

GRADUATORIA DOCENTI BIENNIO 25/27 CORSO Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO

La graduatoria riporta in ordine DECRESCENTE i docenti assegnatari, il primo indicato è il docente assegnatario che potrà confermare o meno l'incarico, in caso di rinuncia si procederà allo scorrimento della graduatoria. Sono riportati anche i docenti "riserve" in ordine di punteggio che verranno chiamati solo nel caso i docenti assegnatari rinuncino all'incarico.
Infine sono riportati i docenti non ammessi ossia sotto soglia.

ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	1° ANNO	2° ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	ID CANDIDATURA	TIPOLOGIA DI ASSEGNAZIONE (Assegnatario, Riserva; Non ammesso)
16	SICUREZZA SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA SUL LAVORO - cioccolato	16	/	16	20250541	Assegnatario/a
		Organizzazione della sicurezza aziendale				20250533	Riserva 1
		Fattori di rischio generali e specifici				20250564	Riserva 2
		Misure e procedure di prevenzione e protezione				20250610	Riserva 3
						20250630	Riserva 4
40	SICUREZZA, IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITA'	SICUREZZA, IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITA' - cioccolato	40	/	40	20250561	Assegnatario/a
		Sicurezza alimentare e allergeni				20250482	Riserva 1
		Igiene HACCP				20250474	Riserva 2
						20250552	Riserva 3
						20250554	Riserva 4
						20250563	Riserva 5
						20250627	Riserva 6
						20250640	Riserva 7
56	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - cioccolato	36	/	36	20250540	Assegnatario/a
		Lessico				20250575	Riserva 1
		Elementi di microlingua				20250544	Riserva 2
		Elementi di sintassi				20250513	Riserva 3
		Utilizzo del dizionario				20250489	Riserva 4
		Elementi di fonetica				20250467	Riserva 5
		Tecniche di conversazione				20250487	Riserva 6
		Elementi di grammatica					
		LINGUA INGLESE 2 - cioccolato	/	20	20	20250540	Assegnatario/a
		English Language Qualification: B2 - 1				20250575	Riserva 1
		Inglese Tecnico				20250544	Riserva 2
						20250513	Riserva 3
						20250489	Riserva 4
						20250467	Riserva 5
80	INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO	INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO - cioccolato	80	/	80	20250506	Assegnatario/a
		Storia ed evoluzione del cioccolato				20250502	Riserva 1
		Principi di coltivazione e raccolta del cacao				20250554	Riserva 2
		Fondamenti delle varietà di cacao e delle regioni di produzione				20250550	Riserva 3
		Dalla pianta alla fava essiccata					
40	ADDITIVI, AROMI E COADIUVANTI TECNOLOGICI PER LA CIOCCOLATERIA	ADDITIVI, AROMI E COADIUVANTI TECNOLOGICI PER LA CIOCCOLATERIA- cioccolato	40	/	40	20250633	Assegnatario/a
		Classificazione e normativa degli ingredienti tecnologici				20250616	Non ammesso/a
		Funzionamento tecnologico di coadiuvanti e additivi					
		Aromi e profili sensoriali					
		Laboratorio di estrazione, formulazione e prove applicative					
		PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 1 - cioccolato	58	/	58	20250502	Assegnatario/a
		Processi di produzione del cioccolato: dalla fava alla tavoletta				20250633	Riserva 1

100	PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE	Tecniche di temperaggio e cristallizzazione				20250550	Riserva 2
		Creazione di praline, cioccolatini, truffles e dragées					
		Utilizzo di attrezzature artigianali					
		PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 2 - cioccolato	14	/	14	20250502	Assegnatario/a
		Pralineria tipica del Piemonte e differenze internazionali				20250550	Riserva 1
		PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 3 - cioccolato	8	/	8	20250502	Assegnatario/a
		Creazione di creme spalmabili				20250474	Riserva 1
						20250550	Riserva 2
		PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 4 - cioccolato	20	/	20	20250502	Assegnatario/a
		Tecniche avanzate di decorazione e presentazione				20250550	Riserva 1
60	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE - cioccolato	60	/	60	20250473	
		Tecniche avanzate di analisi sensoriale				20250578	Assegnatario/a
		Abbinamenti con tè e caffè					Riserva 1
		Analisi sensoriale delle materie prime					
60	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - cioccolato	60	/	60	20250532	
							Assegnatario/a
		Proprietà nutrizionali del cioccolato				20250482	Riserva 1
		Nuove tendenze in stili di vita salutari				20250552	Riserva 2
		Allergie, intolleranze e attenzione alle esigenze dei consumatori				20250602	Riserva 3
						20250563	Riserva 4
						20250640	Riserva 5
						20250616	Riserva 6
						20250551	Riserva 7
						20250615	Riserva 8
40	APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA	APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 1 - cioccolato	20	/	20	20250633	
		Pasticceria a base di cioccolato					Assegnatario/a
		APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 2 - cioccolato	20	/	20	20250633	Assegnatario/a
		Gelateria a base di cioccolato					
50	PRODUZIONE INDUSTRIALE E AUTOMAZIONE	PRODUZIONE INDUSTRIALE E AUTOMAZIONE - cioccolato	50	/	50	20250474	Assegnatario/a
		Processi industriali su larga scala				20250502	Riserva 1
		Gestione di linee di produzione automatizzate				20250616	Riserva 2
		Approfondimento su macchinari e tecnologie industriali					
55	PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO	PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO 1 - cioccolato	42	/	42	20250581	Assegnatario/a
		Ideazione e creazione di nuovi prodotti					
		PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO 2 - cioccolato	/	13	13	20250581	Assegnatario/a
		Flessibilità della produzione				20250474	Riserva 1
34	SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO	SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO 1 - cioccolato	20	/	20	20250550	Assegnatario/a
		Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				20250559	Riserva 1
		Vulnerabilità degli ambienti naturali				20250555	Riserva 2
		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					
		Gestione responsabile della filiera					
		Certificazioni e standard internazionali					
		SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO 2 - cioccolato				20250550	Assegnatario/a
		Economia circolare applicata al cioccolato	14		14		

