



Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi -
TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO - Biennio 2026-2028

PERIODO DI EROGAZIONE	TIPOLOGIA UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	ORE TOTALI UF	ORE BANDO	ORE NON A BANDO
NOVEMBRE 2026	TRASVERSALE	SICUREZZA SUL LAVORO - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Organizzazione della sicurezza aziendale	4		16	16	
			Fattori di rischio generali e specifici	4				
			Misure e procedure di prevenzione e protezione	8				
NOVEMBRE 2026 - GENNAIO 2027	CARATTERIZZANTE	INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO 1 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Storia, evoluzione e mercati della filiera del cacao	10		38	30	
			Coltivazione, raccolta e lavorazioni post-raccolta del cacao	10				
			Varietà di cacao e principali aree di produzione	10				
NOVEMBRE 2026 - GENNAIO 2027	CARATTERIZZANTE	INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO 2 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Gli altri Ingredienti del cioccolato: zucchero, latte, vaniglia e lecitine	8			8	
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	CARATTERIZZANTE	SICUREZZA ALIMENTARE, IGIENE E HACCP - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Quadro normativo europeo e principi della sicurezza alimentare	5		50	50	
			Pericoli alimentari: biologici, chimici, fisici, allergeni e MTA	10				
			Programmi di prerequisiti (PRP) e buone prassi	10				
			Sistema HACCP: principi, fasi, albero decisionale e piano HACCP	10				
			Redazione e applicazione del Manuale di Autocontrollo	15				
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	ADDITIVI, AROMI E COADIUVANTI TECNOLOGICI PER LA CIOCCOLATERIA - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Definizione, classificazione, normativa e ruolo di additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici	12		35	35	
			Funzionamento tecnologico, proprietà e utilizzi di aromi, coadiuvanti e additivi	8				
			Bilanciamento, dosaggio, prove applicative di laboratorio e impatto sul profilo sensoriale del	7				
			Laboratorio di estrazione aromi	8				
GENNAIO 2026 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO E PRALINE 1 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Tecniche e produzione "Bean to Bar"	20			33	
			Tecniche di temperaggio e gestione della cristallizzazione	13				
GENNAIO 2026 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO E PRALINE 2 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Pralineria artigianale e pralineria Piemontese	45			55	
			Tecniche e sistemi di confezionamento e packaging artigianale	10				
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	CARATTERIZZANTE	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO E PRALINE 3 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Dragées, ricoperti e confetteria		22	152	22	
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	CARATTERIZZANTE	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO E PRALINE 4 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Produzione di creme spalmabili anidre		22		22	
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO E PRALINE 5 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Tecniche di decorazione e finitura estetica	20			20	
MARZO 2027 - GIUGNO 2027	CARATTERIZZANTE	PRODUZIONE INDUSTRIALE DI CIOCCOLATO E PRALINE - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Impianti per la trasformazione del cacao e dei suoi derivati	10		61	61	NON A BANDO
			Le temperatrici continue e lo studio dell'indice di temperaggio	7				
			Il modellatore: analisi di dettaglio dell'impianto e focus sugli stampi	14				
			L'enrobeuse: analisi di dettaglio degli impianti	5				
			Estrusori e bassine: analisi di dettaglio degli impianti	5				
			Le linee di produzione di creme spalmabili: analisi di dettaglio degli impianti	4				
			Le incartatrici e le confezionatrici: analisi di dettaglio degli impianti	8				
			Impianti e attrezzature di servizio alla produzione	4				
			Automazione, robotica e cenni di manutenzione	4				
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	LEGISLAZIONE, ETICHETTATURA E PACKAGING - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Normativa di settore per cacao e cioccolato	6		40	40	NON A BANDO
			Etichettatura alimentare e claims nutrizionali e salutistici	18				
			Shelf-life e fattori di stabilità dei prodotti	6				
			Materiali di packaging, sostenibilità e requisiti di etichettatura	6				
			Cenni normativi per l'esportazione dei prodotti	4				
			Progettazione d'impresa, analisi di mercato e modelli di business	4				

