

ROMA 15-16 marzo 2018

Tendenze di consumo e stili alimentari.
La declinazione culturale del cibo, tra sostenibilità e mercato.



La maggiore consapevolezza del consumatore su nutrizione, ricerca del benessere, valorizzazione delle tradizioni gastronomiche, porta alla ricerca di nuovi stili di alimentari.

Alla nuova figura professionale del settore di competenza si richiedono, quindi, nuove sensibilità su questi temi e la capacità di trasferire conoscenze e competenze al pubblico, per affrontare le principali sfide di una gastronomia che coniughi l'alta qualità, il benessere dell'uomo e il rispetto dell'ambiente.

Il corso si svilupperà attraverso i mille volti della nuove tendenze di consumo, in una visione d'insieme, dal riciclo gastronomico ad un'economia circolare, dove convergano produzioni etiche, valorizzazione delle tradizioni gastronomiche e rispetto dell'ambiente.

OBIETTIVI

L'obiettivo primario del progetto formativo tendenze di consumo e stili alimentari. La declinazione culturale del cibo, tra sostenibilità e mercato, è sensibilizzare i partecipanti sulla responsabilità degli istituti alberghieri e della ristorazione nel rispondere ai cambiamenti inerenti agli stili di vita e nel promuovere nuovi format alimentari corretti e un sano stile di vita che coniughi il "mangiar bene" con la sostenibilità ambientale. Il corso sarà improntato ad una metodica di condivisione di esperienze e proporrà la raccolta di feedback a distanza di due -tre mesi.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Sviluppare conoscenze trasversali finalizzate allo sviluppo di una miglior didattica;
- Sviluppare e aggiornare conoscenze relative a tematiche di forte impatto nella trasformazione dei comportamenti e della sensibilità ai consumi;
- Creare un modello applicativo da utilizzare praticamente nell'attività didattica quotidiana;
- Avviare un'azione di aggiornamento trasversale in grado di impattare sulle buone pratiche degli istituti alberghieri

Il corso

Il percorso formativo, della durata di 12 ore, sarà tenuto da docenti differenti per ciascun modulo e toccherà tematiche come:

- Nuova gastronomia e recupero delle tradizioni
- Buone pratiche di produzione locale: la permacoltura. Baby leaf e baby roots, usi e proprietà. Presentazione dei prodotti e degustazione
- Dal riciclo gastronomico ad un'economia circolare
- Nuovi stili di consumo
- Benessere individuale e ambientale
- laboratori formativo esperienziale: reinterpretazione della tradizione dall'abbacchio a...
- Work shop: proposte dagli istituti alberghieri per una gastronomia sostenibile
- Tavola rotonda sulle buone pratiche di ristorazione sostenibile
- Impatto della comunicazione legata ai temi della sostenibilità ad uso delle figure professionali di competenza

MODALITA'

Due moduli in due giorni di corso in una scansione temporale pensata per favorire la partecipazione ai docenti con sedi distanti.

Una parte teorica sarà seguita da una parte laboratoriale (cucina dimostrativa/degustazione) e si concluderà con un tavolo di progettazione.

DESTINATARI

Docenti di enogastronomia, sala bar, alimentazione, accoglienza, italiano, economia.

Roma, 5 gennaio 2018

Referente

Prof.ssa Maria Lucia Policicchio

