



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DEPARTMENT	Culture e società		
ACADEMIC YEAR	2018/2019		
MASTER'S DEGREE (MSC)	COMMUNICATION OF CULTURAL HERITAGE		
SUBJECT	CULTURAL HERITAGE SEMIOTICS		
TYPE OF EDUCATIONAL ACTIVITY	B		
AMBIT	50654-Discipline socio-economiche, storico-politiche e cognitive		
CODE	19654		
SCIENTIFIC SECTOR(S)	M-FIL/05		
HEAD PROFESSOR(S)	MANGIAPANE FRANCESCO	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
OTHER PROFESSOR(S)			
CREDITS	9		
INDIVIDUAL STUDY (Hrs)	165		
COURSE ACTIVITY (Hrs)	60		
PROPAEDEUTICAL SUBJECTS			
MUTUALIZATION			
YEAR	1		
TERM (SEMESTER)	1° semester		
ATTENDANCE	Not mandatory		
EVALUATION	Out of 30		
TEACHER OFFICE HOURS	MANGIAPANE FRANCESCO Wednesday 9:00 12:00 Campus di Viale delle Scienze, Palermo - Edificio 15, Stanza 305 (terzo piano)		

DOCENTE: Prof. FRANCESCO MANGIAPANE

PREREQUISITES	Knowledge of semiotic theory
LEARNING OUTCOMES	Conoscenza e capacita' di comprensione Conoscere e saper esporre criticamente le principali problematiche legate al dibattito in corso nelle scienze umane a proposito dei processi di significazione, con particolare riferimento alla semiotica delle culture, del corpo, della internaturalità, de cibo e della alimentazione. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di strutturare una riflessione organica sui processi semiotici implicati nella costruzione delle culture e in particolare sui temi inerenti la nozione di alimentazione e di cucina. Formulare strategie di analisi e piani strategici per il riorientamento di processi sociali legati al mondo della gastronomia. Autonomia di giudizio Riconoscere e comprendere i fenomeni di trasformazione culturale con particolare riferimento alle componenti semiotiche che li caratterizzano. Abilita' comunicative Capacita' di illustrare con proprieta' di linguaggio e precisione scientifica, anche mediante forme di presentazione autonoma e/o di gruppo, le problematiche relative agli aspetti semiotici della produzione e riproduzione culturale. Capacita' di apprendimento Capacita' di aggiornamento con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie del settore. Capacita' di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, sia master di secondo livello, sia corsi d'approfondimento sia seminari specialistici nel settore della comunicazione.
ASSESSMENT METHODS	Oral exam. The main purpose of the oral exam is to verify the notions and skills acquired during the lessons. The exam will be based on three questions at least. Such questions are thought to test the learning objectives and will concern: a) the notions presented during the course, b) the ability to elaborate such notions and apply them to specific examples, c) the expressive ability of the student. The highest vote is obtained if in all these three aspects the student shows excellent abilities. It is important to underline the importance of mastering the language of the discipline, that consists in using a correct terminology but also in the ability to articulate lines of reasoning in a clear and complete way.
EDUCATIONAL OBJECTIVES	The course will focus on the intangible cultural heritage of cookery. In particular, it will address the problem of cooking, through the perspective of politics, which is the main topic of PRIN 2015 "Cucina Politica" and of the annual convention of AISS (Italian Association of Semiotic Studies) to be hold in Dec. 2018. The course will provide the main tools for analyzing food and culinary culture, elaborated by the human sciences (in particular Anthropology and Semiotics), exploring the forms of contemporary gastronomic discourse among the media (cinema, advertising, new media, etc.). Thanks to these explorations, it will be possible to recognize the terms of the contemporary culinary megatrend known as Gastromania. Fundamental feature of such megatrend is facing the problem of the political articulation of the groups affiliated on it: through the mediation of food, leadership processes and communal and convivial forms are articulated. Within such a path will be proposed also the (political) emergency of gastronomy as an artistic domain deserving to be considered within the aesthetic practices just as like the other arts (visual, musical, etc.).
TEACHING METHODS	Lessons and labs.
SUGGESTED BIBLIOGRAPHY	G. Marrone, Buono da Pensare, Carocci G. Marrone, Gastromania, Bompiani G. Marrone, A. Giannitrapani, La cucina del senso, Mimesis N. Perullo, La cucina e' arte?, Carocci Dispense (saggi sparsi distribuiti durante il corso)

SYLLABUS

Hrs	Frontal teaching
3	Introduzione, l'idea della cucina politica
10	Cinema and Food
10	Digital media, Web 2.0 and Food
18	Anthropologic and semiotics theories of food
10	Food as art
3	Cibo e pubblicità
6	Recipe books, restaurants, diets