

Syllabus

Descrizione corso

Titolo insegnamento	Antropologia del cibo
Codice insegnamento	40474
Titolo aggiuntivo	
Settore Scientifico-Disciplinare	SDEA-01/A
Lingua	Italiano
Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze alimentari ed enogastronomiche
Altri Corsi di Studio (mutuati)	
Docenti	prof. Daniela Salvucci, Daniela.Salvucci@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/education/academic-staff/person/38071
Assistente	
Semestre	Secondo semestre
Anno/i di corso	2
CFU	6
Ore didattica frontale	36
Ore di laboratorio	24
Ore di studio individuale	90
Ore di ricevimento previste	18
Sintesi contenuti	Il corso offre una panoramica generale dell'antropologia socioculturale con particolare riferimento allo studio dell'alimentazione e delle pratiche alimentari. Il corso introdurrà gli studenti ai concetti fondamentali e alle principali tematiche che hanno contribuito allo sviluppo dell'antropologia dell'alimentazione e delle pratiche alimentari. L'obiettivo del corso è fornire agli studenti una conoscenza dei principali argomenti dell'antropologia dell'alimentazione, tra cui: le categorie antropologiche dei sistemi di sussistenza; le dimensioni simboliche del cibo; alimentazione e religione; alimentazione,

	corporeità e genere; alimentazione e identità; alimentazione, potere, status sociale e gerarchie sociali; globalizzazione, attivismo alimentare e cambiamento culturale nell'ambito dell'alimentazione e delle pratiche alimentari; nonché i metodi di ricerca antropologica per lo studio dell'alimentazione e delle pratiche alimentari. Il corso analizzerà esempi specifici e casi di studio, in particolare attraverso la prospettiva interculturale propria dell'antropologia, promuovendo un approccio critico alla descrizione e all'analisi dell'alimentazione e delle pratiche alimentari nella nostra società contemporanea globalizzata. Attraverso le attività pratiche, gli studenti avranno inoltre l'opportunità di applicare la parte teorica all'analisi concreta del contesto alpino locale.
Argomenti dell'insegnamento	Cibo e relazioni socioculturali ambientali nelle comunità indigene delle Ande argentine: un resoconto etnografico. Il consumo di mate e caffè: un'introduzione alla prospettiva antropologica. Cibo, ambiente ed ecologia culturale: la produzione montana nelle Alpi. Buono da mangiare o buono da pensare? Cibo, religione e logiche culturali di classificazione. Metodi di ricerca antropologica e lavoro sul campo etnografico: osservazione e osservazione partecipante; mappatura approfondita; interviste. Cibo, embodiment e habitus: distinzione sociale e stili di vita. Reciprocità, commensalità e gastro-politica: cibo, genere e parentela. Gastro-nazionalismo: cibo, identità e cucine nazionali. Paesaggi alimentari, globalizzazione e sistema mondo. Industria alimentare e attivismo alimentare. Prospettiva critica sul patrimonio alimentare e sul "food porn".
Parole chiave	Cibo, abitudini alimentari, ambienti socioculturali, metodi etnografici
Prerequisiti	
Insegnamenti propedeutici	-
Modalità di insegnamento	Lezioni frontali, laboratorio etnografico (attività all'esterno), discussioni in classe.
Obbligo di frequenza	No

Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi	Al termine degli studi il laureato triennale in Scienze alimentari ed enogastronomiche avrà acquisito una solida base di conoscenze scientifiche in discipline quali chimica, fisica, biologia, matematica, informatica e diritto, applicate specificamente al settore alimentare ed enogastronomico. Acquisiranno competenze tecnologiche per la gestione dei processi produttivi e trasformativi, insieme a una visione integrata della qualità, sicurezza e sostenibilità delle filiere alimentari e dei sistemi. Oltre a questo, i laureati comprenderanno i principi legati alla riduzione degli sprechi, all'ottimizzazione delle risorse e alla conciliazione tra economia ed etica, elementi centrali per affrontare le sfide moderne del sistema agroalimentare. Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, e tramite lo studio personale guidato, e lo studio individuale previsti dalle attività formative attivate. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente mediante esami di profitto ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte e/o orali, nonché consistere anche in relazioni ed esposizioni orali di progetti o seminari. Gli studenti saranno in grado di applicare le conoscenze acquisite in modo pratico, sviluppando la capacità di risolvere problematiche complesse nel settore alimentare ed enogastronomico. Grazie a un ampio spettro di attività pratiche, come laboratori, tirocini, workshop e seminari, saranno capaci di utilizzare metodi di analisi chimica, fisica, sensoriale e microbiologica per valutare la qualità e la sicurezza degli alimenti e dei processi produttivi. I laureati del primo profilo sapranno gestire i processi di trasformazione e conservazione degli alimenti, progettare nuove soluzioni tecnologiche e applicare le conoscenze sulla genetica vegetale e sulla pianificazione dei processi per garantire la qualità del prodotto finale. I laureati del secondo profilo avranno competenze avanzate nella gestione di aziende ristorative, nella promozione del patrimonio enogastronomico e nell'applicazione di tecniche di fermentazione e food design. In entrambi i percorsi, sarà centrale la capacità di valorizzare i sottoprodotti e ridurre gli sprechi, contribuendo all'innovazione sostenibile del settore. Le attività formative sono progettate per rafforzare l'autonomia di giudizio e l'abilità nel prendere decisioni in contesti complessi, così
---	--

