



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE"

SSD DEA/01*

* Nel caso di un insegnamento integrato il Settore Scientifico Disciplinare (SSD) va indicato solo se tutti i moduli dell'insegnamento sono ricompresi nello stesso SSD, altrimenti il Settore Scientifico Disciplinare verrà indicato in corrispondenza del MODULO (v. sotto).

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE

ANNO ACCADEMICO 2023-2024

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: ALFONSO PECORARO SCANIO

TELEFONO: 3927690541 - 3355305643

EMAIL: A.PECORAROSCANIO@GMAIL.COM – GENOVLUCA@GMAIL.COM

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE):

MODULO (EVENTUALE):

CANALE (EVENTUALE):

ANNO DI CORSO (I, II, III): I

SEMESTRE (I, II): II

CFU: 6

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

EVENTUALI PREREQUISITI

OBIETTIVI FORMATIVI

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 un *project work*. Verranno organizzati incontri con professionisti di vari settori in importanti quali 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.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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.

PROGRAMMA-SYLLABUS

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

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.*

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il docente utilizzerà: lezioni frontali ed esercitazioni per approfondire praticamente aspetti da applicare al project work; visite presso aziende, enti e stakeholder o interventi in aula in grado di mostrare agli studenti in modo pratico quanto appreso durante le lezioni frontali e nozioni da applicare al project work;

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	
solo orale	
discussione di elaborato progettuale	X

altro	
-------	--

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	
	A risposta libera	
	Esercizi numerici	

(*) È possibile rispondere a più opzioni

b) Modalità di valutazione:

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