34	MICROBIOLOGIA	MICROBIOLOGIA - cioccolato	34	/	34	20250474	Assegnatario/a
		Microbiologia generale				20250477	Riserva 1
		Microbiologia alimentare				20250563	Riserva 2
		Microbiologia nella sicurezza alimentare				20250616	Riserva 3
		Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi					
60	CHIMICA E TECNOLOGIA ALIMENTARE	CHIMICA E TECNOLOGIA ALIMENTARE - cioccolato	60	/	60	20250474	Assegnatario/a
		Fondamenti di chimica alimentare				20250554	Riserva 1
		Tecnologia alimentare applicata alla cioccolateria				20250611	Riserva 2
						20250616	Riserva 3
40	LEGISLAZIONE, ETICHETTATURA E PACKAGING	LEGISLAZIONE, ETICHETTATURA E PACKAGING - cioccolato	40	/	40	20250474	Assegnatario/a
		Controllo di qualità				20250552	Riserva 1
		Attribuzione della shelf life dei prodotti				20250554	Riserva 2
		Etichettatura e packaging					
30	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ - cioccolato	30	/	30	20250469	Assegnatario/a
		Economia e Gestione Aziendale				20250545	Riserva 1
		Pianificazione e Gestione delle Risorse				20250537	Riserva 2
		Autoimprenditorialità				20250592	Riserva 3
						20250614	Riserva 4
						20250569	Riserva 5
						20250558	Riserva 6
20	MARKETING	MARKETING - cioccolato	20	/	20	20250495	Assegnatario/a
		Introduzione al Marketing				20250511	Riserva 1
		Studio del Comportamento dei Consumatori				20250537	Riserva 2
		Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				20250494	Riserva 3
		Analisi di Mercato e Segmentazione				20250480	Riserva 4
						20250558	Riserva 5
35	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - cioccolato	24	11	35	20250511	Assegnatario/a
		Introduzione alla Comunicazione Multicanale				20250519	Riserva 1
		Strumenti di Comunicazione Digitale				20250543	Riserva 2
		Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)				20250597	Riserva 3
		Corso base di realizzazione di una etichetta: elementi grafici				20250621	Riserva 4
		Applicazione Pratica e Valutazione					
40	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 1 - cioccolato	25	/	25	20250480	Assegnatario/a
		Principi di elaborazione testi				20250475	Riserva 1
		Elementi di foglio elettronico				20250559	Riserva 2
		Elementi di presentazione multimediale				20250494	Riserva 3
		Concetti e termini relativi ad Internet				20250596	Riserva 4
		Elementi di navigazione				20250557	Riserva 5
		Elementi di posta elettronica					
		Elementi di sicurezza informatica					
		Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete					
		Sicurezza delle reti informatiche					
		Elementi di Cloud computing					
		Digital skills per l'innovazione					
		ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 2 - cioccolato	15	/	15	20250642	Assegnatario/a
		Utilizzo delle AI e AI prompt engineering				20250480	Riserva 1
						20250494	Riserva 2
						20250596	Riserva 3
						20250557	Riserva 4
80	LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ	LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ - cioccolato	/	80	80	20250545	Assegnatario/a
		Introduzione al progetto laboratoriale					
		Ideazione e pianificazione del progetto					

		Sviluppo e prototipazione					
		Presentazione e valutazione					
10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING- cioccolato	10	/	10	20250498	Assegnatario/a
		Design thinking				20250592	Riserva 1
						20250470	Riserva 2
8	Pari opportunità	Pari opportunità - cioccolato	8	/	8	20250634	Assegnatario/a
						20250541	Riserva 1
						20250577	Riserva 2
						20250485	Riserva 3
20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - cioccolato	16	4	20	20250634	Assegnatario/a
						20250537	Riserva 1
						20250554	Riserva 2
18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14	18		
20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4	20		
20	Project work	NON A BANDO		20	20		
14	Esame	NON A BANDO		14	14		
720	Stage	NON A BANDO		720	720		

Firmato Direttore Generale Fabrizio Berta