ELENCO ESITI - SELEZIONE DOCENTI 2026–2028

Graduatoria parziale – Unità Formative in fase di valutazione al 06/11/2026

Corso:	**Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari - COMUNICAZIONE & EVENTI PER IL FOOD - Biennio 2026-2028**

Unità Formative in fase di valutazione (valutazione non ancora conclusa)

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	AGRIFOOD 4.0	14	In fase di valutazione
	COMUNICAZIONE E STORYTELLING DEL FOOD 1	20	In fase di valutazione
	COMUNICAZIONE E STORYTELLING DEL FOOD 2	12	In fase di valutazione
	COMUNICAZIONE E STORYTELLING DEL FOOD 3	25	In fase di valutazione
	DESIGN THINKING	10	In fase di valutazione
	GESTIONE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E LEGISLAZIONE 1	40	In fase di valutazione
	GESTIONE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E LEGISLAZIONE 2	10	In fase di valutazione
	GESTIONE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E LEGISLAZIONE 3	10	In fase di valutazione
	INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITA'	50	In fase di valutazione
	LINGUA INGLESE 1	40	In fase di valutazione
	LINGUA INGLESE 2	30	In fase di valutazione
	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 1	30	In fase di valutazione
	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 2	20	In fase di valutazione
	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 3	20	In fase di valutazione
	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 4	15	In fase di valutazione
	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 5	15	In fase di valutazione
	MANAGEMENT E DESIGN DI EVENTI ENOGASTRONOMICI 1	40	In fase di valutazione
	MANAGEMENT E DESIGN DI EVENTI ENOGASTRONOMICI 2	50	In fase di valutazione
	MANAGEMENT E DESIGN DI EVENTI ENOGASTRONOMICI 3	50	In fase di valutazione
	PACKAGING, BRANDING E IDENTITà DI PRODOTTO	44	In fase di valutazione

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	Pari opportunità	8	In fase di valutazione
	SOSTENIBILITA' E TURISMO RESPONSABILE 1	20	In fase di valutazione
	SOSTENIBILITA' E TURISMO RESPONSABILE 2	14	In fase di valutazione
	TURISMO ENOGASTRONOMICO E VALORIZZAZIONE TERRITORIALE	40	In fase di valutazione

Data pubblicazione 06/11/2026

ELENCO ESITI - SELEZIONE DOCENTI 2026–2028

Graduatoria parziale – Unità Formative in fase di valutazione al 06/11/2026

Corso:	**Tecnico superiore per la strategia commerciale GIGANTE ACADEMY - Biennio 2026-2028**

Unità Formative in fase di valutazione (valutazione non ancora conclusa)

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	DESIGN THINKING	10	In fase di valutazione
	GEOGRAFIA ENOGASTRONOMICA D'ITALIA II / FOCUS REPARTI	50	Nessuna candidatura
	GESTIONE COMMERCIALE E REDDITIVITÀ DEL REPARTO	56	In fase di valutazione
	KPI E CONTROLLO DI GESTIONE DI REPARTO	74	In fase di valutazione
	LINGUA INGLESE 2	20	In fase di valutazione
	NEGOZIAZIONE E GESTIONE DELLE CRITICITÀ CON FORNITORI E LOGISTICA	35	In fase di valutazione
	ORDINI, SCORTE, LOGISTICA E INVENTARI	67	In fase di valutazione
	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E NORMATIVA APPLICATA AL REPARTO	53	In fase di valutazione
	Pari opportunità	8	In fase di valutazione
	PIANIFICAZIONE OPERATIVA DEL REPARTO	57	In fase di valutazione
	RETAIL OPERATIONS DI REPARTO	47	In fase di valutazione
	SOSTENIBILITÀ NELLA GDO E GESTIONE RESPONSABILE DEL REPARTO 1	20	In fase di valutazione
	SOSTENIBILITÀ NELLA GDO E GESTIONE RESPONSABILE DEL REPARTO 2	48	In fase di valutazione
	TECNOLOGIE E SISTEMI DIGITALI PER LA GESTIONE DEL REPARTO	50	In fase di valutazione
	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 2	16	In fase di valutazione

