



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Culture e società
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2022/2023
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2023/2024
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	STUDI STORICI, ANTROPOLOGICI E GEOGRAFICI
INSEGNAMENTO	STORIA SOCIALE DEL MEDIOEVO
TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	21035-Attività formative affini o integrative
CODICE INSEGNAMENTO	19062
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	M-STO/01
DOCENTE RESPONSABILE	SANTORO DANIELA Professore Associato Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	6
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	120
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	30
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	2
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	SANTORO DANIELA Martedì 9:00 12:00 viale delle Scienze, edificio 2, I piano, stanza 16

DOCENTE: Prof.ssa DANIELA SANTORO

PREREQUISITI	Conoscenze generali riguardo ai problemi storici dell'eta' medievale.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>Conoscenza e capacita' di comprensione Conoscenza della materia attraverso il supporto di libri di testo di livello avanzato, in parallelo alla conoscenza delle interpretazioni critiche della storiografia sedimentatesi nel tempo.</p> <p>Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di identificare fonti storiche di diversa natura, al fine di trarne informazioni e indicazioni secondo le metodologie piu' aggiornate; capacita' di utilizzare le fonti e la storiografia ed elaborarne i dati in forma organica.</p> <p>Autonomia di giudizio Capacita' di elaborare giudizi autonomi su temi storici, culturali, politici, economici, sociali nell'ambito cronologico e geografico approfondito attraverso lo studio della materia.</p> <p>Abilita' comunicative Capacita' di comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni utilizzando un lessico disciplinare adeguato secondo il contesto, a interlocutori specialisti e non specialisti.</p> <p>Capacita' d'apprendimento Capacita' di sviluppare concetti interpretativi e di valutare le conoscenze secondo metodi analitici e sintetici.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<p>L'esame, in linea con i Descrittori di Dublino, consistera' in un colloquio orale volto ad accertare competenze e conoscenze acquisite; e' prevista inoltre la presentazione di un power point su un argomento del corso a scelta dello/della studente/essa. La votazione e' espressa in trentesimi.</p> <p>L'esaminando dovra' rispondere a minimo due/tre domande poste oralmente, su tutte le parti oggetto del programma, con riferimento ai testi consigliati.</p> <p>Le domande tenderanno a verificare a) le conoscenze e la comprensione acquisite; b) le capacita' elaborative, c) il possesso di un'adeguata capacita' espositiva d) autonomia di giudizio</p> <p>Distribuzione dei voti 30 - 30 e lode</p> <p>a) Conoscenza avanzata degli argomenti e comprensione critica dei principi della disciplina b) Capacita' avanzata di applicare le conoscenze e di risoluzione dei problemi proposti anche in modo innovativo c) Proprieta' di linguaggio specifico d) Capacita' di organizzare in maniera autonoma e innovativa il lavoro</p> <p>26- 29 a) Conoscenze esaurienti e specialistiche accompagnate da consapevolezza critica b) Completa capacita' di applicare le conoscenze acquisite c) Buona padronanza del linguaggio specialistico d) Capacita' di organizzare in maniera autonoma il lavoro</p> <p>22-25 a) Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali dell'insegnamento b) Basilari capacita' di applicare metod,i strumenti, materiali e informazioni relativi all'insegnamento c) Basilare padronanza del linguaggio specialistico d) Basilari capacita' di organizzare in maniera autonoma il lavoro</p> <p>18-21 a) Minima conoscenza dei principali argomenti dell'insegnamento b) Minima capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite c) Minima padronanza del linguaggio tecnico d) Minima capacita' di organizzare in maniera autonoma il lavoro</p>
OBIETTIVI FORMATIVI	Il corso, in linea con gli obiettivi formativi e gli sbocchi occupazionali del CdS, si propone di introdurre gli/le studenti/esse alle metodologie della ricerca e della produzione di conoscenza storica consapevole delle acquisizioni e delle revisioni della tradizione storiografica, segnatamente sul piano del trattamento critico delle fonti. Nello specifico obiettivo del corso e' approfondire e comprendere gli sviluppi eterogenei che hanno caratterizzato la societa' medievale, e gli effetti in campo economico, politico, culturale e sociale.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali orali con ausilio di schemi powerpoint. Una parte del corso si svolgera' in forma di seminari tenuti dagli/dalle studenti/esse.
TESTI CONSIGLIATI	J. Le Goff, Il corpo nel Medioevo, in collaborazione con Nicolas Truong, Laterza, Roma-Bari 2017. VI rist. 2021 ISBN carta: 9788842082293

	<p>ISBN digitale: 9788858124338</p> <p>M. Montanari, Alimentazione e cultura nel Medioevo, Laterza, Roma-Bari 2019, III rist. 2020. ISBN carta: 9788858136614</p> <p>H. Bresc, Il cibo nella Sicilia medievale, Palermo University Press, Palermo 2019. ISBN 978-88-5509-024-7</p> <p>Articoli e materiali vari saranno inseriti nella sezione materiali didattici. Various items are included in the online supplementary material.</p> <p>Per gli/le studenti/esse Erasmus: la docente è a disposizione per concordare un eventuale programma alternativo. Erasmus students are kindly requested to contact the professor for further information on course contents and readings.</p> <p>Solo per gli/le studenti/esse non frequentanti/ only for non attending students: M. Montanari, "Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola", Economica Laterza, Roma-Bari 2019 ISBN carta: 9788858115640 ISBN digitale: 9788858118146</p>
--	---

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Presentazione del corso "Il corpo e il cibo nel Medioevo" e illustrazione delle modalita' di esame.
2	Quaresima e Carnevale.
2	Lacrime e riso.
2	Eta' della vita.
2	Infanzia. Vecchiaia.
2	Carita' e assistenza.
2	Medicina e chirurgia.
2	Bellezza.
2	Abiti.
2	Metafore del corpo.
2	Gastronomia.
2	Alimentazione e cultura.
2	Il linguaggio del cibo.
2	Diete monastiche.
2	Cibo e salute.