

ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE

ASSEGNAZIONE DOCENZE BIENNIO 2025 - 2027

Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari – ENOFOOD EXPERIENCE MANAGER

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. Infine sono riportati i docenti non ammessi ossia sotto soglia.

ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	I° ANNO	II° 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 - Enofood	16	/	16	20250541	ASSEGNETARIO/A
		Organizzazione della sicurezza aziendale				20250533	RISERVA 1
		Fattori di rischio generali e specifici				20250610	RISERVA 2
		Misure e procedure di prevenzione e protezione					
20	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Enofood	20	/	20	20250561	ASSEGNETARIO/A
		Principi di igiene				20250482	RISERVA 1
						20250474	RISERVA 2
						20250532	RISERVA 3
						20250563	RISERVA 4
		Sistema HACCP				20250611	RISERVA 5
						20250551	RISERVA 6
						20250627	RISERVA 7
						20250602	RISERVA 8
70	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - Enofood	40	/	40	20250567	ASSEGNETARIO/A
		Lessico				20250544	RISERVA 1
		Elementi di microlingua				20250467	RISERVA 2
		Elementi di sintassi				20250487	RISERVA 3
		Utilizzo del dizionario				20250513	RISERVA 4
		Elementi di fonetica				20250575	RISERVA 5
		Tecniche di conversazione				20250489	RISERVA 6
		Elementi di grammatica					
		LINGUA INGLESE 2 - Enofood	30	/	30	20250567	ASSEGNETARIO/A
		Inglese tecnico				20250544	RISERVA 1
						20250467	RISERVA 2
						20250487	RISERVA 3
						20250513	RISERVA 4
						20250575	RISERVA 5
20250489	RISERVA 6						
90	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 1 - Enofood	70	/	70	20250548	ASSEGNETARIO/A
		Cultura e patrimonio enogastronomico				20250492	RISERVA 1
						20250627	RISERVA 2
		STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - Enofood	20	/	20	20250618	ASSEGNETARIO/A
		Cultura e patrimonio vitivinicolo: dalla storia al mercato				20250492	RISERVA 1
						20250627	RISERVA 2
		MARKETING 1 - Enofood				20250520	ASSEGNETARIO/A
		Introduzione al Marketing				20250495	RISERVA 1
		Studio del Comportamento dei Consumatori				20250511	RISERVA 2

60	MARKETING	Scenari di Mercato e Variabili di Influenza	20	/	20	20250571	RISERVA 3		
		Analisi di Mercato e Segmentazione				20250537	RISERVA 4		
						20250542	RISERVA 5		
						20250494	RISERVA 6		
						20250558	RISERVA 7		
		MARKETING 2 - Enofood				20250520	ASSEGNATARIO/A		
		Marketing territoriale				20250495	RISERVA 1		
		Marketing esperienziale: lo storytelling del food				20250511	RISERVA 2		
						20250571	RISERVA 3		
						20250537	RISERVA 4		
			20250542	RISERVA 5					
			20250558	RISERVA 6					
		MARKETING 3 - Enofood				20250520	ASSEGNATARIO/A		
		Marketing del turismo				20250495	RISERVA 1		
		Strategie di Marketing Basate su Dati				20250571	RISERVA 2		
						20250542	RISERVA 3		
						20250585	RISERVA 4		
			20250558	RISERVA 5					
		50	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - Enofood	50	/	50	20250511	ASSEGNATARIO/A
				Rebranding del marchio				20250543	RISERVA 1
Comunicazione analogica (cartaceo)	20250621			RISERVA 2					
Grafica ed etichette	20250580			RISERVA 3					
Comunicazione digitale (sito web, social, advertising, Canva, Adobe)	20250597			RISERVA 4					
Fotografia del food									
Comunicazione interculturale efficace									
Comunicare con i media									
Elementi di netiquette									
Disposizioni aziendali in materia di privacy									
Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali									
20	FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE			FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE - Enofood				20	/
		Introduzione all'Analisi Sensoriale	20250578	RISERVA 1					
		Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale	20250627	RISERVA 2					
100	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 1 - Enofood	30	/	30	20250478	ASSEGNATARIO/A		
		Vino: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				20250599	RISERVA 1		
						20250486	RISERVA 2		
						20250497	RISERVA 3		
						20250571	RISERVA 4		
						20250484	RISERVA 5		
						20250468	RISERVA 6		
		MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 2 - Enofood	20	/	20	20250490	ASSEGNATARIO/A		
		Birra e spiriti: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				20250506	RISERVA 1		
						20250478	RISERVA 2		
						20250496	RISERVA 3		
						20250497	RISERVA 4		
						20250571	RISERVA 5		
						20250484	RISERVA 6		
		MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 3 - Enofood	20	/	20	20250578	ASSEGNATARIO/A		
		Prodotti lattiero-caseari: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				20250571	RISERVA 1		

		MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 4 - Enofood				20250578	ASSEGNATARIO/A
		Carne: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento	15	/	15	20250571	RISERVA 1
		MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 5 - Enofood				20250578	ASSEGNATARIO/A
		Prodotti ittici: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento	15	/	15	20250571	RISERVA 1
140	MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE	MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 1 - Enofood	10	/	10	20250578	ASSEGNATARIO/A
		Classificazione di diverse tipologie di aziende agroalimentari				20250612	RISERVA 1
		MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 2 - Enofood	30	/	30	20250578	ASSEGNATARIO/A
		Costruzione della proposta di valore del prodotto e dell'esperienza				20250612	RISERVA 1
		MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 3 - Enofood	38	12	50	20250578	ASSEGNATARIO/A
		Gestione di eventi e tour enogastronomici				20250599	RISERVA 1
						20250612	RISERVA 2
		MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 4 - Enofood	38	12	50	20250566	ASSEGNATARIO/A
		Design, organizzazione e conduzione di visite guidate				20250578	RISERVA 1
						20250599	RISERVA 2
						20250511	RISERVA 3
						20250612	RISERVA 4
130	GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 1 - Enofood	50	/	50	20250478	ASSEGNATARIO/A
		Organizzazione aziendale ed elementi di economia				20250469	RISERVA 1
						20250592	RISERVA 2
						20250542	RISERVA 3
						20250558	RISERVA 4
		GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 2 - Enofood	40	/	40	20250478	ASSEGNATARIO/A
		Business plan				20250537	RISERVA 1
						20250592	RISERVA 2
						20250542	RISERVA 3
20250492	RISERVA 4						
20250494	RISERVA 5						
20250558	RISERVA 6						
GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 3 - Enofood	/	40	40	20250478	ASSEGNATARIO/A		
Gestione della filiera produttiva e distributiva				20250542	RISERVA 1		
				20250558	RISERVA 2		
		INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITÀ - Enofood				20250545	ASSEGNATARIO/A

50	INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITA'	Fundraising, bandi e consulenza alla progettazione	50	/	50	20250542	RISERVA 1
60	LEGISLAZIONE E NORMATIVE	LEGISLAZIONE E NORMATIVE 1 - Enofood	/	10	10	20250565	ASSEGNATARIO/A
		Protezione intellettuale del prodotto o del processo				20250494	RISERVA 1
		LEGISLAZIONE E NORMATIVE 2 - Enofood	/	20	20	20250565	ASSEGNATARIO/A
		Diritto commerciale e del lavoro per l'impresa agricola				20250480	RISERVA 1
		Normative vigenti nel settore agricolo e alimentare					
		LEGISLAZIONE E NORMATIVE 3 - Enofood	/	20	20	20250565	ASSEGNATARIO/A
		Gestione legale delle risorse umane in azienda				20250480	RISERVA 1
		Sostenibilità e responsabilità sociale dell'impresa					
		LEGISLAZIONE E NORMATIVE 4 - Enofood	/	10	10	20250565	ASSEGNATARIO/A
		Normative e procedure per la gestione di eventi e manifestazioni				20250480	RISERVA 1
50	LABORATORIO PROGETTUALE: COSTRUZIONE DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE	LABORATORIO PROGETTUALE: COSTRUZIONE DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE - Enofood	50	/	50	20250511	ASSEGNATARIO/A
		Ideazione e co-design dell'evento				20250571	RISERVA 1
		Project management e pianificazione operativa					
		Partnership e relazioni con enti del settore					
		Comunicazione, marketing e customer experience					
34	SOSTENIBILITA' E TURISMO RESPONSABILE	SOSTENIBILITÀ E TURISMO RESPONSABILE 1 - Enofood	20	/	20	20250485	ASSEGNATARIO/A
		Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				20250555	RISERVA 1
		Vulnerabilità degli ambienti naturali				20250624	RISERVA 2
		Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche				20250559	RISERVA 3
		Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				20250611	RISERVA 4
		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					
		Principi di sostenibilità applicati all'agroalimentare					
		SOSTENIBILITÀ E TURISMO RESPONSABILE 2 - Enofood	14	/	14	20250485	ASSEGNATARIO/A
		Turismo responsabile e inclusivo					
60	COMPETENZE INFORMATICHE	COMPETENZE INFORMATICHE 1 - Enofood	48	/	48	20250480	ASSEGNATARIO/A
		Concetto di dato in un ambiente digitale				20250596	RISERVA 1
		Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali					
		Principi di elaborazione testi					
		Elementi di foglio elettronico					
		Elementi di presentazione multimediale					
		Concetti e termini relativi ad Internet					
		Elementi di navigazione					
		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					

		Posizionamento SEO e Ottimizzazione per i Motori di Ricerca					
		COMPETENZE INFORMATICHE 2 - Enofood				20250480	ASSEGNETARIO/A
			12	/	12	20250596	RISERVA 1
		Utilizzo e applicazione dell'intelligenza artificiale				20250642	RISERVA 2
20	AGRIFOOD 4.0	AGRIFOOD 4.0 - Enofood					
		Sicurezza informatica					
		Introduzione all'Agrifood 4.0	20	/	20		NON ASSEGNATO
		Le tecnologie abilitanti					
		Tracciabilità alimentare e blockchain					
		Case Study					
10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - Enofood				20250498	ASSEGNETARIO/A
						20250592	RISERVA 1
		Design thinking	10	/	10	20250580	RISERVA 2
8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Enofood				20250634	ASSEGNETARIO/A
						20250541	RISERVA 1
			8	/	8	20250485	RISERVA 2
						20250577	RISERVA 3
						20250487	
20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - Enofood				20250634	ASSEGNETARIO/A
			16	4	16	20250537	RISERVA 1
						20250495	RISERVA 2
18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO)	NON A BANDO	4	14			
20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4			
20	Project work	NON A BANDO	/	20			
14	Esame	NON A BANDO	/	14			
720	Stage	NON A BANDO	/	720			

Firmato Direttore Generale Fabrizio Berta