Data pubblicazione 06/11/2026

ELENCO ESITI - SELEZIONE DOCENTI 2026–2028

Graduatoria parziale – Unità Formative in fase di valutazione al 06/11/2026

Corso:	**Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - PASTRY & BAKERY CHEF - Biennio 2026-2028**

Unità Formative in fase di valutazione (valutazione non ancora conclusa)

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	ANALISI SENSORIALE	45	In fase di valutazione
	COMUNICAZIONE	25	In fase di valutazione
	DESIGN THINKING	20	In fase di valutazione
	ECONOMIA CIRCOLARE E VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE	10	In fase di valutazione
	ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ	27	In fase di valutazione
	ETICHETTATURA, LEGISLAZIONE E PACKAGING	25	In fase di valutazione
	LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, ANALISI E GESTIONE DEI COSTI	40	In fase di valutazione
	LINGUA INGLESE 2	20	In fase di valutazione
	MARKETING	25	In fase di valutazione
	Pari opportunità	8	In fase di valutazione
	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E BROMATOLOGIA	22	In fase di valutazione
	TECNICHE DI CAKE DESIGN	23	Nessuna candidatura
	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA 1	42	In fase di valutazione
	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA 2	8	In fase di valutazione
	TECNICHE DI GELATERIA	40	In fase di valutazione
	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 1	52	In fase di valutazione
	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 2	86	In fase di valutazione
	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 3	52	In fase di valutazione
	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 4	20	In fase di valutazione
	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 5	30	In fase di valutazione
	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DOLCIARIA: ZUCCHERI, FRUTTA E PRODOTTI ANIDRI 1	20	Nessuna candidatura
	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DOLCIARIA: ZUCCHERI, FRUTTA E PRODOTTI ANIDRI 2	10	Nessuna candidatura

	Unità formativa	Ore	Stato
	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DOLCIARIA: ZUCCHERI, FRUTTA E PRODOTTI ANIDRI 3	12	Nessuna candidatura

Data pubblicazione 06/11/2026

ELENCO ESITI - SELEZIONE DOCENTI 2026–2028

Graduatoria parziale – Unità Formative in fase di valutazione al 06/11/2026

Corso:	**Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE E CONTROLLI DI QUALITÀ - Biennio 2026-2028**

Unità Formative in fase di valutazione (valutazione non ancora conclusa)

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	ADDITIVI, COADIUVANTI TECNOLOGICI E AROMI	25	In fase di valutazione
	ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	45	In fase di valutazione
	CENNI DI SISTEMI QUALITÀ E CERTIFICAZIONI AGROALIMENTARI	25	In fase di valutazione
	COMUNICAZIONE E MARKETING AGROALIMENTARE	30	In fase di valutazione
	CONTROLLI DI QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE	30	In fase di valutazione
	DESIGN THINKING	18	In fase di valutazione
	ECONOMIA CIRCOLARE E VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI	10	In fase di valutazione
	ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ	25	In fase di valutazione
	INFORMATICA AL SERVIZIO DELLA PRODUZIONE 1	25	In fase di valutazione
	INFORMATICA AL SERVIZIO DELLA PRODUZIONE 2	10	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: CARNI E SALUMI 1	23	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: CARNI E SALUMI 2	12	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: CONSERVE E SEMICONSERVE 1	30	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: CONSERVE E SEMICONSERVE 2	16	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: DOLCIARIO 1	22	In fase di valutazione

