

GRADUATORIA DOCENTI BIENNIO 25/27

Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari - WINE MARKETING 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: 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	I° ANNO	II° ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	ID CANDIDATURA	TIPOLOGIA DI ASSEGNAZIONE (Assegnatario, Riserva; Non ammesso)
16	SICUREZZA (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA - wine marketing manager	16	/	16	20250541	Assegnatario/a
		Organizzazione della sicurezza aziendale				20250533	Riserva 1
		Fattori di rischio generali e specifici				20250610	Riserva 2
		Misure e procedure di prevenzione e protezione					
128	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - wine marketing manager	70	/	70	20250575	Assegnatario/a
		Elementi di sintassi				20250467	Riserva 1
		Utilizzo del dizionario				20250489	Riserva 2
		Elementi di grammatica				20250544	Riserva 3
		Elementi di fonetica				20250487	Riserva 4
		Lessico				20250513	Riserva 5
		Tecniche di conversazione					
		Elementi di microlingua					
		LINGUA INGLESE 2 - wine marketing manager	30	28	58	20250497	Assegnatario/a
		Lingua inglese specifica del settore agroalimentare				20250467	Riserva 1
		Conversazione in lingua nel settore vitivinicolo				20250575	Riserva 2
						20250489	Riserva 3
						20250513	Riserva 4
						20250487	Riserva 5
80	ENOLOGIA	ENOLOGIA 1 - wine marketing manager	50	/	50	20250479	Assegnatario/a
		La vite. I terreni. La coltivazione della vite				20250472	Riserva 1
		La produzione del vino				20250484	Riserva 2
						20250615	Non ammesso/a
		ENOLOGIA 2 - wine marketing manager	30	/	30	20250472	Assegnatario/a
		Chimica del vino				20250479	Riserva 1
		Vino e salute				20250552	Riserva 2
						20250573	Riserva 3
						20250484	Riserva 4
						20250615	Non ammesso/a
50	ENOGRAFIA	ENOGRAFIA 1 - wine marketing manager	38	/	38	20250486	Assegnatario/a
		Cenni alla geografia del vino				20250521	Riserva 1
		La geografia nazionale del vino				20250599	Riserva 2
						20250539	Riserva 3
						20250627	Riserva 4
		ENOGRAFIA 2 - wine marketing manager	12	/	12	20250573	Assegnatario/a
		La geografia internazionale del vino				20250486	Riserva 1
						20250552	Riserva 2
						20250599	Riserva 3
						20250521	Riserva 4
						20250539	Riserva 5
						20250472	Riserva 6

