Logo Image not found or type unknown

PROGRAMMA DEL CORSO DI STORIA DELLA GASTRONOMIA

SETTORE SCIENTIFICO

M-STO/04 (HIST-03/A)

CFU

8

SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE

M-STO/04

ANNO DI CORSO

II anno

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA

/**/

Base q

Caratterizzante X

Affine q

Altre attività q

NUMERO DI CREDITI

/**/
8 CFU

DOCENTE

/**/
Francesca Barberini

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 intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni sul piano socioculturale ed economico, come per gli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici.

Alla fine del corso lo studente sarà in grado di riconoscere le tipologie di fonti scritte e iconografiche di argomento storico-alimentare presentate durante il corso, riuscendo a collocarle adeguatamente nello spazio e nel tempo e a fornire un’interpretazione sufficientemente articolata del contesto socioculturale in cui esse sono state generate.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni da un punto di vista sociale, culturale, economico, negli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. L’analisi dei principali repertori di fonti e bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione consentirà allo studente di impostare, affrontare e condurre una ricerca storica su singoli temi storico-alimentari, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente avrà acquisito gli strumenti per comprendere i lineamenti di storia sugli aspetti alimentari, gastronomici e conviviali, e sa comunicare in relazioni e testi scritti adeguati tracciati storici su singoli temi di storia e cultura dell’alimentazione, esprimendosi con una visione d’insieme corretta ed una terminologia appropriata.

Autonomia di giudizio

Lo studente conosce e sa utilizzare le fonti e la bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione, e saprà impostare, e condurre una ricerca di storia dell’alimentazione, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Abilità comunicative

Alla fine del corso lo studente sarà in grado di esporre le linee generali della storia dell’alimentazione e dell’evoluzione della cultura gastronomica in Europa e in Italia, utilizzando un lessico adeguato alla disciplina storica.

Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento riguarderà le linee generali della storia dell’alimentazione e dell’evoluzione della gastronomica, individuare i nessi tra produzione, trasformazione, diffusione e fruizione del cibo dal medioevo alla contemporaneità.

PROGRAMMA DIDATTICO

/**/

1 - L'evoluzione delle abitudini alimentari

2 - La coltivazione stanziale

3 - L'Egitto misterioso

4 - Il cibo e l’autorità nell'Antico Egitto

5 - Le abitudini alimentari dei Fenici e dei Greci

6 - La mensa greca e romana

7 - Un Medioevo di colori e di scambi

8 - Di necessità virtu': nasce la cucina del territorio

9 - Basso Medioevo tra piacere della tavola e dieta salutista

10 - Cibo e ostentazione del potere

11 - Squisitezze rinascimentali

12 - I grandi banchetti

13 - La summa della gastronomia rinascimentale

14 - Il cibo degli altri

15 - Nuovi assetti politici e nuova cucina

16 - Grandi cuochi che fanno storia

17 - Mangiar bene diventa un'arte

18 - Malati di fame

19 - Cibo, bilancio familiare e spese alimentari

20 - Le classi sociali a tavola

21 - Il Novecento

22 - La cucina tra tradizione e innovazione

23 - Prima e dopo il pomodoro

24 - La cucina del senza

25 - Nuove frontiere

26 - I nuovi luoghi del mangiare

27 - La cucina nei libri

28 - La Nouvelle Cuisine

29 - Riflessioni sul Terzo Millennio

30 - Cucina e scienza

31 - La Dieta Mediterranea: una cultura culinaria comune

32 - La cucina tra modernità e postmodernità

33 - La cucina del Terzo Millennio

34 - La cucina del futuro

35 - L'accertamento dei prezzi all'ingrosso

36 - Le borse di commercio

37 - Le sale di contrattazione e la Borsa Merci Telematica Italiana

38 - Il racconto del cibo al tempo dei Social Network

39 - Il fenomeno dei FoodBlogger

40 - La tv e il cibo: come gli chef si sono trasformati in star

41 - Il racconto del cibo attraverso le immagini: Food Photography

42 - Come si e' trasformata la formazione sul mondo del cibo

43 - I temi del futuro: innovazione e sostenibilità

44 - I territori del cibo: il caso di Parma City of Gastronomy UNESCO

45 - Come è cambiato il ruolo dello chef nella nostra società

46 - Il ruolo del giornalista di settore: conversazione con Paolo Marchi

47 - Le guide enogastronomiche: conversazione con Marco Sabellico, giornalista

48 - Gli eventi enogastronomici: conversazione con Federico Gordini

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

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)

§ CAPATTI A., MONTANARI M., La cucina italiana, Storia di una cultura, Laterza, Roma-Bari, 1999

§ MONTANARI M., La fame e l'abbondanza, Laterza, Roma-Bari 1993

§ MONTANARI M., Il cibo come cultura, Laterza, RomaBari, 2004

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