	Unità formativa	Ore	Stato
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: DOLCIARIO 2	10	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: LATTIERO/CASEARIO 1	20	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: LATTIERO/CASEARIO 2	10	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: PASTA FRESCA E SECCA	20	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: PIATTI PRONTI E PRODOTTI DI GASTRONOMIA REFRIGERATI 1	21	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: PIATTI PRONTI E PRODOTTI DI GASTRONOMIA REFRIGERATI 2	14	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: PRODOTTI DA FORNO DOLCI E SALATI 1	26	In fase di valutazione
	LE FILIERE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE: PRODOTTI DA FORNO DOLCI E SALATI 2	14	In fase di valutazione
	LE FILIERE PRIMARIE AGROALIMENTARI 1	10	In fase di valutazione
	LE FILIERE PRIMARIE AGROALIMENTARI 2	15	In fase di valutazione
	LE FILIERE PRIMARIE AGROALIMENTARI 3	15	In fase di valutazione
	LE FILIERE PRIMARIE AGROALIMENTARI 4	10	In fase di valutazione
	LEAN MANUFACTURING	20	In fase di valutazione
	LINGUA INGLESE 2	20	In fase di valutazione
	LOGISTICA E SUPPLY CHAIN AGROALIMENTARE	20	In fase di valutazione
	Pari opportunità	8	In fase di valutazione
	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E BROMATOLOGIA	23	In fase di valutazione
	VALUTAZIONE ECONOMICA DEGLI INVESTIMENTI E PROGETTAZIONE PRODUTTIVA	25	In fase di valutazione

Data pubblicazione 06/11/2026

ELENCO ESITI - SELEZIONE DOCENTI 2026–2028

Graduatoria parziale – Unità Formative in fase di valutazione al 06/11/2026

Corso:	**Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale - TECNOLOGIE E INNOVAZIONE PER L'AGRICOLTURA - Biennio 2026-2028**

Unità Formative in fase di valutazione (valutazione non ancora conclusa)

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	AGRICOLTURA E AMBIENTE 1	13	In fase di valutazione
	AGRICOLTURA E AMBIENTE 2	12	In fase di valutazione
	AGRONOMIA 2	43	In fase di valutazione
	COLTIVAZIONE FUORI SUOLO	24	In fase di valutazione
	COMUNICAZIONE	30	In fase di valutazione
	DESIGN THINKING	10	In fase di valutazione
	ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ	30	In fase di valutazione
	IMPRESA AGRICOLA 4.0 1	38	In fase di valutazione
	IMPRESA AGRICOLA 4.0 2	32	In fase di valutazione
	MARKETING	30	In fase di valutazione
	MECCANIZZAZIONE AGRICOLA	50	Nessuna candidatura
	METEOROLOGIA	25	In fase di valutazione
	Pari opportunità	8	In fase di valutazione
	PREPARAZIONE ALL'USO DEI DRONI	110	In fase di valutazione
	PREPARAZIONE PATENTINO PRODOTTI FITOSANITARI	20	In fase di valutazione
	TECNOLOGIE DI ESTRAZIONE SOSTENIBILE E VALORIZZAZIONE DI BIOMASSE	25	In fase di valutazione
	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 2	36	In fase di valutazione
	TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 2	47	In fase di valutazione
	TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 3	30	In fase di valutazione

Data pubblicazione 06/11/2026

ELENCO ESITI - SELEZIONE DOCENTI 2026–2028

Graduatoria parziale – Unità Formative in fase di valutazione al 06/11/2026

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

Unità Formative in fase di valutazione (valutazione non ancora conclusa)

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	ADDITIVI, AROMI E COADIUVANTI TECNOLOGICI PER LA CIOCCOLATERIA	35	In fase di valutazione
	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	50	In fase di valutazione
	APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 1	25	In fase di valutazione
	APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 2	25	In fase di valutazione
	COMUNICAZIONE	40	In fase di valutazione
	DESIGN THINKING	20	In fase di valutazione
	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ	40	In fase di valutazione
	LA FILIERA DELLA FRUTTA SECCA	30	In fase di valutazione
	LINGUA INGLESE 2	20	In fase di valutazione
	MARKETING	30	In fase di valutazione
	MICROBIOLOGIA	30	In fase di valutazione
	Pari opportunità	8	In fase di valutazione
	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E BROMATOLOGIA	25	In fase di valutazione
	PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO	40	In fase di valutazione
	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO E PRALINE 1	33	In fase di valutazione
	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO E PRALINE 2	55	In fase di valutazione
	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO E PRALINE 3	22	In fase di valutazione
	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO E PRALINE 4	22	In fase di valutazione
	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO E PRALINE 5	20	In fase di valutazione