						20250627	Riserva 7
30	STORIA LOCALE E CULTURA DEL VINO	STORIA LOCALE E CULTURA DEL VINO - wine marketing manager	30	/	30	20250617	Assegnatario/a
		Storia del vino				20250618	Riserva 1
		Tradizioni popolari e cultura locale del vino				20250506	Riserva 2
		La storia del vino in Piemonte				20250627	Riserva 3
45	ANALISI SENSORIALE	ANALISI SENSORIALE - wine marketing manager	45	/	45	20250478	Assegnatario/a
		Profili teorici dell'analisi sensoriale				20250617	Riserva 1
		Esercitazioni pratiche e degustazione di prodotti per l'analisi sensoriale				20250578	Riserva 2
						20250573	Riserva 3
						20250599	Riserva 4
						20250521	Riserva 5
						20250627	Riserva 6
83	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 1 - wine marketing manager	19	/	19	20250501	Assegnatario/a
		Metodologia e gestione del "mercato cantina"				20250552	Riserva 1
						20250497	Riserva 2
						20250599	Riserva 3
						20250472	Riserva 4
						20250484	Riserva 5
		MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 2 - wine marketing manager	40	24	64	20250501	Assegnatario/a
		Servizio del vino e conduzione delle degustazioni				20250497	Riserva 1
		Metodologia dell'abbinamento cibo-vino				20250599	Riserva 2
						20250521	Riserva 3
						20250539	Riserva 4
						20250604	Riserva 5
						20250484	Riserva 6
20	IL SISTEMA PRODUTTIVO VITIVINICOLO	IL SISTEMA PRODUTTIVO VITIVINICOLO - wine marketing manager	20	/	20	20250503	Assegnatario/a
		Esame generale del sistema vitivinicolo italiano				20250552	Riserva 1
		Le tipologie di imprese vitivinicole				20250627	Riserva 2
		Forme di cooperazione e di rete di imprese					
60	MARKETING	MARKETING 1 - wine marketing manager	24	/	24	20250530	Assegnatario/a
		Introduzione al marketing ed ai suoi strumenti				20250495	Riserva 1
		Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				20250542	Riserva 2
		Analisi di Mercato e Segmentazione				20250476	Riserva 3
						20250571	Riserva 4
						20250537	Riserva 5
						20250494	Riserva 6
						20250558	Riserva 7
		MARKETING 2 - wine marketing manager	12	/	12	20250520	Assegnatario/a
		Marketing territoriale				20250495	Riserva 1
						20250530	Riserva 2
						20250476	Riserva 3
						20250571	Riserva 4
						20250542	Riserva 5
						20250537	Riserva 6
						20250558	Riserva 7
		MARKETING 3 - wine marketing manager				20250590	Assegnatario/a
		Dal branding all'etichetta				20250495	Riserva 1
						20250542	Riserva 2
						20250520	Riserva 3
						20250476	Riserva 4

			12	/	12	20250571	Riserva 5
						20250599	Riserva 6
						20250530	Riserva 7
						20250480	Riserva 8
						20250585	Riserva 9
						20250472	Riserva 10
						20250558	Riserva 11
		MARKETING 4 - wine marketing manager				20250495	Assegnatario/a
		Le principali strategie di web marketing				20250476	Riserva 1
						20250542	Riserva 2
						20250571	Riserva 3
			12	/	12	20250480	Riserva 4
						20250530	Riserva 5
						20250585	Riserva 6
						20250558	Riserva 7
						20250468	Non ammesso/a
60	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE 1 - wine marketing manager				20250543	Assegnatario/a
		La comunicazione efficace				20250476	Riserva 1
		Comunicazione analogica (cartaceo)				20250599	Riserva 2
		Comunicazione digitale (sito web, social, advertising, Canva, Adobe)	24	24	48	20250577	Riserva 3
						20250472	Riserva 4
						20250585	Riserva 5
						20250597	Riserva 6
		COMUNICAZIONE 2 - wine marketing manager				20250590	Assegnatario/a
		Rebranding del marchio				20250543	Riserva 1
		Grafica ed etichette				20250476	Riserva 2
			8	/	8	20250599	Riserva 3
						20250572	Riserva 4
						20250585	Riserva 5
						20250597	Riserva 6
		COMUNICAZIONE 3 - wine marketing manager				20250543	Assegnatario/a
		Marketing esperienziale: storytelling del vino				20250476	Riserva 1
			4	/	4	20250599	Riserva 2
						20250585	Riserva 3
						20250597	Riserva 4
50	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO 1 - wine marketing manager				20250552	Assegnatario/a
		Cenni alla normativa comunitaria e nazionale in materia	16	/	16	20250480	Riserva 1
		La tutela del consumatore e l'etichettatura					
		LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO 2 - wine marketing manager				20250552	Assegnatario/a
		HACCP	34	/	34	20250482	Riserva 1
		Profili produttivi d'interesse dell'HACCP					
		TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - wine marketing manager				20250494	Assegnatario/a
		Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				20250596	Riserva 1
		Concetto di dato in un ambiente digitale				20250557	Riserva 2
		Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali					
		Tecniche di cloud computing					
		Elementi di netiquette					
		Elementi di cittadinanza digitale					
		Concetti di sicurezza, trattamento dell'identità digitale					
		Disposizioni aziendali in materia di privacy					

