniche di lavorazione e cottura al forno a seconda della tipologia Il corso è tenuto principalmente attraverso lezioni pratiche. Verrà dedicato del tempo ad una prova sul campo delle tecniche di cottura e alla preparazione delle ricette.
Materiali del corso:	Ricettario
Valutazione:	I discenti dovranno sostenere una prova pratica nel laboratorio di cucina sulla base delle ricette fornite dall'insegnante
Certificazione rilasciata:	Evidenze dei risultati dell'apprendimento

18. CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Durata:	4 ore
Prerequisiti:	Conoscenza di base di merceologia degli alimenti (comprovata tramite un test d'ingresso o da una dichiarazione dell'esperienza pregressa)
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - comprendere le caratteristiche degli alimenti che ne determinano il gusto, l'aspetto, l'odore e il valore nutrizionale - comprendere che la cottura (con tecniche differenti) e altri processi (affumicatura, salatura, salagione, stagionatura...) possono produrre dei cambiamenti nell'aspetto, nell'odore, nel gusto, nei valori nutrizionali e nella conservabilità degli alimenti. - comprendere che il cibo potrebbe avere delle simbologie diverse nelle varie culture e che prodotti differenti possono essere considerati o meno cibo nelle varie culture, tradizioni, religioni e contesti etnici.
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - Il cibo nelle differenti epoche e culture: l'evoluzione del concetto di cibo nel tempo (dall'apprendimento di come controllare il fuoco per cuocere fino a oggi) e nei continenti (cos'è considerato cibo in diverse parti del mondo) - Nutrienti - Le proprietà organolettiche del cibo (gusto, odore, aspetto, consistenza...) - Tecniche di cottura e altre tecniche/tecnologie di lavorazione degli alimenti - Simbolismo del cibo
Metodologie e strumenti:	Il corso combina lezioni teoriche, compiti pratici e analisi di casi studio.
Materiali del corso:	Appunti delle lezioni/diapositive/casi studio.
Valutazione:	I discenti dovranno sostenere un test a risposta multipla per dimostrare l'apprendimento dei concetti chiave di questa unità
Certificazione rilasciata:	Attestato di partecipazione

19. CIBO E BIODIVERSITÀ

Durata:	4 ore
Prerequisiti:	Conoscenza di base di merceologia degli alimenti (comprovata tramite un test d'ingresso o da una dichiarazione dell'esperienza pregressa)
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere il concetto di biodiversità: varietà e variabilità di geni, specie ed ecosistemi - comprendere il valore della biodiversità per la sicurezza alimentare e la nutrizione: dare accesso al cibo alle popolazioni malnutrite o denutrite, preservare le risorse naturali, affrontare gli effetti dei cambiamenti climatici e di pesticidi, malattie, ecc. - comprendere la dimensione del problema della perdita di biodiversità (numero di specie estinte, in pericolo o vulnerabili) e la responsabilità delle attività umane nell'aumento delle razze animali e vegetali estinte.
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - Biodiversità, geni, specie ed ecosistemi - Sfruttamento eccessivo, inquinamento, perdita degli habitat naturali, cambiamenti climatici, specie aliene invasive - Lista rossa delle specie in pericolo - Biodiversità agricola, varietà delle razze di bestiame e delle colture
Metodologie e strumenti:	Il corso combina lezioni teoriche con compiti pratici e analisi di casi studio
Materiali del corso:	Appunti delle lezioni/diapositive/casi studio
Valutazione:	I discenti dovranno sostenere un test a risposta multipla per dimostrare l'apprendimento dei concetti chiave di questa unità
Certificazione rilasciata:	Attestato di partecipazione

20. LO STORYTELLING DEL CIBO NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Durata:	16 ore
Prerequisiti:	Conoscenza di base di merceologia degli alimenti (comprovata tramite un test d'ingresso o da una dichiarazione dell'esperienza pregressa)
Competenze finali: i discenti saranno in grado di:	<ul style="list-style-type: none"> - comprendere le caratteristiche di piatti e menù che i buongustai/gastronomi/ clienti del turismo responsabile vorrebbero conoscere riguardo piatti, menu e vini - presentare in modo semplice ma accattivante un menù dando informazioni rilevanti riguardo alle sue caratteristiche, come ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> ▪ origine, ingredienti autoctoni, varietà/specie, condizioni di crescita/allevamento, tecniche di pesca o cattura (nel caso di pesce o animali selvatici), caratteristiche organolettiche, stagionalità, tecniche/tecnologie di lavorazione/conservazione, ecc. ▪ storia/tradizione legata al piatto o all'ingrediente ▪ proprietà relative a salute e benessere ▪ curiosità e suggerimenti su come consumare il piatto o l'ingrediente.
Argomenti:	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicazione: Storytelling dei prodotti di qualità - Elementi di qualità del cibo oltre ai requisiti di sicurezza e tracciabilità: cosa rende il cibo buono (gusto, odore e altre caratteristiche organolettiche), pulito (eco-sostenibile e sicuro per il pianeta) ed equo (socialmente sostenibile ed equamente remunerato in tutta la filiera alimentare).
Metodologie e strumenti:	Il corso combina lezioni teoriche con compiti pratici e analisi di casi studio
Materiali del corso:	Appunti delle lezioni/diapositive/casi studio

Valutazione: I discenti dovranno presentare un menu come caso studio, fornendo informazioni rilevanti riguardo gli ingredienti, le ricette e i processi di produzione/lavorazione.

Certificazione rilasciata: Evidenze dei risultati dell'apprendimento
