

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 2^ BIENNIO		ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITÀ • VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA • APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI • ADEGUARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E DI OSPITALITÀ IN RELAZIONE ALLE RICHIESTE DEI MERCATI E DELLA CLIENTELA PROMUOVERE E GESTIRE I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICO- ALBERGHIERA ANCHE ATTRAVERSO LA PROGETTAZIONE DEI SERVIZI TURISTICI PER VALORIZZARE LE RISORSE AMBIENTALI, STORICO - ARTISTICHE, CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO	• COLLEGARE L'EVOLUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA DEL TERRITORIO • IDENTIFICARE I PRODOTTI TIPICI E IL LORO LEGAME CON IL TERRITORIO, RICONOSCENDONE LA QUALITÀ DI FILIERA • RICONOSCERE LE NUOVE TENDENZE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLA DOMANDA TURISTICA • CONTRIBUIRE ALL'ELABORAZIONE DI PACCHETTI TURISTICI, IN BASE ALLE RISORSE CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO • IDENTIFICARE GLI ELEMENTI DI TRACCIABILITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO • INDIVIDUARE I PERICOLI DI CONTAMINAZIONE NELLE PROCEDURE ENOGASTRONOMICHE	• STORIA DELL'ALIMENTAZIONE, DELLA GASTRONOMIA, DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ • CARATTERISTICHE ALIMENTARI E CULTURALI DEL CIBO • MARCHI DI QUALITÀ E SISTEMI DI TUTELA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI • RISORSE ENOGASTRONOMICHE TERRITORIALI E NAZIONALI • QUALITÀ ED ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI • STILI ALIMENTARI, TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE, TRACCIABILITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI