



ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE

ASSEGNAZIONE DOCENZE BIENNIO 2025 - 2027

Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari - GASTRONOMO

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 rinunciassero all'incarico. 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 SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO) - gastronomo	16	/	16	20250564	ASSEGNATARIO/A
		Organizzazione della sicurezza aziendale				20250541	RISERVA 1
		Fattori di rischio generali e specifici				20250533	RISERVA 2
		Misure e procedure di prevenzione e protezione				20250630	RISERVA 3
						20250610	RISERVA 4
40	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - gastronomo	40	/	40	20250477	ASSEGNATARIO/A
		Principi di igiene				20250482	RISERVA 1
		Sistema HACCP				20250561	RISERVA 2
		Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi				20250474	RISERVA 3
						20250554	RISERVA 4
						20250563	RISERVA 5
						20250532	RISERVA 6
						20250616	RISERVA 7
						20250551	RISERVA 8
						20250602	RISERVA 9
						20250627	RISERVA 10
						20250640	RISERVA 11
						20250615	RISERVA 12
60	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE - gastronomo	48	12	60	20250567	ASSEGNATARIO/A
		Elementi di sintassi				20250544	RISERVA 1
		Utilizzo del dizionario				20250467	RISERVA 2
		Elementi di fonetica				20250513	RISERVA 3
		Lessico				20250487	RISERVA 4
		Tecniche di conversazione				20250489	RISERVA 5
		Elementi di grammatica					
		Elementi di microlingua					
		Inglese Tecnico					
	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 1 - gastronomo	Antropologia alimentare	26		26	20250578	ASSEGNATARIO/A
						20250506	RISERVA 1
						20250633	RISERVA 2
		STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - gastronomo				20250548	ASSEGNATARIO/A
						20250578	RISERVA 1

68	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	Piatti e ricette delle tradizioni regionali italiane	24	/	24	20250633	RISERVA 2
		STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 3 - gastronomo				20250548	ASSEGNATARIO/A
						20250578	RISERVA 1
						20250633	RISERVA 2
						20250506	RISERVA 3
30	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE - gastronomo		/		20250482	ASSEGNATARIO/A
		Nozioni di base di alimentazione e nutrizione				20250532	RISERVA 1
		Intolleranze, allergie e malattie				20250563	RISERVA 2
		Trend alimentari				20250640	RISERVA 3
		Scienza degli Alimenti				20250616	RISERVA 4
			30		30	20250551	RISERVA 5
						20250602	RISERVA 6
						20250615	RISERVA 7
38	PRODOTTI VEGETALI	PRODOTTI VEGETALI 1 - gastronomo		/		20250611	ASSEGNATARIO/A
						20250583	RISERVA 1
		Micologia	18		18		
		PRODOTTI VEGETALI 2 - gastronomo				20250538	ASSEGNATARIO/A
						20250611	RISERVA 1
						20250632	RISERVA 2
						20250583	RISERVA
40	EDUCAZIONE SENSORIALE	EDUCAZIONE SENSORIALE - gastronomo		/		20250478	ASSEGNATARIO/A
		Introduzione all'Analisi Sensoriale				20250578	RISERVA 1
		Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale				20250637	RISERVA 2
			40		40	20250627	RISERVA 3
						20250633	RISERVA 4
60	BEVERAGE	BEVERAGE 1 - gastronomo		/		20250479	ASSEGNATARIO/A
						20250478	RISERVA 1
						20250599	RISERVA 2
						20250571	RISERVA 3
		BEVERAGE 2 - gastronomo				20250490	ASSEGNATARIO/A
						20250478	RISERVA 1
						20250483	RISERVA 2
						20250571	RISERVA 3
		BEVERAGE 3 - gastronomo				20250478	ASSEGNATARIO/A