70	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI	Fondamenti della tecnologia dell'informazione	38	20	58		
		Funzioni di base del sistema operativo					
		Principi di elaborazione testi					
		Elementi di presentazione multimediale					
		Concetti e termini relativi ad Internet					
		Elementi di navigazione					
		Elementi di posta elettronica					
		Elementi di sicurezza informatica					
		Le principali tecniche per lo sviluppo dei contenuti digitali					
		Il copyright					
		Esame di casi pratici					
		TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 2 - wine marketing manager				20250642	Assegnatario/a
		Intelligenza artificiale per il settore vitivinicolo				20250480	Riserva 1
			12	/	12	20250596	Riserva 2
						20250557	Riserva 3
						20250546	Non ammesso/a
42	SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA	SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 1 - wine marketing manager				20250503	Assegnatario/a
		Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				20250552	Riserva 1
		Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				20250485	Riserva 2
		Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità	8	/	8	20250635	Riserva 3
						20250555	Riserva 4
						20250559	Riserva 5
						20250627	Riserva 6
		SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 2 - wine marketing manager				20250552	Assegnatario/a
		Vulnerabilità degli ambienti naturali				20250485	Riserva 1
		Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche	10	/	10	20250555	Riserva 2
		Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico				20250635	Riserva 3
		Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				20250627	Riserva 4
		SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 3 - wine marketing manager				20250552	Assegnatario/a
		La sostenibilità ambientale: vino naturale, agricoltura biologica, agricoltura biodinamica	16	8	24	20250627	Riserva 1
		I vitigni PIWI					
		Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore					
60	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI FIERE B2B ED EVENTI ENOGASTRONOMICI	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI FIERE B2B ED EVENTI ENOGASTRONOMICI 1 - wine marketing manager				20250497	Assegnatario/a
		Eventi, Fiere e BtoB: metodologia di lavoro per essere efficaci ed efficienti	30	/	30	20250504	Riserva 1
						20250612	Riserva 2
						20250608	Non ammesso/a
		LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI FIERE B2B ED EVENTI ENOGASTRONOMICI 2 - wine marketing manager				20250511	Assegnatario/a
		L'organizzazione di eventi enogastronomici	30	/	30	20250497	Riserva 1
						20250504	Riserva 2
						20250612	Riserva 3
						20250608	Non ammesso/a
		COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 1 - wine marketing manager				20250542	Assegnatario/a
		Il mercato nazionale del vino	36	10	46	20250476	Riserva 1
						20250571	Riserva 2
						20250472	Riserva 3
		COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 2 - wine marketing manager				20250521	Assegnatario/a
		Consumatori e consumi nei diversi Paesi (Europa, Asia, America)	8	/	8	20250571	Riserva 1
						20250542	Riserva 2
		COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 3 - wine marketing manager				20250476	Assegnatario/a