APRILE 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Analisi dei costi, food cost e controllo di gestione	10		40	40	
			Business plan, Break Even Point e analisi della redditività	10				
			Avvio d'impresa: valutazioni, opportunità e criticità	10				
			Finanza agevolata, bandi, fundraising e gestione del budget	6				
FEBBRAIO 2027 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Metodologie sensoriali: analisi sensoriale, degustazione e ambiti applicativi	10		50	50	
Fisiologia degli organi di senso e gusti base			10					
GENNAIO 2028 - MARZO 2028			Valutazione organolettica delle materie prime	10				
	Food pairing e abbinamenti							
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	TRASVERSALE	SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO 1 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Sostenibilità ambientale: Agenda 2030, transizione energetica e impatto ambientale	10		30	20	
			Etica nella filiera del cacao: commercio equo-solidale, tracciabilità e certificazioni internazionali	10				
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	TRASVERSALE	SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO 2 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Economia circolare: modelli di riciclo e valorizzazione tecnologica e degli scarti applicati alla filiera del cacao	10				
DICEMBRE 2026 - FEBBRAIO 2027	CARATTERIZZANTE	MICROBIOLOGIA - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Microbiologia generale: classificazione dei microrganismi e dinamiche	3		30	30	
			Microbiologia degli alimenti: microrganismi tecnologici, alteranti e patogeni	6				
			Fattori di crescita microbica e teoria degli ostacoli	7				
			Microbiologia della filiera del cacao e processi fermentativi	3				
			Shelf life microbiologica degli alimenti	3				
			Tecniche microbiologiche di laboratorio e campionamento ambientale	8				
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	CARATTERIZZANTE	CHIMICA DEGLI ALIMENTI - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Fondamenti di chimica inorganica: struttura della materia, legami, reazioni, pH e aw	10		65	65	
			Miscela e soluzioni: proprietà, reologia, concentrazioni, diluizioni e densità	15				
			Molecole organiche e principali gruppi funzionali	8				
			Carboidrati, proteine e lipidi: struttura, proprietà e reazioni	20				
			Principali reazioni chimiche negli alimenti	4				
			Laboratorio di chimica e analisi: strumentazione di base, pH, aw e prove sperimentali	8				
DICEMBRE 2026 - MARZO 2027	TRASVERSALE	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E BROMATOLOGIA - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Introduzione alla nutrizione umana	3		25	25	
			I nutrienti e la loro funzione nel corpo: macro nutrienti, micro nutrienti, acqua	8				
			Il valore nutrizionale degli alimenti: principi di bromatologia	4				
			Allergie, intolleranze, reazioni avverse agli alimenti e fattori antinutrizionali	4				
			Modelli alimentari e regimi dietetici	4				
			Proprietà nutrizionali del cacao e del cioccolato	2				
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Fase di concept e R&D	20		40	40	
			Innovazione tecnologica di prodotto e diversificazione dell'offerta	10				
			Flessibilità dei processi produttivi e scale-up industriale	10				
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	CARATTERIZZANTE	APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 1 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Tecniche di pasticceria artigianale abbinati al cacao		25	25		
MAGGIO 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 2 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Gelateria artigianale e cacao	25		25		
MARZO 2027 - MAGGIO 2027	TRASVERSALE	MARKETING - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Principi e strumenti di marketing e analisi del consumatore	15		30	30	
			Segmentazione del mercato e analisi degli scenari	10				
			Brand identity ed evoluzione dei mercati	5				
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	COMUNICAZIONE - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Strategie di comunicazione multicanale e social media management	20		40	40	
			Visual design applicato e comunicazione visiva	10				
			Storytelling visivo e progettazione grafica dell'etichetta e del packaging	10				
			Strumenti di produttività documentale, presentazione e comunicazione aziendale	15				

NOVEMBRE 2026 - APRILE 2027	TRASVERSALE	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 1 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Fogli elettronici e modellazione dei dati d'impresa	15	50	40	
			Introduzione a dati, reti e sistemi informatici	5			
			Sistemi gestionali integrati e flussi operativi di filiera	5			
NOVEMBRE 2026 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 2 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Digital innovation e Intelligenza Artificiale applicata al settore di riferimento	10		10	
NOVEMBRE 2026 - APRILE 2027	TRASVERSALE	LINGUA INGLESE 1 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Elementi di grammatica	33	56	36	
			Utilizzo del dizionario				
			Elementi di fonetica				
			Lessico				
			Elementi di sintassi				
			Tecniche di conversazione				
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	CARATTERIZZANTE	LINGUA INGLESE 2 - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	English Language Qualification: B2		23	20	
			Inglese tecnico				
MARZO 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA' - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Introduzione al progetto e definizione del brief	5	50	50	NON A BANDO
			Brainstorming e Ricerca & Sviluppo	10			
			Prototipazione pratica e sviluppo tecnico	20			
			Branding, packaging ed etichettatura	15			
DICEMBRE 2026 - FEBBRAIO 2027	TRASVERSALE	DESIGN THINKING - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Fondamenti del Design Thinking	20	20	20	
			Applicazione del Design Thinking				
MARZO 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	LA FILIERA DELLA FRUTTA SECCA - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	Nocciole: varietà, proprietà, peculiarità, processo di trasformazione, prodotti e utilizzi	30	30	30	
			Mandorle: varietà, proprietà, peculiarità, processo di trasformazione, prodotti e utilizzi				
			Pistacchi: varietà, proprietà, peculiarità, processo di trasformazione, prodotti e utilizzi				
			Altra: frutta secca e frutta a guscio emergente, usi e peculiarità				
	TRASVERSALE	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	/	20	20	20	NON A BANDO
MARZO 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO		16	20	16	
MARZO 2028 - APRILE 2028	TRASVERSALE	Orientamento coordinatore - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	/			4	NON A BANDO
GENNAIO 2027 - MARZO 2027	TRASVERSALE	Parl opportunità - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO		8	8	8	
		Project work - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	/		20	20	NON A BANDO
		Esame - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	/		14	14	NON A BANDO
		Stage - TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO	/		720	720	NON A BANDO
		TOTALE		900	900	1800	1800