

SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE

Corso di Laurea in Hospitality
Management

Insegnamento

Triennale

Docente: Alfonso Pecoraro Scanio

SSD

CFU

Anno di corso (I, II o III)

Semestre (I o II)

Orario dei corsi (qui si clickerà)

Insegnamenti propedeutici previsti: nessuno

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo scopo trasversale del corso è quello di sensibilizzare lo studente riguardo le tematiche della salvaguardia e sostenibilità ambientale ed enogastronomica ed al contempo metterlo a conoscenza di come poterle utilizzare nel settore turistico.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate

Il corso vuole dare gli strumenti culturali per progettare un'offerta di turismo enogastronomico sostenibile ed anche con caratteristiche di eco-turismo in aree naturalisticamente importanti.

Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:

Analisi territoriale e del tessuto imprenditoriale legato al food e wine.

PROGRAMMA

Il corso inizierà con una linea teorica che avrà come scopo quello di sensibilizzare e istruire lo studente riguardo la sostenibilità ambientale, le nuove frontiere del cibo sostenibile e proseguirà con la messa in pratica delle conoscenze attraverso il *project work*. Verranno organizzati incontri con professionisti di vari settori in importanti strutture alberghiere, ristoranti, produzione di cibo e non solo, in modo da porre lo studente in contatto diretto con le varie realtà dell'ambito eno-gastronomico.

Le conoscenze approfondite alle seguenti tematiche:
Conferenze di Stoccolma e Rio de Janeiro 1992 e 2012, accordo di Parigi, COP, Goals 2030, Smart Grids, Domotica, efficienza energetica, energie rinnovabili, mobilità sostenibile, green building, OGM free, produzioni agricole a km zero e Biologiche, denominazioni di origine protetta, Rete Natura 2000, CITS, normative sui parchi, innovazioni in ambito produttivo, sicurezza alimentare, Green New Deal, economie e bio-economie circolari, transizione energetica

CONTENTS

MATERIALE DIDATTICO

Testi consigliati:

-*Turismo sostenibile. Retoriche e pratiche*. A cura di Alfonso Pecoraro Scanio. Aracne Editrice

-*Bon voyage. Per una geografia critica del turismo*. Elena Dell'Agnese. UTET Università.

FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

L'esame finale consiste nella presentazione del *project work* creato dallo studente, le cui linee guida per la realizzazione verranno illustrate durante le lezioni.

SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE

Corso di Laurea in Hospitality
Management

Insegnamento

Triennale

MODALITA' DI ESAME

L'esame si articola in prova	Scritta e orale	
Discussione di elaborato progettuale	X	
Altro, specificare		
In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	

Solo scritta	
A risposta libera	

Solo orale	
Esercizi numerici	

NOTE DEL DOCENTE

Il corso avrà un carattere operativo, con sviluppo di project work da parte degli studenti in linea con gli obiettivi del corso.