136	COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE	Analisi dei mercati esteri: analisi, valutazioni, strategie	12	/	12	20250571	Riserva 1
						20250542	Riserva 2
						20250521	Riserva 3
						20250472	Riserva 4
		COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 4 - wine marketing manager	32	10	42	20250497	Assegnatario/a
		Tipologie di vendita; diretta in cantina, Horeca e GDO, e-commerce				20250521	Riserva 1
						20250476	Riserva 2
						20250571	Riserva 3
						20250542	Riserva 4
		COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 5 - wine marketing manager	12	/	12	20250469	Assegnatario/a
		Autoimprenditorialità nel settore della distribuzione				20250592	Riserva 1
						20250476	Riserva 2
						20250571	Riserva 3
						20250542	Riserva 4
						20250521	Riserva 5
		COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 6 - wine marketing manager	16	/	16	20250469	Assegnatario/a
		Nozioni base di diritto commerciale: costruire un business plan				20250592	Riserva 1
						20250476	Riserva 2
						20250571	Riserva 3
						20250592	Riserva 4
						20250521	Riserva 5
40	LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA	LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA 1 - wine marketing manager	30	/	30	20250490	Assegnatario/a
		I modelli produttivi della distillazione ed i prodotti alcolici derivati dal vino				20250571	Riserva 1
		Esame dei principali distillati italiani ed esteri				20250478	Riserva 2
		LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA 2 - wine marketing manager	10	/	10	20250506	Assegnatario/a
		La produzione della birra				20250490	Riserva 1
						20250571	Riserva 2
						20250478	Riserva 3
						20250619	Riserva 4
10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - wine marketing manager	10	/	10	20250498	Assegnatario/a
		Design Thinking				20250592	Riserva 1
8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - wine marketing manager	8	/	8	20250639	Assegnatario/a
						20250634	Riserva 1
						20250485	Riserva 2
						20250577	Riserva 3
						20250541	Riserva 4
						20250487	Riserva 5
20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - wine marketing manager	16	4	20	20250628	Assegnatario/a
						20250634	Riserva 1
						20250495	Riserva 2
						20250537	Riserva 3
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



GRADUATORIA DOCENTI BIENNIO 25/27

Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale -
AGRICOLTURA DI PRECISIONE

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	I° ANNO	II° ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	ID CANDIDATURA	TIPOLOGIA DI ASSEGNAZIONE (Assegnatario, Riserva; Non ammesso)
16	SICUREZZA (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA - Agricoltura di precisione	16	/	16	20250533	Assegnatario/a
		Organizzazione della sicurezza aziendale				20250630	Riserva 1
		Fattori di rischio generali e specifici				20250541	Riserva 2
		Misure e procedure di prevenzione e protezione				20250610	Riserva 3
80	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - agricoltura di precisione	44	/	44	20250540	Assegnatario/a
		Elementi di sintassi				20250544	Riserva 1
		Utilizzo del dizionario				20250575	Riserva 2
		Elementi di fonetica				20250513	Riserva 3
		Lessico				20250489	Riserva 4
		Tecniche di conversazione				20250467	Riserva 5
		Elementi di microlingua				20250487	Riserva 6
		Elementi di grammatica					
		English Language Qualification: B2 - 1					
		LINGUA INGLESE 2 - agricoltura di precisione				20250540	Assegnatario/a
		Inglese tecnico				20250544	Riserva 1
						20250489	Riserva 2
						20250513	Riserva 3
						20250467	Riserva 4
						20250487	Riserva 5
120	AGRONOMIA	AGRONOMIA 1 - agricoltura di precisione	70	/	70	20250538	Assegnatario/a
		Gestione Agronomica				20250632	Riserva 1
		Clima, Colture e Terreni				20250491	Riserva 2
		Tecniche Agronomiche vegetali					
		Tecniche Agronomiche animali					
		AGRONOMIA 2 - agricoltura di precisione	50	/	50	20250538	Assegnatario/a
		Tecniche avanzate di irrigazione				20250491	Riserva 1
		Fattori agroambientali					
		Classificazione Fertilizzanti					
		Classificazione Diserbanti					
30	AGRICOLTURA E AMBIENTE	AGRICOLTURA E AMBIENTE 1 - agricoltura di precisione	16	/	16	20250538	Assegnatario/a
		Vulnerabilità degli ambienti naturali				20250504	Riserva 1
		Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				20250552	Riserva 2
		Agricoltura e Biodiversità				20250611	Riserva 3
		AGRICOLTURA E AMBIENTE 2 - agricoltura di precisione	14	/	14	20250538	Assegnatario/a
		Allevamento e zootecnia				20250504	Riserva 1
		Disciplinari e Standard di Produzione Agronomici e Agrozootecnici				20250611	Riserva 2