		La filiera del caffè e del tè	10		10	20250571	RISERVA 1
		BEVERAGE 4 - gastronomo	12		12	20250506	ASSEGNATARIO/A
		La filiera brassicola				20250478	RISERVA 1
						20250490	RISERVA 2
						20250571	RISERVA 3
138	LE FILIERE AGROALIMENTARI	LE FILIERE AGROALIMENTARI 1 - gastronomo	30		30	20250578	ASSEGNATARIO/A
		La filiera della carne				20250474	RISERVA 1
						20250568	RISERVA 2
		LE FILIERE AGROALIMENTARI 2 - gastronomo	30		30	20250578	ASSEGNATARIO/A
		La filiera ittica				20250568	RISERVA 1
		LE FILIERE AGROALIMENTARI 3 - gastronomo	30	/	30	20250474	ASSEGNATARIO/A
		La filiera dei prodotti lattiero-caseari				20250578	RISERVA 1
						20250554	RISERVA 2
						20250568	RISERVA 3
		LE FILIERE AGROALIMENTARI 4 - gastronomo	24		24	20250474	ASSEGNATARIO/A
		La filiera dei prodotti cerealicoli				20250578	RISERVA 1
						20250538	RISERVA 2
						20250554	RISERVA 3
						20250604	RISERVA 4
		20250568	RISERVA 5				
		LE FILIERE AGROALIMENTARI 5 - gastronomo	24		24	20250474	ASSEGNATARIO/A
		La filiera dei prodotti dolciari				20250578	RISERVA 1
						20250554	RISERVA 2
20250568	RISERVA 3						
40	TECNOLOGIE ALIMENTARI	TECNOLOGIE ALIMENTARI - gastronomo	40	/	40	20250474	ASSEGNATARIO/A
		Introduzione alle Tecnologie Alimentari				20250554	RISERVA 1
		Processi di Trasformazione Alimentare				20250640	RISERVA 2
		Tecniche di Conservazione degli Alimenti				20250583	RISERVA 3
						20250616	RISERVA 4
						20250627	RISERVA 5
70	MARKETING	MARKETING - gastronomo	70	/	70	20250495	ASSEGNATARIO/A
		Introduzione al Marketing				20250511	RISERVA 1
		Marketing esperienziale: lo storytelling del food				20250549	RISERVA 2
		Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				20250571	RISERVA 3
		Analisi di Mercato e Segmentazione				20250537	RISERVA 4

		Marketing territoriale				20250558	RISERVA 5
		Protezione intellettuale del prodotto o del processo					
		Strategie di Marketing Basate su Dati					
56	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - gastronomo	40	16	56	20250511	ASSEGNATARIO/A
		Rebranding del marchio				20250543	RISERVA 1
		Comunicazione analogica (cartaceo)				20250621	RISERVA 2
		Grafica ed etichette				20250549	RISERVA 3
		Comunicazione digitale (sito web, social, advertising, Canva, Adobe)				20250572	RISERVA 4
		Fotografia del food				20250597	RISERVA 5
		Elementi di netiquette				20250580	RISERVA 6
		Disposizioni aziendali in materia di privacy					
30	CONSUMER BEHAVIOUR	CONSUMER BEHAVIOUR - gastronomo	/	30	30	20250549	ASSEGNATARIO/A
		Economia delle decisioni				20250580	RISERVA 1
		Economia e psicologia del commercio e del consumo					
		Strumenti di analisi empirica per le decisioni					
		Comportamento di acquisto online e omnicanalità					
		Sostenibilità e comportamento del consumatore					
30	PACKAGING	PACKAGING - gastronomo	30	/	30	20250638	ASSEGNATARIO/A
		Progettazione del packaging				20250474	RISERVA 1
		Tecniche di confezionamento e materiali				20250498	RISERVA 2
		Elementi normativi ed etichettatura alimentare				20250554	RISERVA 3
		Innovazione e case study					
10	RISTORAZIONE COLLETTIVA	RISTORAZIONE COLLETTIVA - gastronomo	10	/	10	20250638	ASSEGNATARIO/A
		Il modello di funzionamento della ristorazione collettiva				20250548	RISERVA 1
						20250551	RISERVA 2
						20250568	RISERVA 3
						20250571	RISERVA 4
						20250633	RISERVA 5
						20250532	RISERVA 6
						20250616	RISERVA 7
						20250615	RISERVA 8
						20250602	RISERVA 9
						20250627	RISERVA 10
		16				MENU' ENGINEERING	MENU' ENGINEERING - gastronomo
Predisposizione del menu	20250478		RISERVA 1				
	20250551		RISERVA 2				
	20250532		RISERVA 3				
	20250616		RISERVA 4				
	20250615		RISERVA 5				
	20250602		RISERVA 6				
12	LOGISTICA - FOOD DELIVERY	LOGISTICA - FOOD DELIVERY - gastronomo	12	/	12	20250548	ASSEGNATARIO/A
		Dark Kitchen: Modello Operativo e Impatto sulla Logistica				20250554	RISERVA 1
		Il sistema del Food Delivery					
30	GDO	GDO 1 - gastronomo	20	/	20	20250549	ASSEGNATARIO/A
		Caratteristiche e funzionamento della GDO				20250480	RISERVA 1
						20250635	RISERVA 2
							20250571
		GDO 2 - gastronomo		/		20250549	ASSEGNATARIO/A

