UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Culture e società
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2019/2020
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2019/2020
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	COMUNICAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE
INSEGNAMENTO	SEMIOTICA DEL PATRIMONIO CULTURALE
TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	50654-Discipline socio-economiche, storico-politiche e cognitive
CODICE INSEGNAMENTO	19654
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	M-FIL/05
DOCENTE RESPONSABILE	MANGIAPANE FRANCESCO — Ricercatore a tempo determinato — Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	9
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	165
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	1
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	**MANGIAPANE FRANCESCO** Mercoledì 9:00 12:00 Campus di Viale delle Scienze, Palermo - Edificio 15, Stanza 305 (terzo piano)

DOCENTE: Prof. FRANCESCO MANGIAPANE

PREREQUISITI	Conoscenza della teoria semiotica
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	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 internaturalita, 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.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Prova orale. La prova orale consiste in un colloquio, volto ad accertare il possesso delle competenze e delle conoscenze disciplinari previste dal corso ed e' articolata in un minimo di tre domande. Queste sono appositamente pensate per testare i risultati di apprendimento previsti e tenderanno a verificare a) le conoscenze acquisiste, b) le capacita' elaborative e di applicazione delle conoscenze a specifici esempi, c) il possesso di un'adeguata capacita' espositiva. Il punteggio massimo si ottiene se in tutti e tre questi ambiti lo studente mostra ottime capacita. Si sottolinea a tal proposito l'importanza della padronanza del linguaggio della disciplina, la precisione nell'utilizzo dei termini e la capacita' di articolare i ragionamenti in maniera chiara e completa.
OBIETTIVI FORMATIVI	Il corso vertera' sul patrimonio culturale intangibile della cucina. In particolare, affrontera' il problema della cucina, attraverso la prospettiva della politica, tema principale del PRIN 2015 "Cucina Politica" e del convegno AISS (Associazione Italiana di Studi Semiotici) del 2018. Il corso si occupera' di fornire i principali strumenti di analisi della cibo e della cultura gastronomica, elaborati dalle scienze umane (in particolare Antropologia e Semiotica), esplorando le forme del discorso gastronomico contemporaneo fra i media (cinema, pubblicita, nuovi media etc.). Grazie a queste esplorazioni, sara' possibile riconoscere i termini del megatrend culinario contemporaneo noto come Gastromania. Caratteristica fondamentale di tale megatrend e' di porre il problema dell'articolazione politica dei gruppi che in esso si riconoscono: attraverso la mediazione del cibo, si articolano processi di leadership e forme comunitarie e conviviali. All'interno di un tale percorso verra' proposta anche l'emergenza (politica) della gastronomia come dominio artistico meritevole di essere considerato all'interno delle pratiche estetiche al pari delle altre arti (visive, musicali, etc.).
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	lezioni e laboratorio. Inoltre, per approfondire le tematiche del corso, e consentire agli studenti l'acquisizione della capacita' di applicare conoscenza e comprensione con presentazioni autonome, si prevedono attivita' di gruppo volte all'analisi di concreti casi studio
TESTI CONSIGLIATI	G. Marrone, Buono da Pensare, Carocci G. Marrone, Gastromania, Bompiani G. Marrone, A. Giannitrapani, La cucina del senso, Mimesis G. Marrone, Dopo la cena, allo stesso modo, Torri del vento Dispense (saggi sparsi distribuiti durante il corso)

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
3	Introduzione, l'idea della cucina politica
10	Cinema e cibo
10	Digital media, Web 2.0 and Food
18	Teorie antropologiche e semiotiche del cibo
5	La cucina del nord europa
3	Cibo e pubblicita

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
6	Ricettari, ristoranti, diete
5	Dopo la gastromania