

GRADUATORIA DOCENTI BIENNIO 25/27

Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - MASTRO BIRRAIO

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	F ANNO	IF 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 - Mastro Birraio	16	/	16	20250533	Assegnatario/a
		Organizzazione della sicurezza aziendale				20250541	Riserva 1
		Fattori di rischio generali e specifici				20250610	Riserva 2
		Misure e procedure di prevenzione e protezione					
60	LINGUA INGLESE TECNICA	LINGUA INGLESE TECNICA - Mastro Birraio	46	14	60	20250540	Assegnatario/a
		Grammatica & Brewing				20250467	Riserva 1
		Lessico e microlingua				20250513	Riserva 2
		Conversazione, comprensione e scrittura				20250487	Riserva 3
				20250489	Riserva 4		
136	CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO	CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 1 - Mastro Birraio	8	/	8	20250506	Assegnatario/a
		Storia della birra				20250483	Riserva 1
						20250488	Riserva 2
						20250547	Riserva 3
						20250471	Riserva 4
						20250619	Riserva 5
			20250601	Non ammesso/a			
		CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 2 - Mastro Birraio	16	/	16	20250601	Non ammesso/a
		Nozioni base di Agronomia					
		CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 3 - Mastro Birraio	24	/	24	20250496	Assegnatario/a
		Cereali				20250601	Non ammesso/a
		CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 4 - Mastro Birraio	24	/	24	20250506	Assegnatario/a
		Luppoli				20250601	Non ammesso/a
		CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 5 - Mastro Birraio	32	/	32	20250611	Non ammesso/a
Chimica				20250601	Non ammesso/a		
CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 6 - Mastro Birraio	24	/	24	20250496	Assegnatario/a		
Lieviti e batteri				20250601	Non ammesso/a		
CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 7 - Mastro Birraio	8	/	8	20250482	Assegnatario/a		
Principi di dietetica e nutrizione				20250601	Non ammesso/a		
120	TECNOLOGIE ALIMENTARI	TECNOLOGIE ALIMENTARI 1 - Mastro Birraio	20	/	20	20250471	Assegnatario/a
		Il Malto				20250506	Riserva 1
						20250616	Non ammesso/a
		TECNOLOGIE ALIMENTARI 2 - Mastro Birraio	30	/	30	20250506	Assegnatario/a
		Il mosto				20250471	Riserva 1
						20250616	Non ammesso/a
		TECNOLOGIE ALIMENTARI 3 - Mastro Birraio	30	/	30	20250506	Assegnatario/a
		Fermentazione e maturazione				20250616	Non ammesso/a
		TECNOLOGIE ALIMENTARI 4 - Mastro Birraio	20	/	20	20250510	Assegnatario/a
		Imbottigliamento, infustamento e inlattinamento				20250506	Riserva 1
						20250552	Riserva 2
		TECNOLOGIE ALIMENTARI 5 - Mastro Birraio	12	/	12	20250510	Assegnatario/a
Tecniche di sanificazione e igienizzazione	20250471	Riserva 1					
	20250506	Riserva 2					
	20250616	Non ammesso/a					
TECNOLOGIE ALIMENTARI 6 - Mastro Birraio	8	/	8	20250474	Assegnatario/a		
Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei lieviti							
170	LA PRODUZIONE	LA PRODUZIONE 1 - Mastro Birraio	24	/	24		NON ASSEGNATO
		Ingegneria meccanica					
		LA PRODUZIONE 2 - Mastro Birraio	100	30	130	20250515	Assegnatario/a
Laboratorio di produzione	20250598	Riserva 1					

		LA PRODUZIONE 3 - Mastro Birraio	16	/	16	20250483	Assegnatario/a	
		Gestione sostenibile della filiera brassicola				20250552	Riserva 1	
30	TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA	TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 1 - Mastro Birraio	10	/	10		NON ASSEGNATO	
		Aspetti della maltazione in micromalteria						
		TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 2 - Mastro Birraio	10	/	10	20250496	Assegnatario/a	
		Birre analcoliche, birre gluten free, birre ad alto contenuto di nutraceutici						
		TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 3 - Mastro Birraio	10	/	10	20250496	Assegnatario/a	
		Birre con ingredienti caratterizzanti locali						
144	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 1 - Mastro Birraio	16	/	16	20250473	Assegnatario/a	
		Gli organi di senso				20250578	Riserva 1	
						20250547	Riserva 2	
						20250619	Riserva 3	
						20250471	Riserva 4	
						20250637	Riserva 5	
						20250627	Riserva 6	
						20250601	Non ammesso/a	
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 2 - Mastro Birraio	72	/	72	20250547	Assegnatario/a
		La degustazione	20250506				Riserva 1	
			20250619				Riserva 2	
							20250637	Riserva 3
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 3 - Mastro Birraio	8	/	8	20250488	Assegnatario/a
		I concorsi e le guide	20250547				Riserva 1	
			20250619				Riserva 2	
			20250562				Riserva 3	
	20250637	Riserva 4						
				20250471	Riserva 5			
	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 4 - Mastro Birraio	24	/	24	20250547	Assegnatario/a		
Abbinamento cibi birre	20250488				Riserva 1			
	20250506				Riserva 2			
	20250552				Riserva 3			
				20250619	Riserva 4			
	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 5 - Mastro Birraio	16	/	16	20250471	Assegnatario/a		
Tecniche di spillatura	20250637				Riserva 1			
	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 6 - Mastro Birraio	8	/	8	20250562	Assegnatario/a		
I difetti della birra olfattivi e gustativi	20250473				Riserva 1			
	20250547				Riserva 2			
	20250619				Riserva 3			
	20250471				Riserva 4			
				20250637	Riserva 5			
30	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 1 - Mastro Birraio	18	/	18	20250480	Assegnatario/a	
		Fondamenti della tecnologia dell'informazione				20250516	Riserva 1	
		La gestione dei file e l'archiviazione dei dati				20250596	Riserva 2	
		Principi di elaborazione testi				20250475	Riserva 3	
		Elementi di foglio elettronico				20250557	Riserva 4	
		Internet e la comunicazione globale						
		Elementi di posta elettronica						
		Elementi di sicurezza informatica						
		Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali						
		Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali						
		Le principali tecniche per lo sviluppo dei contenuti digitali						
		I software gestionali nella organizzazione del Birrificio						
			ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 2 - Mastro Birraio	12	/	12	20250642	Assegnatario/a
Utilizzo di AI	20250480	Riserva 1						
	20250596	Riserva 2						
	20250557	Riserva 3						
	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 1 - Mastro Birraio	16	/	16	20250474	Assegnatario/a		
Qualità e sicurezza alimentare	20250552				Riserva 1			
	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 2 - Mastro Birraio	8	/	8		NON ASSEGNATO		
Valutazione ambientale								