		Visual Merchandising	10		10	20250474	RISERVA 1		
						20250480	RISERVA 2		
						20250571	RISERVA 3		
						20250583	RISERVA 4		
106	MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE	MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE 1 - gastronomo	76	/	76	20250592	ASSEGNATARIO/A		
		Management economico e finanziario				20250478	RISERVA 1		
		Pianificazione finanziaria				20250569	RISERVA 2		
		Business Plan				20250542	RISERVA 3		
		Gestione fiscale e normative				20250614	RISERVA 4		
		MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE 2 - gastronomo	/	30	30	20250469	ASSEGNATARIO/A		
		Progettazione e fundraising				20250592	RISERVA 1		
						20250635	RISERVA 2		
20	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA'	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA' - gastronomo	20	/	20	20250631	ASSEGNATARIO/A		
		Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				20250485	RISERVA 1		
		Vulnerabilità degli ambienti naturali				20250564	RISERVA 2		
		Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche				20250624	RISERVA 3		
		Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				20250641	RISERVA 4		
		Problematiche sociali e sanitarie				20250545	RISERVA 5		
		Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore				20250555	RISERVA 6		
		Principali strumenti e tecniche di osservazione				20250559	RISERVA 7		
		Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				20250611	RISERVA 8		
		Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico				20250549	RISERVA 9		
		Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità				20250635	RISERVA 10		
20	AGRIFOOD 4.0	AGRIFOOD 4.0 - gastronomo	/	20	20		NON ASSEGNATO		
		Sicurezza informatica							
		Introduzione all'Agrifood 4.0							
		Le tecnologie abilitanti							
		Tracciabilità alimentare e blockchain							
		Case Study							
40	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - gastronomo	28	/	28	20250480	ASSEGNATARIO/A		
		Principi di elaborazione testi				20250511	RISERVA 1		
		Elementi di foglio elettronico				20250494	RISERVA 2		
		Concetto di dato in un ambiente digitale				20250596	RISERVA 3		
		Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				20250559	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							
		TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 2 - gastronomo				12	12	20250480	ASSEGNATARIO/A
		Utilizzo e applicazione dell'intelligenza artificiale						20250642	RISERVA 1
								20250596	RISERVA 2
			20250557	RISERVA 3					
			20250546	RISERVA 4					

10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - gastronomo	10	/	10	20250498	ASSEGNATARIO/A
		Design Thinking				20250592	RISERVA 1
						20250580	RISERVA 2
8	Pari opportunità	Pari opportunità - gastronomo	8	/	8	20250634	ASSEGNATARIO/A
						20250485	RISERVA 1
						20250541	RISERVA 2
						20250639	RISERVA 3
20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - gastronomo	16	4	20	20250634	ASSEGNATARIO/A
						20250537	RISERVA 1
						20250628	RISERVA 2
						20250554	RISERVA 3
18	Orientamento coordinatore	NON A BANDO	4	14	18		
20	Testimonianze (visite didattiche / best practice)	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