24	COLTIVAZIONE FUORI SUOLO	COLTIVAZIONE FUORI SUOLO - agricoltura di precisione	24	/	24	20250491	Assegnatario/a
		Sistemi Idroponici					
		Substrati per Idroponica					
		Soluzione Nutritiva					
		Illuminazione in delle piante					
		Visita Tecnica in Azienda					
124	TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE	TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 1 - agricoltura di precisione	40	/	40	20250514	Assegnatario/a
		Industria 4.0 e le sue Tecnologie Abilitanti				20250596	Riserva 1
		Sistemi di Navigazione e Georeferenziazione e GIS					
		TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 2 - agricoltura di precisione	50	/	50	20250514	Assegnatario/a
		Tecnologie IoT				20250514	Riserva 1
		Gestione Big and Smart Data & Blockchain				20250529	Riserva 2
		TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 3 - agricoltura di precisione	34	/	34	20250514	Assegnatario/a
		Intelligenza artificiale				20250529	Riserva 1
120	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - agricoltura di precisione	50	/	50	20250559	Assegnatario/a
		Corso Avanzato di Office				20250514	Riserva 1
						20250480	Riserva 2
						20250557	Riserva 3
		TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 2 - agricoltura di precisione	40	/	40	20250514	Assegnatario/a
		Corso di Programmazione Python				20250480	Riserva 1
						20250557	Riserva 2
		TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 3 - agricoltura di precisione	30	/	30	20250514	Assegnatario/a
		Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				20250557	Riserva 1
		Concetto di dato in un ambiente digitale					
		Elementi di Cloud computing					
		Principi di Informatica					
50	ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ	ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ - agricoltura di precisione	50	/	50	20250624	Assegnatario/a
		Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				20250545	Riserva 1
		Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche				20250636	Riserva 2
		Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				20250555	Riserva 3
		Problematiche sociali e sanitarie				20250558	Non ammesso/a
		Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore					
		Principali strumenti e tecniche di osservazione					
		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					
		Economia Circolare					
20	PREPARAZIONE PATENTINO PRODOTTI FITOSANITARI	PREPARAZIONE PATENTINO PRODOTTI FITOSANITARI - agricoltura di precisione	20	/	20	20250504	Assegnatario/a
		Utilizzo dei prodotti fitosanitari				20250491	Riserva 1
						20250552	Riserva 2
						20250627	Riserva 3
90	PREPARAZIONE ALL'USO DEI DRONI	PREPARAZIONE ALL'USO DEI DRONI - agricoltura di precisione	90	/	90	20250536	Assegnatario/a
		Formazione dei piloti UAS nelle categorie open A1-A3					
		Esercitazioni Pratiche in campo					
50	MECCANIZZAZIONE AGRICOLA	MECCANIZZAZIONE AGRICOLA - agricoltura di precisione	50	/	50	20250595	Assegnatario/a
		Interazione trattrice/operatrice					
		Elementi di meccanizzazione agricola					
		Trasmissione dati trattrice/operatrice					