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO 1	20	In fase di valutazione
	SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO 2	10	In fase di valutazione

Data pubblicazione 06/11/2026

ELENCO ESITI - SELEZIONE DOCENTI 2026–2028

Graduatoria parziale – Unità Formative in fase di valutazione al 06/11/2026

Corso:	**Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari - WINE MARKETING MANAGER - Biennio 2026-2028**

Unità Formative in fase di valutazione (valutazione non ancora conclusa)

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 4	35	In fase di valutazione
	COMUNICAZIONE	60	In fase di valutazione
	DESIGN THINKING	20	In fase di valutazione
	ENOGRAFIA 1	38	In fase di valutazione
	ENOGRAFIA 2	18	In fase di valutazione
	LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA 1	30	In fase di valutazione
	LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA 2	14	In fase di valutazione
	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI FIERE ED EVENTI DEL VINO 1	34	In fase di valutazione
	LINGUA INGLESE 2	58	In fase di valutazione
	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI	64	In fase di valutazione
	MARKETING	50	In fase di valutazione
	Pari opportunità	8	In fase di valutazione
	SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 1	18	In fase di valutazione
	SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 2	24	In fase di valutazione
	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1	58	In fase di valutazione
	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 2	24	In fase di valutazione

Data pubblicazione 06/11/2026

ELENCO ESITI - SELEZIONE DOCENTI 2026–2028

Graduatoria parziale – Unità Formative in fase di valutazione al 06/11/2026

Corso:	**Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA - Biennio 2026-2028**

Unità Formative in fase di valutazione (valutazione non ancora conclusa)

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	Agrifood 4.0	7	In fase di valutazione
	Analisi sensoriale	32	In fase di valutazione
	Business model nel settore Food&Beverage	30	In fase di valutazione
	By products e Novel Food	40	In fase di valutazione
	Comunicazione e Marketing 1	40	In fase di valutazione
	Comunicazione e Marketing 2	26	In fase di valutazione
	Design thinking	10	In fase di valutazione
	Diritto alimentare	30	In fase di valutazione
	Economia circolare	30	In fase di valutazione
	Entrepreneurship 4 food	36	In fase di valutazione
	Filiere agroalimentari, approvvigionamento e sostenibilità	24	In fase di valutazione
	Food cost	22	In fase di valutazione
	Microbiologia degli alimenti	36	In fase di valutazione
	Nutrizione, modelli alimentari sostenibili ed esigenze del consumatore	32	In fase di valutazione
	Pari opportunità	8	In fase di valutazione
	Processi e tecniche di trasformazione, cottura e conservazione 1	48	In fase di valutazione
	Processi e tecniche di trasformazione, cottura e conservazione 2	24	In fase di valutazione
	Processi e tecniche di trasformazione, cottura e conservazione 3	40	In fase di valutazione
	Processi e tecniche di trasformazione, cottura e conservazione 4	24	In fase di valutazione
	Produzioni animali	32	In fase di valutazione
	Progettazione gastronomica e spazi produttivi	36	In fase di valutazione

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	Progettazione gastronomica: ricette, menù e prodotti alimentari 1	15	In fase di valutazione
	Progettazione gastronomica: ricette, menù e prodotti alimentari 2	15	In fase di valutazione
	Progettazione gastronomica: ricette, menù e prodotti alimentari 3	15	In fase di valutazione
	Storia, cultura e geografia gastronomica	30	In fase di valutazione
	Tecnologie e processi alimentari emergenti	40	Nessuna candidatura
	Tecnologie informatiche e digitali 2	10	In fase di valutazione

Data pubblicazione 06/11/2026

: