



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2022/2023
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2022/2023
CORSO DILAUREA	SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI
INSEGNAMENTO	STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE
TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	10691-Attività formative affini o integrative
CODICE INSEGNAMENTO	18523
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	M-DEA/01
DOCENTE RESPONSABILE	ZISA GIOELE Professore a contratto Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	6
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	1
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	ZISA GIOELE Lunedì 13:00 14:00 Aula Servizio sociale II anno, Polo territoriale universitario, via Quattararo 6, Agrigento

PREREQUISITI	I prerequisiti sono indicati come accertati dai test d'ingresso.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>Conoscenza e capacita' di comprensione Conoscenza dei principali approcci teorici e degli ambiti di indagine privilegiati dalla ricerca antropologica sulle nozioni impiegate sull'alimentazione Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di leggere e interpretare le dinamiche connesse ai processi incentrati sull'alimentazione Autonomia di giudizio Capacita' di comprendere i punti di vista implicati nelle diverse possibili rappresentazioni della realta' e la loro "natura" storicamente e culturalmente determinata, al fine di produrne letture articolate e complesse. Abilita' comunicative Capacita' di comunicare, a esperti e non, le implicazioni antropologicamente rilevanti dei temi e delle questioni relativi ai processi incentrati sull'alimentazione Capacita' di apprendimento Capacita' di applicare gli strumenti della ricerca antropologica allo studio e all'approfondimento delle poetiche e delle politiche sull'alimentazione</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<p>Prova finale orale: La prova orale consiste in un colloquio, volto ad accertare il possesso delle competenze e delle conoscenze disciplinari previste dal corso; la valutazione viene espressa in trentesimi. L'esaminando dovra' rispondere a un minimo due/tre domande poste oralmente, su tutte le parti oggetto del programma, con riferimento ai testi consigliati. Le domande tenderanno a verificare, secondo i descrittori di Dublino: a) le conoscenze e la comprensione acquisite; b) le capacita' elaborative, c) il possesso di un'adeguata capacita' espositiva d) autonomia di giudizio Distribuzione dei voti 30 - 30 e lode a) Conoscenza avanzata degli argomenti e comprensione critica delle teorie e dei principi della disciplina b) Capacita' avanzata di applicare le conoscenze e di risoluzione dei problemi proposti anche in modo innovativo c) Piena proprieta' di linguaggio specifico d) Capacita' di organizzare in maniera autonoma e innovativa il lavoro 26 29 a) Conoscenze esaurienti e specialistiche accompagnate da consapevolezza critica b) Completa capacita' di applicare le conoscenze acquisite e di sviluppare soluzioni creative a problemi astratti c) Buona padronanza del linguaggio specialistico d) Capacita' di organizzare in maniera autonoma il lavoro 22 25 a) Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali dell'insegnamento b) Basilari capacita' di applicare metodi strumenti materiali e informazioni relativi all'insegnamento c) Basilare padronanza del linguaggio specialistico d) Basilari capacita' di organizzare in maniera autonoma il lavoro 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	<p>Obiettivi del corso sono: fornire le conoscenze di base inerenti la storia dell'Antropologia dell'alimentazione; esaminare i principali orientamenti teorici e gli approcci metodologici propri di questo ambito disciplinare utili per l'analisi critica dei sistemi alimentari; fornire le competenze di base per la conduzione di indagini sul rapporto fra territori e produzioni agroalimentari; approfondire e interpretare criticamente certi fenomeni contemporanei, per esempio l'agribusiness e l'agroecologia, valutando la pertinenza e l'efficacia della prospettiva etnoantropologica; esaminare in che modo e in che misura la produzione, la preparazione e il consumo del cibo siano atti culturali che determinano, influenzano, trasformano e definiscono le identità individuali e collettive; valutare le differenze culturali in ordine alle diversità alimentari e le dinamiche che orientano il consumo del cibo; indagare</p>

	gli aspetti simbolici del cibo, la relazione fra pratiche e saperi e cibo, nonché la loro trasmissione, il rapporto tra cibo e identità.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	La didattica è articolata in lezioni frontali impostate secondo una interazione continua con gli studenti. Oltre alla possibilità di intervenire in qualunque momento per ogni chiarimento o spiegazione supplementare, gli studenti verranno coinvolti in discussioni guidate su specifici temi.
TESTI CONSIGLIATI	Koensler, A. e P. Meloni (2019) "Antropologia dell'alimentazione", Carocci, Milano V. Teti, 2019, "Il colore del cibo", Meltemi, Roma M. Montanari, 2019, "La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa", Laterza, Roma-Bari I. Buttitta, 2019, "I cibi della festa in Sicilia", CLEUP, Padova Dispense a cura del docente

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
12	Antropologia dell'alimentazione: teorie e metodi
6	Le società di cacciatori-raccoglitori e il passaggio a un'economia agricola e pastorale
6	Produzione, preparazione, consumo del cibo
6	Bisogno, scarsità e abbondanza
6	Cibo quotidiano e cibo festivo / Pratiche alimentari e calendari cerimoniali
6	Prescrizioni e proscrizioni religiose
6	Gusti e disgusti
6	Cibo e pratiche del cibo tra locale e globale
ORE	Esercitazioni
6	Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio: casi di studio