Logo Image not found or type unknown

PROGRAMMA DEL CORSO DI ANTROPOLOGIA DEL GUSTO

SETTORE SCIENTIFICO

M-DEA/01 (SDEA-01/A)

CFU

8

SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE

M-DEA/01

ANNO DI CORSO

/**/
III Anno

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA

/**/

Base X

Caratterizzante q

Affine q

Altre attività q

NUMERO DI CREDITI

8 CFU

DOCENTE

Flavio Lorenzoni

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI

L’iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l’iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI

Il corso si propone di trasmettere agli studenti strumenti e metodi interpretativi del costituirsi dei patrimoni culturali, materiali e immateriali attraverso l’approccio metodologico dell’Antropologia Culturale. Nucleo centrale saranno i rapporti tra alimentazione e cultura. In particolare, quelli instauratisi lungo l’evoluzione della categoria storico-filosofica del gusto.

Saranno analizzati i rapporti tra beni demo etnoantropologici, patrimonio culturale immateriale, comunità patrimoniali, culture locali e convenzioni internazionali, nonché lo sviluppo dei processi di patrimonializzazione su temi come cibo, feste, tradizioni.

Alcune focalizzazioni, attraverso casi di studio, saranno proposte sul tema della cultura della ristorazione nell’Europa occidentale e su quello del rapporto tra territori e costituzione dei prodotti “tipici”.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI

Conoscenza e capacità di comprensione

Il risultato di apprendimento che l'insegnamento persegue è:

a) la conoscenza critica del processo che ha portato all’antropologia dei patrimoni e dei processi di patrimonializzazione messi in atto nei e dai territori; b) la comprensione dell’analisi antropologica delle fenomenologie del gusto; c) la comprensione della dialettica di lunga durata tra territorio e fenomeni culturali in tema di creazione di “oggetti alimentari”.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L’insegnamento intende promuovere la capacità di tracciare connessioni attraversando contesti etnografici e periodi storici e mettendo alla prova prospettive teoriche e strumenti metodologici diversi e complementari. In questo modo l'insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle abilità interpretative degli studenti.

Autonomia di giudizio

La padronanza degli strumenti teorico-analitici consente agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche sul concetto complesso di patrimonio culturale e, in particolare di “oggetto alimentare” e di comprenderne il ruolo all'interno delle comunità locali e nei principali dibattiti che hanno scandito lo sviluppo dell'antropologia dei patrimoni, soprattutto immateriali. Gli studenti saranno messi in condizione di comprendere il

patrimonio quale oggetto culturale, connesso ai diversi ambiti di attività comunitarie, e di approcciarsi alla ricerca sociale di impianto etnografico.

Abilità comunicative

Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato una capacità comunicativa fondata sulla proprietà di linguaggio scientifico, sulle attitudini argomentative e sulle abilità illustrative dei temi e delle problematiche affrontati durante il corso. L'insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle capacità comunicative degli studenti attraverso una didattica interattiva.

Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento riguarderà le fondamentali nozioni teoriche e metodologiche legate all'antropologia dei patrimoni, avendo sperimentato alcune delle principali metodologie etnografiche di ricerca sul campo, e avendo altresì acquisito esperienza nell'organizzazione delle attività di indagine antropologica, a partire dall'analisi di specifici casi di studio. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma e finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati.

