

Graduatoria_ Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Gastronomo - Biennio 2023-2025					
UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	CODICE DOCENTE ASSEGNATARIO	ORE ASSEGNATE	CODICE DOCENTE NON ASSEGNATARIO
SICUREZZA	Organizzazione della sicurezza aziendale	16	20230307	16	20230378
	Fattori di rischio generali e specifici				
	Misure e procedure di prevenzione e protezione				
LINGUA INGLESE	Elementi di sintassi	80	20230379	80	20230292
	Utilizzo del dizionario				20230331
	Elementi di fonetica				20230423
	Lessico				20230417
	Tecniche di conversazione				
	Elementi di grammatica				
	Elementi di microlingua				
PRODOTTI VEGETALI	Micologia	20			20230296
	Agronomia	30	20230345	30	
PRODOTTI ANIMALI	Principi di zootecnia	34	20230382	34	
	Tecniche di allevamento				
	Aspetti generali di sostenibilita'				
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	Antropologia alimentare	36	20230298	36	2023A
	Piatti e ricette delle tradizioni regionali italiane	24	20230332	24	20230414
	Tutela delle piccole produzioni locali	24	20230272	24	20230408
					20230391
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	Nozioni di base di alimentazione e nutrizione	36	20230391	18	20230370
	Intolleranze, allergie e malattie		20230370	18	20230414
					20230413
	Trend alimentari				20230398
					20230314
TECNOLOGIE ALIMENTARI	Tecniche di taglio	16	20230374	8	20230414
	Tecniche di trasformazione degli alimenti	20	20230390	44	
	Tecniche di cottura	24	20230350	8	
	Aspetti specifici di sostenibilita'				
BEVERAGE	Enologia	30	20230298	8	2023C
	Acqua	6	20230301	26	20230319
	Vini	12	20230271	8	20230367
	Distillati	10			20230276
	Caffé	6	20230337	6	
EDUCAZIONE SENSORIALE	Metodi di analisi sensoriale	77	20230426	34	20230414
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Cioccolato				20230319
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Marmellate e Composte				20230367
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Miele				
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Formaggio				
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Vino				
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Prodotti Ittici				
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Salumi				
MARKETING E COMUNICAZIONE	Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali	78	20230331	52	20230287
	Elementi di Marketing		2023B	78	2230282
	Segmentazione del mercato e dei potenziali clienti				20230432
	Il Brand				20230429
	Il Digital marketing				20230419
	La Customer Satisfaction				20230415
	Elementi di comunicazione				2023C
	Comunicazione digitale	52			20230422
	La gestione della reputazione				

	Nuove tendenze e casi di successo				20230348
					20230313
					20230425
					20230304
					20230355
					20230373
					20230376
					20230388
					20230295
PACKAGING	Progettazione del packaging	46	20230383	46	20230396
	Tecniche di confezionamento e materiali				20230290
	Elementi normativi				
	Innovazione e case study				
AGRIFOOD 4.0	Introduzione all'AgriFood 4.0	18			
	Le tecnologie abilitanti				
	Sicurezza informatica				
	Case Study				
RISTORAZIONE COLLETTIVA	Il modello di funzionamento della ristorazione collettiva	10	20230383	10	20230413
					20230414
					20230390
DESIGN THINKING	Design Thinking come metodologia progettuale	16	20230331	16	20230282 20230342
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Principi di igiene	38	20230290	38	20230413
	Sistema HACCP				20230414
					20230394
					20230305
PREDISPOSIZIONE MENU	Predisposizione del menu	16	2023E	16	20230391
					20230414
					20230332
ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA'	Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale	36	20230400	36	
	Vulnerabilità degli ambienti naturali				
	Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche				
	Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				
	Problematiche sociali e sanitarie				
	Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore				
	Principali strumenti e tecniche di osservazione				
	Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				
	Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico				
	Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità				
ELEMENTI DI MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE	Management economico e finanziario	98	20230363	50	20230342
	Pianificazione finanziaria		20230371	48	20230317
	Business Plan				20230319
	Gestione fiscale e normative				20230280
					20230346
	Progettazione e fundraising				20230385
LOGISTICA - FOOD DELIVERY	Concetto di dato in un ambiente digitale	12			
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				
	Il sistema del Food Delivery				
GDO	Caratteristiche e funzionamento della GDO	15			
PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA BIOLOGICA	Prodotti biologici e iter di certificazione	20			20230414
LABORATORIO DI	Principi di elaborazione testi				20230304
	Elementi di foglio elettronico				20230359
	Elementi di presentazione multimediale				
	Concetti e termini relativi ad Internet				
	Elementi di navigazione				

OFFICE AUTOMATION	Elementi di posta elettronica	28			
	Elementi di sicurezza informatica				
	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete				
	Sicurezza delle reti informatiche				
	Elementi di Cloud computing				
TECNICHE DI ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Visual Merchandising e setting	12			
Testimonianze	NON A BANDO	40			
Orientamento	NON A BANDO	34			
Pari opportunità	NON A BANDO	12			
Project Work	NON A BANDO	24			
Prova finale	NON A BANDO	14			
Stage	NON A BANDO	680			

La graduatoria riporta i DOCENTI ASSEGNATARI e le relative ore assegnate. I docenti assegnatari sono i docenti che sono stati selezionati e che verranno chiamati per la conferma dell'incarico. Nella colonna dei DOCENTI NON ASSEGNATARI sono riportati sia i docenti idonei che però verranno chiamati solo nel caso in cui uno o più docenti assegnatari rinuncino all'incarico in toto o in parte, sia i docenti non idonei.

FUTURA



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



ITS AGROALIMENTARE PER IL PIEMONTE