	come per sviluppare le capacità comunicative e la capacità di lavorare in team multidisciplinari e internazionali. Al termine del percorso, i laureati saranno in grado di applicare in modo autonomo le loro conoscenze in contesti professionali, promuovendo soluzioni innovative e sostenibili per le sfide del sistema agroalimentare ed enogastronomico. Il raggiungimento delle capacità di applicazione delle conoscenze avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale sollecitata dalle attività in aula, lo studio di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai docenti, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, in campo, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti fondamentali e degli insegnamenti opzionali inseriti nel piano didattico, oltre che in occasione del tirocinio e della preparazione della prova finale. Le verifiche effettuate tramite esami scritti e/o orali, relazioni ed esercitazioni prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica. Nelle attività di tirocinio la verifica avviene tramite la presentazione di una relazione da parte dello studente al docente di riferimento. Valutare e analizzare criticamente la qualità, la sicurezza e la sostenibilità dei processi produttivi e dei prodotti alimentari, considerando gli aspetti scientifici, tecnologici, economici e culturali. Gli studenti saranno in grado di prendere decisioni informate, basate su dati scientifici e sull'analisi dei contesti produttivi, per garantire l'eccellenza del prodotto finale Applicare approcci etici e sostenibili, conciliando le esigenze economiche con quelle ambientali e sociali. I laureati saranno in grado di identificare soluzioni per ridurre gli sprechi, valorizzare i sottoprodotti e ottimizzare l'uso delle risorse, proponendo modelli di produzione alimentare in linea con i principi dell'economia circolare Esprimere giudizi autonomi riguardo alle tecniche innovative di trasformazione e valorizzazione delle produzioni alimentari e enogastronomiche, valutando i rischi e le opportunità legati all'introduzione di nuove tecnologie o modelli di business, sia in ambito locale che internazionale. Interpretare e gestire dati complessi raccolti tramite analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali, al fine di migliorare
--	--

	la qualità dei prodotti alimentari e rispondere efficacemente alle esigenze di sicurezza alimentare e ai requisiti normativi del settore. "Al termine del percorso di studio i laureati avranno sviluppato abilità comunicative avanzate, che consentiranno loro di esprimersi in modo chiaro, efficace e professionale in diversi contesti. In particolare, saranno in grado di: comunicare in modo efficace e appropriato con interlocutori sia tecnici che non tecnici, inclusi professionisti del settore alimentare ed enogastronomico, istituzioni pubbliche e private, e il pubblico in generale. Questo comprende la capacità di adattare il registro comunicativo in base all'audience, utilizzando il linguaggio tecnico specifico del settore alimentare ed enogastronomico quando necessario; presentare e discutere i risultati delle proprie analisi e ricerche in forma sia scritta che orale, utilizzando strumenti tecnologici e multimediali. I laureati saranno in grado di redigere relazioni tecniche, rapporti di ricerca e documenti scientifici, nonché di esporre i propri risultati in modo chiaro e strutturato, ad esempio durante conferenze, seminari o riunioni aziendali; partecipare attivamente a discussioni e lavori di gruppo in contesti multidisciplinari e internazionali, dimostrando competenze di ascolto attivo, negoziazione e collaborazione. Le esperienze pratiche e i tirocini forniranno agli studenti le capacità per lavorare efficacemente in team e per contribuire alla risoluzione di problematiche complesse nel settore; utilizzare le tre lingue di insegnamento del corso (italiano, tedesco e inglese) in modo fluente e sicuro, sia per la comunicazione scritta che orale. Grazie all'approccio trilingue dell'Università di Bolzano, i laureati saranno in grado di affrontare contesti lavorativi internazionali, partecipare a network globali e contribuire allo sviluppo di progetti di cooperazione internazionale per affrontare le sfide del settore alimentare ed enogastronomico. "Al termine del corso di laurea, i laureati avranno sviluppato solide capacità di apprendimento, fondamentali per affrontare con successo sia il proseguimento degli studi accademici che l'ingresso nel mondo del lavoro. In particolare, saranno in grado di: apprendere in modo autonomo e continuo, mantenendosi aggiornati sui progressi scientifici e tecnologici nel settore
--	---