		Simulazione Digitale della Conduzione della Macchina Agricola					
14	ABILITAZIONE PER LA GUIDA DI MEZZI AGRICOLI E FORESTALI	ABILITAZIONE PER LA GUIDA DI MEZZI AGRICOLI E FORESTALI - agricoltura di precisione	14	/	14	20250552	Assegnatario/a
		Normativa generale in materia di salute e sicurezza					
		Normativa specifica in materia di uso dell'attrezzatura					
		Componenti strutturali e dispositivi di comando e sicurezza dell'attrezzatura					
		Manuale di istruzione d'uso e manutenzione dell'attrezzatura					
		DPI specifici					
		Informazione visiva per l'utilizzo in sicurezza delle attrezzature					
		Analisi dell'area di utilizzo dell'attrezzatura					
		Condizioni dell'area di lavoro					
		Manovre di emergenza					
		Modalità per la messa a riposo a fine lavoro					
		Modalità di messa in sicurezza dei trattori e delle attrezzature					
32	METEOROLOGIA	METEOROLOGIA - agricoltura di precisione	32	/	32		NON ASSEGNATO
		Introduzione alla Meteorologia					
		Strumenti e Tecnologie Meteorologiche					
		Previsioni Meteorologiche					
		Applicazioni Pratiche della Meteorologia in Agricoltura di Precisione					
30	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E INNOVAZIONE	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E INNOVAZIONE - agricoltura di precisione	30	/	30		NON ASSEGNATO
		Laboratorio di progettazione interdisciplinare					
80	IMPRESA AGRICOLA 4.0	IMPRESA AGRICOLA 4.0 1 - agricoltura di precisione	46	/	46	20250592	Assegnatario/a
		Economia e Gestione Aziendale Agricola				20250614	Riserva 1
		Modelli di Business per l'Agricoltura 4.0				20250569	Riserva 2
		Pianificazione e Gestione delle Risorse				20250529	Riserva 3
						20250494	Riserva 4
		IMPRESA AGRICOLA 4.0 2 - agricoltura di precisione	/	34	34	20250469	Assegnatario/a
		Autoimprenditorialità				20250592	Riserva 1
		Fundraising con fondi pubblici e privati				20250569	Riserva 2
		La gestione dei progetti di finanziamento				20250614	Riserva 3
40	MARKETING	MARKETING - agricoltura di precisione	/	40	40	20250495	Assegnatario/a
		Tecniche di cloud computing				20250495	Riserva 1
		Elementi di netiquette				20250480	Riserva 2
		Introduzione al Marketing				20250494	Riserva 3
		Analisi dei Mercati Agricoli				20250558	Riserva 4
		Scenari di Mercato e Variabili di Influenza					
		Strategie di Marketing per l'Agricoltura di Precisione					
50	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - agricoltura di precisione	/	50	50	20250511	Assegnatario/a
		Introduzione alla Comunicazione Multicanale				20250543	Riserva 1
		Strumenti di Comunicazione Digitale				20250597	Riserva 2
		Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)					
		Elementi di netiquette					
		Disposizioni aziendali in materia di privacy					
		Applicazione Pratica e Valutazione					
10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - agricoltura di precisione	10	/	10	20250470	Assegnatario/a
		Design Thinking				20250498	Riserva 1
						20250592	Riserva 2
		Pari opportunità - agricoltura di precisione				20250634	Assegnatario/a

8	Pari opportunità		8	/	8	20250639	Riserva 1
						20250541	Riserva 2
						20250577	Riserva 3
						20250487	Riserva 4
20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - agricoltura di precisione	16	4	20	20250634	Assegnatario/a
						20250495	Riserva 1
18	Orientamento coordinatore	NON A BANDO	4	14	18		
20	Testimonianze (visite didattiche / best	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

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, truffes 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	Riserva 1
		Abbinamenti con tè e caffè					
		Analisi sensoriale delle materie prime					
60	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - cioccolato	60	/	60	20250532	
		Proprietà nutrizionali del cioccolato				20250482	Assegnatario/a
		Nuove tendenze in stili di vita salutari				20250552	Riserva 1
		Allergie, intolleranze e attenzione alle esigenze dei consumatori				20250602	Riserva 2
						20250563	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



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

		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

COESIONE ITALIA 2014-2020

PIEMONTE

Cofinanziato dall'Unione europea

REGIONE PIEMONTE

ITS ACADEMY AGROALIMENTARE PIEMONTE

Rev.02 del 01/10/2025

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 rinunci. 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	ASSEGNETARIO/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	ASSEGNETARIO/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
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	ASSEGNETARIO/A
						20250506	RISERVA 1
						20250633	RISERVA 2
	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - gastronomo				20250548	ASSEGNETARIO/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	/	16	16	20250548	ASSEGNATARIO/A
		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	RISERVA 3
		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

