



Università  
per Stranieri  
di Perugia

**Anno accademico 2022 - 2023**

**PROGRAMMA D'ESAME:**

Laurea: **Made in Italy, cibo e ospitalità (MICO)**

Insegnamento: **Storia e antropologia  
dell'alimentazione**

Anno di corso: **I**

Semestre: **II**

Docente: **Scilla Passeri**

Anno Accademico **2022-2023**

SSD: **M-DEA/01**

Carico di lavoro globale: **220 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **60 ore di lezione e  
165 distudio individuale**

Lingua di insegnamento: **italiano**

**PREREQUISITI**

---

È richiesta la conoscenza della lingua italiana di livello B2 del QCER. Se necessario e in particolare se segnalato nei colloqui in ingresso, si consiglia vivamente agli studenti stranieri di avvalersi del servizio di tutorato linguistico offerto dall'Ateneo. Non si richiede nessuna propedeuticità per la frequenza del corso.

**OBIETTIVI FORMATIVI**

---

Conoscenza e comprensione

- conoscere gli approcci, i metodi e i concetti chiave dell'antropologia dell'alimentazione
- conoscere i vari cambiamenti e significati culturali che l'alimentazione ha o ha avuto in diverse culture e epoche storiche

Applicazione della conoscenza e della comprensione

- essere in grado di analizzare le culture alimentari del passato e del presente con un approccio antropologico

Competenze trasversali

Abilità comunicative

- acquisire un linguaggio scientifico appropriato e una capacità argomentativa dei temi e delle problematiche affrontate dall'antropologia dell'alimentazione

Autonomia di giudizio

- Elaborare una capacità di analisi critica del ruolo dell'alimentazione in diverse culture e epoche storiche

Capacità di apprendimento

- Sviluppare la capacità di integrare le conoscenze teoriche con la capacità di approfondimento di casi concreti specifici

## **CONTENUTO DEL CORSO**

---

Il corso si articola in lezioni frontali e approfondimenti tematici: saranno approfonditi i temi, i metodi e i concetti chiave dell'antropologia dell'alimentazione. Si ripercorreranno i principali cambiamenti avvenuti nell'alimentazione dell'uomo dal neolitico a oggi e si analizzeranno i diversi significati simbolici, sociali e culturali che nelle varie culture sono o sono stati attribuiti all'alimentazione. Una particolare attenzione sarà data ai cambiamenti avvenuti nelle abitudini alimentari italiane nelle diverse classi socio-economiche nell'ultimo secolo e si analizzerà come le pratiche alimentari abbiano svolto un ruolo importante nel modellare l'identità nazionale e regionale italiana, sia in Italia che all'estero. Si ripercorreranno i modi in cui il capitale finanziario e le nuove tecnologie influiscano sugli stili alimentari internazionali odierni e saranno approfonditi da un punto di vista antropologico concetti come "tradizione" e "qualità" in alcuni dei movimenti sociali contemporanei come Genuino Clandestino.

## **METODI DIDATTICI**

---

### **Per studenti frequentanti**

Lezioni frontali, con l'ausilio di proiezione di slides e visione di video, gruppi di discussione e approfondimenti e attività seminariali

Materiali didattici di approfondimento saranno disponibili sulla piattaforma online per la didattica di Ateneo LOL (Learning Online).

### Per studenti non frequentanti

Studio individuale sui testi di riferimento e su un testo a scelta tra quelli indicati. Elaborazione di una tesina il cui argomento sarà concordato con il docente.

Per gli studenti con DSA

Per gli studenti con DSA, la cui certificazione sia depositata presso la Segreteria Studenti, sono previste misure compensative e/o dispensative. Le richieste saranno valutate caso per caso allo scopo di adattare il programma alle singole esigenze. A tal fine è necessario contattare il docente con congruo anticipo, anche mediante la Commissione disabilità e DSA.