60	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 3 - Mastro Birraio	12	/	12	20250565	Assegnatario/a			
		Il copyright				20250480	Riserva 1			
		La gestione della privacy								
		Riferimenti e obblighi di legge								
		LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 4 - Mastro Birraio				24	/	24	20250474	Assegnatario/a
		Normativa generale del settore alimentare							20250565	Riserva 1
		Diritto alimentare			20250572	Riserva 2				
40	MARKETING	MARKETING - Mastro Birraio	/	40	40	20250516	Assegnatario/a			
		Introduzione al Marketing				20250495	Riserva 1			
		Analisi del mercato della Birra				20250584	Riserva 2			
		Classificazione dei prodotti				20250542	Riserva 3			
		Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				20250537	Riserva 4			
		Le caratteristiche marketing del B2B e B2C				20250530	Riserva 5			
		Strategie di Marketing per il mercato brassicolo				20250572	Riserva 6			
						20250577	Riserva 7			
						20250480	Riserva 8			
						20250558	Riserva 9			
40	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - Mastro Birraio	/	40	40	20250584	Assegnatario/a			
		Introduzione alla Comunicazione Multicanale				20250543	Riserva 1			
		Strumenti di Comunicazione Digitale				20250516	Riserva 2			
		Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)				20250577	Riserva 3			
		Corso base di realizzazione di una etichetta: elementi grafici e vincoli normativi				20250597	Riserva 4			
		Elementi di netiquette				20250572	Riserva 5			
50	CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA	CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA 1 - Mastro Birraio	25	/	25	20250516	Assegnatario/a			
		La vendita del prodotto				20250497	Riserva 1			
						20250542	Riserva 2			
						20250471	Riserva 3			
		CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA 2 - Mastro Birraio	25	/	25	20250606	Assegnatario/a			
		La vendita al tavolo e al banco				20250471	Riserva 1			
						20250542	Riserva 2			
						20250516	Riserva 3			
50	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPREDITORIALITÀ	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPREDITORIALITÀ' 1 - Mastro Birraio	25	/	25	20250469	Assegnatario/a			
		Economia e Gestione Aziendale				20250592	Riserva 1			
		Pianificazione e Gestione delle Risorse				20250478	Riserva 2			
						20250516	Riserva 3			
						20250537	Riserva 4			
						20250542	Riserva 5			
						20250545	Riserva 6			
			20250558	Riserva 7						
		GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPREDITORIALITÀ' 2 - Mastro Birraio	25	/	25	20250542	Assegnatario/a			
		Autoimprenditorialità				20250592	Riserva 1			
		Fundraising con fondi pubblici e privati				20250471	Riserva 2			
						20250516	Riserva 3			
						20250537	Riserva 4			
						20250545	Riserva 5			
	20250606	Riserva 6								
	20250558	Riserva 7								
16	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE - Mastro Birraio	16	/	16	20250555	Assegnatario/a			
		Buone pratiche ambientali				20250552	Riserva 1			
		Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				20250631	Riserva 2			
		Vulnerabilità degli ambienti naturali				20250635	Riserva 3			
		Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche				20250545	Riserva 4			
		Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				20250611	Riserva 5			
		Problematiche sociali e sanitarie				20250559	Riserva 6			
		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'efficiamento energetico								
		Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità								

		Risorse, consumi e risparmio energetico				
		Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale				
		Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente				
		Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e				
8	AGRI FOOD 4.0	AGRI FOOD 4.0 - Mastro Birraio	8	/	8	20250483 Assegnatario/a
		Industria 4.0				
		Agroalimentare e Innovazione 4.0				
10	DESIGN THINKING	Design Thinking - Mastro Birraio	10	/	10	20250498 Assegnatario/a
						20250592 Riserva 1
						20250516 Riserva 2
						20250470 Riserva 3
8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITA' - Mastro Birraio	8	/	8	20250634 Assegnatario/a
						20250639 Riserva 1
						20250541 Riserva 2
						20250577 Riserva 3
						20250516 Riserva 4
20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - Mastro Birraio	16	4	20	20250634 Assegnatario/a
						20250628 Riserva 1
						20250537 Riserva 2
						20250471 Riserva 3
						20250516 Riserva 4
						20250495 Riserva 5
						20250577 Riserva 6
18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	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