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 inlattamento				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		
				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
		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	
		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
40	MARKETING	MARKETING - Mastro Birraio	/	40	40	20250572	Riserva 2
		Introduzione al Marketing				20250516	Assegnatario/a
		Analisi del mercato della Birra				20250495	Riserva 1
		Classificazione dei prodotti				20250584	Riserva 2
		Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				20250542	Riserva 3
		Le caratteristiche marketing del B2B e B2C				20250537	Riserva 4
		Strategie di Marketing per il mercato brassicolo				20250530	Riserva 5
						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 AUTOIMPRENDITORIALITÀ	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ' 1 - Mastro Birraio	25	/	25	20250469	Assegnatario/a
		Economia e Gestione Aziendale				20250592	Riserva 1
		Planificazione 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 AUTOIMPRENDITORIALITÀ' 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'efficientamento 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



ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE

GRADUATORIA DOCENTI BIENNIO 25/27

Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - PASTRY CHEF

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	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 - Pastry	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					
30	IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ	IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ - Pastry	30	/	30	20250477	Assegnatario/a
		Certificazione della qualità				20250474	Riserva 1
		HACCP				20250563	Riserva 2
		Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi				20250552	Riserva 3
						20250532	Riserva 4
						20250561	Riserva 5
						20250482	Riserva 6
						20250627	Riserva 7
						20250554	Riserva 8
						20250551	Riserva 9
						20250602	Riserva 10
						20250615	Riserva 11
						20250616	Non ammesso/a
		LINGUA INGLESE 1 - Pastry				20250575	Assegnatario/a
		Elementi di sintassi				20250540	Riserva 1
		Utilizzo del dizionario				20250513	Riserva 2

60	LINGUA INGLESE	Elementi di fonetica	40	/	40	20250544	Riserva 3
		Lessico				20250489	Riserva 4
		Tecniche di conversazione				20250467	Riserva 5
		Elementi di microlingua				20250487	Riserva 6
		Elementi di grammatica					
		LINGUA INGLESE 2 - Pastry			20	20250575	Assegnatario/a
		Inglese tecnico				20250540	Riserva 1
						20250544	Riserva 2
			20			20250489	Riserva 3
						20250513	Riserva 4
						20250467	Riserva 5
						20250487	Riserva 6
60	LINGUA FRANCESE	LINGUA FRANCESE 1 - Pastry			40	20250513	Assegnatario/a
		Elementi di sintassi				20250487	Riserva 1
		Utilizzo del dizionario					
		Elementi di fonetica					
		Lessico	40	/			
		Tecniche di conversazione			20		
		Elementi di microlingua					
		Elementi di grammatica					
		Certificazione DELF francese 1					
		LINGUA FRANCESE 2 - Pastry				20250633	Assegnatario/a
		Francese tecnico	20			20250513	Riserva 1
						20250487	Riserva 2
40	PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI	PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI - Pastry			40	20250474	Assegnatario/a
		Le interazioni fisiche e chimiche delle matrici alimentari				20250554	Riserva 1
		Merceologia alimentare	40	/		20250532	Riserva 2
						20250602	Riserva 3

					20250551	Riserva 4
					20250615	Riserva 5
40	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE - Pastry			20250532	Assegnatario/a
		Basi biochimiche nei processi di trasformazione alimentare			20250482	Riserva 1
		Alimentazione sostenibile			20250474	Riserva 2
		Nuovi stili nutrizionali per il benessere	40	/	40	Riserva 3
					20250602	Riserva 4
					20250616	Riserva 5
					20250551	Riserva 6
					20250615	Riserva 7
24	VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE	VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE - Pastry			20250624	Assegnatario/a
		Concetti e definizioni di filiera	24	/	24	Riserva 1
		Tipicità territoriali			20250554	Riserva 2
		Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili			20250505	Riserva 3
		Economia circolare e gestione degli scarti nella filiera dolciaria			20250633	Riserva 4
30	ANALISI SENSORIALE	ANALISI SENSORIALE - Pastry			20250578	Assegnatario/a
		Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche			20250473	Riserva 1
			20	10	30	Riserva 2
					20250627	Riserva 3
					20250616	Riserva 4
76	TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE	TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE - Pastry	76	/	76	Assegnatario/a
		Principi, metodologie e tecniche nei processi produttivi di panificazione			20250633	Riserva 1
25	TECNICHE DI CONFETTERIA	TECNICHE DI CONFETTERIA - Pastry	25	/	25	Assegnatario/a
		Principi e tecniche di produzione di confetteria			20250568	Riserva 1
90	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA - Pastry			20250502	Assegnatario/a
		Metodologie e tecniche di produzione del cioccolato	90	/	90	
		Metodologie e tecniche di produzione di praline				

