



Denominazione	Storia e cultura dell'alimentazione
Moduli componenti	
Settore scientifico-disciplinare	L-Fil-Let/10 – Letteratura italiana
Anno di corso e semestre di erogazione	1 anno, 1 semestre
Lingua di insegnamento	Italiano
Carico didattico in crediti formativi universitari	6 CFU
Numero di ore di attività didattica frontale	36
Docente	Prof.sa Patrizia Guida
Risultati di apprendimento specifici	<p>Conoscenza e capacità di comprensione Si intende fornire agli studenti le conoscenze teoriche e gli strumenti metodologici per leggere e interpretare criticamente la storia e l'antropologia delle gastronomie mediterranee e dei loro fondamenti culturali, sociali, simbolici ed economici.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Alla fine del corso l'allievo dovrà essere in grado di comprendere i processi storico-culturali alla base delle scelte alimentari e delle gastronomie mediterranee ed elaborare forme multimediali di documentazione, di comunicazione e di valorizzazione dei patrimoni gastronomici.</p> <p>Capacità di consultare e comprendere testi scientifici e aggiornamenti bibliografici in autonomia.</p>
Programma	<p>Età Classica: Greci e Romani a tavola</p> <p>La cucina medievale e rinascimentale: il valore documentario dei ricettari, i banchetti come espressione di potere, la mise en place.</p> <p>La cucina del Settecento e dell'Ottocento: la ristorazione pubblica, i nuovi cibi.</p> <p>Novecento alimentare: le guerre, l'autarchia e il miracolo economico.</p>
Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento	Lezioni frontali
Metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento	<p>Esame orale sugli argomenti trattati durante il corso.</p> <p>I metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento non variano per studenti frequentanti e non frequentanti.</p>
Criteri di	La valutazione dell'apprendimento prevede l'attribuzione di un voto finale espresso



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE
DEGENNARO

a.a. 2022-2023

misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	in trentesimi.
Propedeuticità	Non sono previste propedeuticità.
Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato	Dispense della docente.