

**NODI CONCETTUALI**

<b>DENOMINAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● AMBIENTE,ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE</li> <li>● ETICA PROFESSIONALE,ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA</li> <li>● MODERNITA' E TRADIZIONE : VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY</li> <li>● LA SALUTE A TAVOLA</li> <li>● ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO</li> </ul>
----------------------	---

<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	AMBIENTE,ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE	ETICA PROFESSIONALE,ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA: il CLIENTE E LE SUE ESIGENZE	MODERNITA' E TRADIZIONE : VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY	LA SALUTE A TAVOLA	ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO
<b>ITALIANO STORIA</b>	MoDulo Asl. Il cibo nell'età della globalizzazione	la realtà del lavoro minorile nella Sicilia di fine 800; Rosso Malpelo-Nedda-La roba. Storia: Le riforme sociali di Giolitti	Pascoli,tra rappresentazione di un mondo rurale sperimentalmolinguistico. Storia:Fascismo tra modernità e tradizione.	Salute e malattia nel romanzo"La coscienza di Zeno";il personaggio dell'inett o nella narrativa di Svevo e Pirandello.Storia:L'alimentazione tra guerra e dopoguerra-La fame durante le guerre mondiali.	La metafora del viaggio nella narrativa di Pirandello-Il treno ha fischiato-Il fu Mattia Pascal Storia:La politica coloniale del fascismo o il fenomeno migratorio tra passato e presente.
<b>INGLESE</b>	Sustainability and its goals Organic food	THE HACCP system, food poisoning . Food traceability	Italian food trends; local, seasonal ,slow food and O km food	Diets: the food pyramid Mediterranean, Vegetarian and Vegan diets. Food related diseases and disorders	A glance to eating habits
<b>FRANCESE</b>	Les produits biologiques, le régime méditerranéen	Haccp, l'hygiène du personnel	ProduitsOGM,Slow food	Régime macrobiotique, Régime végétarien, pyramides alimentaires, TCA	Les habitudes alimentaires des français, le métissage culinaire.
<b>ECONOMIA AZIENDALE</b>	Abitudini alimentari, prodotti a km 0 e Bio.	Tracciabilità, Haccp, sicurezza dei lavoratori e sui luoghi di lavoro	Marketing operativo e Web marketing. Valorizzazione del Made in Italy, frodi alimentari e Italian sounding	Marchi di qualità e PAT.	Il mercato turistico. Turismo enogastronomico in Puglia. Marketing strategico e territoriale.
<b>ALIMENTAZIONE</b>	Alimentazione sostenibile e stili alimentari	La contaminazione alimentare e le malattie trasmesse dagli alimenti. Alimentazione nella ristorazione commerciale.	I nuovi alimenti. Qualità e frodi alimentari.	Dietetoterapia( obesità, arterosclorosi, etc.)	Alimentazione nelle diverse fasi della vita.
<b>CUCINA</b>	I prodotti biologici e la procedura per l'ottenimento del Marchio di Tutela EU; La produzione agroalimentare a km zero. Attrezzature tecnologicamente avanzate.	Concetto di etica, la differenza di organizzazione nelle diverse realtà lavorative, la sicurezza dei lavoratori nella ristorazione (D.leg. 81/08)	Itinerario gastronomico negli usi nelle tradizioni locali. La ristorazione tradizionale legata ai P.A.T.	L'alimentazione sana e sostenibile attraverso l'applicazione dei principi igienici e salutistici del Sistema Europeo di Autocontrollo Alimentare H.A.C.C.P.	Globalizzazione ed etnicità dell'alimentazione Standardizzazione mondiale degli alimenti e la relativa tutela dei prodotti agroalimentari made in Italy, attraverso le eccellenze protette dai Marchi Europei: DOP, IGP,STG.
<b>MATEMATICA</b>	Economia e funzioni di una	Crittografia	limiti	Economia e funzioni ad un variabile-ricerca	Economia e funzioni ad un variabile-ricerca operativa

	variabile - ricerca operativa- limiti			operativa-programmazione lineare	
<b>RELIGIONE</b>	La responsabilità del cristiano per il Creato	La dignità del lavoro	Simbolismo territoriale dei cibi	Precetti religiosi sull'alimentazione	I luoghi di culto, il pellegrinaggio