PROGRAMMA DIDATTICO

/**/

1 - Dominio, metodologia, linguaggio dell'Antropologia Culturale

2 - Introduzione al corso di Antropologia del gusto

3 - Metodologia della ricerca antropologica

4 - Beni Demo-Etno-Antropologici

5 - La costituzione dei Patrimoni

6 - L'Antropologia dei Patrimoni

7 - Il Patrimonio culturale immateriale

8 - La convenzione Unesco del 2003

9 - La convenzione di Faro del 2005

10 - La storicizzazione del concetto di cultura

11 - La cultura oggetto dell'Antropologia

12 - Beni immateriali e territori

13 - Il gusto come fenomeno sociale

14 - Il gusto come fenomeno storico

15 - Il gusto come fenomeno sensoriale

16 - Il gusto e l'estetica del cibo

17 - Il gusto come fattore di distinzione

18 - Filosofia, arte e storia nell'evoluzione del gusto

19 - Panofsky, Praz, Lipinsky, Dorfles

20 - Dal Gusto al Buongusto. L'affermazione di una idea nella societ? borghese

21 - Testimoni del cambiamento: Sereni, Piovene, Soldati, Vergani, Veronelli

22 - Testimoni del cambiamento: Barberis, Camporesi, Portinari, Buonassisi

23 - La dimensione culturale del cibo

24 - Antropologia dell'alimentazione

25 - Antropologia della festa

26 - Ernesto De Martino e la ricerca sul campo

27 - Alfonso Di Nola e l'antropologia del sacro

28 - Claude Levi-Strauss: il crudo e il cotto

29 - Claude Levi-Strauss: le origini delle buone maniere a tavola

30 - Cibo e identità

31 - La gastronomia come patrimonio immateriale

32 - Cibo e agricoltura

33 - Cibo e religioni

34 - Condivisione e riti

35 - Cibo rituale e comunità

36 - Cibo e comunicazione

37 - La ristorazione nella storia

38 - Per un'antropologia della ristorazione

39 - La tradizione alimentare

40 - Il concetto di tipico

41 - La patrimonializzazione della cultura alimentare 1

42 - La patrimonializzazione della cultura alimentare 2

43 - Realtà e fantasia nei processi di tipicizzazione del cibo

44 - Il caso della Dieta Mediterranea

45 - Le comunità patrimoniali

46 - I racconti del territorio. Lo storytelling dei prodotti tipici

47 - Casi di studio. La Pasta

48 - Casi di studio. Formaggi e Salumi

TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ DIDATTICHE PREVISTE E RELATIVE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.

Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.

Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.

Il modello didattico adottato prevede sia didattica erogativa (DE) sia didattica interattiva (DI):

La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità asincrona delle videolezioni, delle dispense, dei test di autovalutazioni predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento; la metodologia di insegnamento avviene in teledidattica. La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.Sono previsti interventi brevi effettuati dai corsisti (ad esempio in ambienti di discussione o di collaborazione, in forum, blog, wiki), e-tivity strutturate (individuali o collaborative), sotto forma tipicamente di produzioni di elaborati o esercitazioni online e la partecipazione a web conference interattive. Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale.

L'Ateneo prevede di norma almeno 7 h per ogni CFU di cui almeno il 20% in modalità sincrona.

Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

/**/

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.

L’esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall’Ateneo.

L’esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L’esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.

Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l’elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l’autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

CRITERI DI MISURAZIONE DELL’APPRENDIMENTO E ATTRIBUZIONE DEL VOTO FINALE

/**/

Sia lo svolgimento dell’elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.

La valutazione proveniente dallo sviluppo dell’elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.

La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.

È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.

La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell’insegnamento. Il giudizio riguarda l’intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell’esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell’esame se quest’ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.

Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L’attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA (DE)

Di norma massimo l’80% delle lezioni è svolto in modalità asincrona

ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTERATTIVA (DI) ED E-TIVITY CON RELATIVO FEED-BACK AL SINGOLO STUDENTE DA PARTE DEL DOCENTE O DEL TUTOR

/**/

Almeno il 20% delle lezioni è svolto in modalità sincrona e

possono prevedere:

è Redazione di un elaborato

è Partecipazione a web conference

è Svolgimento delle prove in itinere con feedback

è Progetti ed elaborati

è Laboratori virtuali

è Svolgimento della simulazione del test finale

MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO

/**/

è Videolezioni

è Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente

è Materiali predisposti per le lezioni sincrone

è Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

§ Koensler, P. Meloni, Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali, Roma, Carocci 2019;

§ S. Vitolo, Antropologia del gusto, Milano, FrancoAngeli 2023;

§ J. L. Flandrin, Il gusto e la necessità, Milano, il Saggiatore 1994;

§ C. Ribbat, Al ristorante. Una storia culturale dalla pancia della modernità, Venezia, Marsilio 2016.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.