50	TECNICHE DI CAKE DESIGN	TECNICHE DI CAKE DESIGN 1 - Pastry	20	/	20	20250568	Assegnatario/a
		Elementi base di disegno Cad 1				20250583	Riserva 1
		TECNICHE DI CAKE DESIGN 2 - Pastry				20250568	Assegnatario/a
		Tecniche ed elementi decorativi	30	/	30	20250583	Riserva 1
		Tecniche decorative di finitura					
232	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 1 - Pastry				20250633	Assegnatario/a
		Studio e analisi delle proprietà degli ingredienti	110	/	110		
		Elementi e tecniche di preparazione					
		TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 2 - Pastry	98	/	98	20250519	Assegnatario/a
		Produzione pasticceria				20250583	Riserva 1
		TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 3 - Pastry				20250583	Assegnatario/a
		Pasticceria salata	/	24	24	20250568	Riserva 1
60	TECNICHE DI GELATERIA	TECNICHE DI GELATERIA - Pastry				20250519	Assegnatario/a
		Elementi e tecniche di bilanciamento	40	20	60	20250568	Riserva 1
		Processi e cicli di lavoro					
20	TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE	TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE - Pastry				20250578	Assegnatario/a
		Principi, criteri e tecniche di abbinamento	8	12	20	20250478	Riserva 1
						20250633	Riserva 2
32	TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI	TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI 1 - Pastry				20250596	Assegnatario/a
		Principi di elaborazione testi	20	/	20	20250494	Riserva 1
		Elementi di foglio elettronico				20250557	Riserva 2
		TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI 2 - Pastry				20250642	Assegnatario/a
		Utilizzo dell'intelligenza artificiale nel settore della pasticceria	12		12	20250596	Riserva 1
						20250557	Riserva 2
						20250546	Non ammesso/a
7	AGRIFOOD 4.0	AGRIFOOD 4.0 - Pastry	7	/	7	20250505	Assegnatario/a
		Impresa 4.0					

30	LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, FOOD COST	LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, FOOD COST 1 - Pastry	20	/	20	20250478	Assegnatario/a
		Economia				20250592	Riserva 1
						20250494	Riserva 2
						20250558	Riserva 3
		LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, FOOD COST 2 - Pastry	/	10	10	20250478	Assegnatario/a
		Tecniche di pianificazione				20250592	Riserva 1
						20250558	Riserva 2
18	ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIA LITÀ	ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ - Pastry	/	18	18	20250592	Assegnatario/a
		Autoimprenditorialità nel settore alimentare				20250469	Riserva 1
						20250478	Riserva 2
						20250537	Riserva 3
						20250468	Riserva 4
30	MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA	MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA - Pastry	/	30	30	20250495	Assegnatario/a
		Strategie di marketing nel settore alimentare				20250511	Riserva 1
		Food photography				20250537	Riserva 2
						20250577	Riserva 3
						20250468	Riserva 4
						20250494	Riserva 5
10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - Pastry	10	/	10	20250498	Assegnatario/a
		Design thinking				20250592	Riserva 1
						20250470	Riserva 2
8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Pastry	8	/	8	20250634	Assegnatario/a
						20250541	Riserva 1
						20250577	Riserva 2
						20250487	Riserva 3
20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - Pastry	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			
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