

PROGRAMMA SVOLTO  
Anno scolastico 2019/2020  
Disciplina: DTASR  
Classe V SEZIONE A INDIRIZZO SALA E VENDITE  
Prof. Gianni Furio

Testo: ROSCIONI – FERRIELLO 'GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE' ED. TRAMONTANA

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1: LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

Turismo e mercato turistico;  
La domanda turistica;  
L'offerta turistica;  
Le attuali tendenze del mercato turistico;  
Internet e gli strumenti telematici.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2: TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

Il marketing: aspetti generali;  
Il marketing management;  
L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza;  
La ricerca di marketing;  
La segmentazione del mercato;  
Targeting e posizionamento;  
Marketing mix: la politica di prezzo;  
Marketing mix: la politica di distribuzione;  
Marketing mix: la politica di promozione;  
La pianificazione di marketing;  
Il web marketing;  
Il marketing turistico integrato;  
Il marketing della destinazione turistica.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3: BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

Business idea e progetto imprenditoriale;  
Il business plan;  
I contenuti del business plan;  
L'analisi economico-finanziaria;  
La gestione dell'impresa;  
Gli aspetti generali della gestione strategica;  
La pianificazione strategica;  
La pianificazione operativa

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4: LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

Le filiere agroalimentari;  
La classificazione delle filiere;  
Caratteristiche della filiera lunga;  
Caratteristiche della filiera corta;  
Forme di commercializzazione della filiera corta;  
I prodotti a chilometro zero.

## UNITA DI APPRENDIMENTO 5: ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

Il modello alimentare tradizionale;  
Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari;  
I fattori socio-economici;  
I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia;  
Le abitudini alimentari in Italia;  
Immigrazione e alimentazione.

## UNITA' DI APPRENDIMENTO 6: LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI: PROCEDURE E NORMATIVE

La qualità;  
La qualità nell'alimentazione;  
La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari;  
Rintracciabilità obbligatoria e facoltativa;  
Progettare un sistema di tracciabilità;  
Il Regolamento CE n.178/2002 e le altre norme europee  
La normativa nazionale sull'alimentazione  
Le normative sulla rintracciabilità: lo standard UNI EN ISO 22005:2008

---