	alimentare ed enogastronomico. I laureati avranno acquisito metodi di studio e strumenti di ricerca che permetteranno loro di aggiornare le proprie competenze in maniera indipendente, interpretando in modo critico le nuove conoscenze; gestire con efficacia l'apprendimento di concetti complessi attraverso l'integrazione delle diverse discipline scientifiche e tecniche affrontate nel corso di laurea, come chimica, biologia, tecnologie alimentari, economia e diritto. Saranno capaci di identificare le fonti più rilevanti, comprendere e applicare nuove metodologie e adattarsi alle evoluzioni del settore; sviluppare strategie di apprendimento collaborativo, grazie all'esperienza acquisita attraverso i lavori di gruppo, i tirocini e le attività laboratoriali. I laureati saranno in grado di condividere le loro conoscenze e apprendere dagli altri, dimostrando capacità di adattamento e di lavoro in team; proseguire gli studi in autonomia nei corsi di Laurea Magistrale (come il percorso nella classe di laurea LM-70, Scienze e Tecnologie Alimentari, attualmente offerto presso lo stesso Ateneo) o in altri ambiti affini, utilizzando le competenze e i metodi acquisiti durante la laurea triennale per affrontare nuove sfide di apprendimento, anche in contesti accademici e professionali di alto livello."
Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi (ulteriori info.)	Conoscenze e comprensione - Conoscenza e comprensione dei concetti antropologici di base e dei metodi di ricerca applicabili allo studio del cibo e delle abitudini alimentari; - Conoscenza del linguaggio scientifico appropriato per la descrizione e l'analisi socioculturale del cibo e delle abitudini alimentari; - Conoscenza di contesti e argomenti specifici nell'ambito dello studio antropologico del cibo e delle abitudini alimentari. Applicazione delle conoscenze e della comprensione -Capacità di utilizzare concetti e terminologia antropologici appropriati nel discutere argomenti rilevanti; -Capacità di indagare argomenti rilevanti da una prospettiva antropologica e con metodi antropologici;

	-Capacità di effettuare confronti tra contesti e argomenti specifici. Formazione di giudizi -Promuovere il pensiero critico e indipendente; -Favorire la riflessione sugli aspetti etici della materia; -Sviluppo di una consapevolezza riflessiva di sé nell'affrontare lo studio socioculturale del cibo e delle abitudini alimentari. Competenze comunicative -Capacità di comunicare in inglese a livello accademico; -Capacità di partecipare a discussioni scientificamente fondate ed esprimere un'opinione informata; -Capacità di comunicare efficacemente a un pubblico di pari. Capacità di apprendimento -Sviluppare la capacità di approfondire autonomamente le conoscenze pertinenti; -Promuovere la capacità di condurre ricerche antropologiche su argomenti rilevanti; -Promuovere la capacità di acquisire nuovi concetti e informazioni coerenti con l'analisi delle dinamiche socio-culturali in trasformazione.
Modalità di esame	Studenti frequentanti: la valutazione del corso si baserà sulla lettura individuale e sulla presentazione in classe di un testo scientifico (20%), su esercitazioni di gruppo durante il laboratorio (20%), su una presentazione finale individuale basata sul diario etnografico personale (30%) e su un breve esame orale finale sulla bibliografia selezionata (30%). Studenti non frequentanti: la valutazione del corso si baserà su un elaborato scritto – basato su esercizi pratici che gli studenti non frequentanti dovranno svolgere a casa – da inviare al docente (30%) e su un esame orale sulla bibliografia richiesta (70%). Le indicazioni relative a tutti i lavori e alle letture finalizzati alla valutazione saranno fornite tramite la piattaforma OLE e/o Teams.
Criteri di valutazione	Studenti frequentanti: Redazione individuale di un diario etnografico e presentazioni orali: dimostrazione della comprensione e della capacità di applicare

	correttamente i concetti del corso e il linguaggio scientifico; capacità di sintetizzare, valutare e stabilire relazioni tra gli argomenti; chiarezza espositiva. Esercitazione di gruppo: capacità di lavorare in gruppo, creatività, capacità di pensiero critico, capacità di sintetizzare con parole proprie. Studenti non frequentanti: il testo scritto e l'esame orale saranno valutati sulla base della dimostrazione della comprensione e della capacità di applicare correttamente i concetti del corso, il linguaggio scientifico e i metodi etnografici; capacità di sintetizzare, valutare e stabilire relazioni tra gli argomenti; chiarezza espositiva.
Bibliografia obbligatoria	La piattaforma online OLE e/o Teams indicherà una selezione di letture, tra cui articoli tratti da riviste scientifiche e capitoli tratti da: -G. Crowther 2018, <i>Eating Culture</i> (2^a ed.). Toronto: University of Toronto Press. -C. Counihan, P. van Esterly e A. Julier, a cura di, 2019, <i>*Food and Culture: A Reader*</i> (4^a ed.). New York: Routledge. -L. Coleman, a cura di, 2011, <i>*Food: Ethnographic Encounters*</i>. Oxford: Berg.
Bibliografia facoltativa	Altre letture (articoli, casi di studio) saranno comunicate nel corso del semestre.
Altre informazioni	
Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)	Sconfiggere la fame, Buona salute, Parità di genere, Utilizzo sostenibile della terra, Utilizzo responsabile delle risorse, Lotta contro il cambiamento climatico, Ridurre le disuguaglianze