Non seguendo le lezioni frontali gli studenti potranno consultare la docente che è a disposizione per eventuali spiegazioni e suggerimenti durante l'orario di ricevimento o prendendo appuntamento per e-mail. Nel caso in cui le condizioni generali relative all'emergenza epidemiologica lo richiedano, saranno adottate modalità di didattica mista (che integrino l'insegnamento in presenza e quello a distanza) o modalità didattiche completamente a distanza, anche grazie alle piattaforme digitali a disposizione.

## **METODI DI ACCERTAMENTO**

---

L'esame consisterà in un colloquio che verterà sulla verifica delle conoscenze acquisite sugli argomenti presentati a lezione e inerenti i libri di testo e gli eventuali materiali di approfondimento forniti dalla docente. Gli studenti potranno sostenere parte dell'esame presentando una tesina su argomento concordato con la docente: l'esposizione della tesina rientra nella valutazione finale per la verifica delle competenze acquisite.

Per gli studenti con DSA, la cui certificazione sia depositata presso la Segreteria Studenti, sono previste misure compensative e/o dispensative. Le richieste saranno valutate caso per caso allo scopo di adattare il programma e le modalità d'esame alle singole esigenze. A tal fine è necessario contattare il docente con congruo anticipo, anche mediante la Commissione disabilità e DSA.

## **Criteri di misurazione dell'apprendimento**

Durante le prove orali verranno accertate le conoscenze dello studente riguardo agli argomenti del corso e le capacità di applicazione dei contenuti del corso (con riferimento agli elaborati prodotti). Per il superamento dell'esame lo studente deve dimostrare di aver acquisito sufficiente conoscenza in tutti gli argomenti oggetto delle prove. Nell'attribuzione del voto verranno valutate:

### Conoscenza e capacità di comprensione:

Lo studente deve dimostrare di conoscere e comprendere i temi, i metodi e i concetti chiave dell'Antropologia dell'alimentazione e di ripercorrere i principali cambiamenti che sono avvenuti nella storia dell'alimentazione.

### Conoscenza e capacità di comprensione applicate:

Lo studente deve aver acquisito competenze relative all'approccio antropologico all'alimentazione per sapersi orientare tra diversi significati simbolici, sociali e culturali che nelle varie culture sono o sono stati attribuiti all'alimentazione.

### Autonomia di giudizio:

Lo studente deve dimostrare di aver acquisito e di saper gestire in modo autonomo conoscenze adeguate di merito e di metodo nel campo dell'Antropologia dell'Alimentazione, utilizzando criticamente i metodi e i concetti chiave acquisiti.

### Abilità comunicative:

Lo studente deve aver acquisito il linguaggio specifico dell'antropologia dell'Alimentazione e deve saper presentare gli argomenti trattati e/o la tesina elaborata con un linguaggio specifico della disciplina.

## **TESTI DI RIFERIMENTO**

---

### Per frequentanti:

1. Koensler, A. e P. Meloni (2019), Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali. Roma: Carocci.
2. Guigoni, A. (2009), Antropologia del mangiare e del bere. Edizioni Altravista.
3. Materiali e articoli distribuiti durante le lezioni o caricate sulla piattaforma LOL.

### Per non frequentanti:

1. Koensler, A. e P. Meloni (2019), Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali. Roma: Carocci.
2. Guigoni, A. (2009), Antropologia del mangiare e del bere. Edizioni Altravista.
3. Materiali e articoli distribuiti durante le lezioni o caricate sulla piattaforma LOL.

### Testi di consultazione e approfondimento:

- Fischler, C. (1990), L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza, Milano: MondadoriHarris,  
M. (1992), Buono da mangiare, Torino: Einaudi  
Montanari M., (2010) Il cibo come cultura, Roma: Laterza  
Niola, M. (2009), Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina, Il Mulino  
Materiali e articoli distribuiti durante le lezioni o caricate sulla piattaforma LOL.