

PROGRAMMA DEL CORSO DI STORIA DELL'ENOGASTRONOMIA

SETTORE SCIENTIFICO

M-STO/04

CFU

8

VERIFICA

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta che in forma orale.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 30 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.

Sia le domande orali che le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

AGENDA

L'iscrizione e i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente.

Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA (DE)

DESCRIZIONE

1 - L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI

2 - LA COLTIVAZIONE STANZIALE

3 - L'EGITTO MISTERIOSO

4 - IL CIBO E L'AUTORITA' NELL'ANTICO EGITTO

5 - LE ABITUDINI ALIMENTARI DEI FENICI E DEI GRECI

6 - LA MENSA GRECA E ROMANA

7 - UN MEDIOEVO DI COLORI E DI SCAMBI

8 - DI NECESSITA' VIRTU': NASCE LA CUCINA DEL TERRITORIO

9 - BASSO MEDIOEVO TRA PIACERE DELLA TAVOLA E DIETA SALUTISTA

10 - CIBO E OSTENTAZIONE DEL POTERE

11 - SQUISITEZZE RINASCIMENTALI

12 - I GRANDI BANCHETTI

13 - LA SUMMA DELLA GASTRONOMIA RINASCIMENTALE

14 - IL CIBO DEGLI ALTRI

15 - NUOVI ASSETTI POLITICI E NUOVA CUCINA

16 - GRANDI CUOCHI CHE FANNO STORIA

17 - MANGIAR BENE DIVENTA UN'ARTE

18 - MALATI DI FAME

19 - CIBO, BILANCIO FAMILIARE E SPESE ALIMENTARI

20 - LE CLASSI SOCIALI A TAVOLA

21 - IL NOVECENTO

22 - LA CUCINA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

23 - PRIMA E DOPO IL POMODORO

24 - LA CUCINA DEL SENZA

25 - NUOVE FRONTIERE

26 - I NUOVI LUOGHI DEL MANGIARE

27 - LA CUCINA NEI LIBRI

28 - LA NOUVELLE CUISINE

29 - RIFLESSIONI SUL TERZO MILLENNIO

30 - CUCINA E SCIENZA

31 - LA DIETA MEDITERRANEA: UNA CULTURA CULINARIA COMUNE

32 - LA CUCINA TRA MODERNITA' E POSTMODERNITA'

33 - LA CUCINA DEL TERZO MILLENNIO

34 - LA CUCINA DEL FUTURO

35 - L'ACCERTAMENTO DEI PREZZI ALL'INGROSSO

36 - LE BORSE DI COMMERCIO

37 - LE SALE DI CONTRATTAZIONE E LA BORSA MERCI TELEMATICA ITALIANA

38 - IL RACCONTO DEL FOOD&WINE AL TEMPO DEI SOCIAL NETWORK

39 - IL FENOMENO DEI FOOD (WINE) BLOGGER

40 - LA TV E IL CIBO: COME GLI CHEF SI SONO TRASFORMATI IN STAR

41 - IL RACCONTO DEL CIBO ATTRAVERSO LE IMMAGINI

42 - COME SI TRASFORMATA LA FORMAZIONE NEL SETTORE DEL FOOD&WINE

43 - I TEMI DEL FUTURO: INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA'

44 - I TERRITORI DEL VINO: IL FRIULI VENEZIA GIULIA. CONVERSAZIONE CON DIANA CANDUSSO RESPONSABILE AREA GASTRONOMIA DI PROMOTURISMO FVG E MATTEO BELLOTTO RESPONSABILE CONSORZIO DOC DI PROMOTURISMO FVG

45 - COME CAMBIATO IL RUOLO DEL SOMMELIER NELLA NOSTRA SOCIET CONVERSAZIONE CON VALENTINA BERTINI WINE MANAGER GRUPPO LANGOSTERIA

46 - IL RUOLO DEL GIORNALISTA DI SETTORE: CONVERSAZIONE CON FEDERICO DE CESARE VIOLA, GIORNALISTA, DIRETTORE RESPONSABILE FOOD&WINE ITALIA(

"47 - LE GUIDE ENOGASTRONOMICHE: CONVERSAZIONE CON MARCO SABELLICO, GIORNALISTA E CURATORE DELLA GUIDA VINI D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO"

48 - GLI EVENTI ENOGASTRONOMICI: CONVERSAZIONE CON FEDERICO GORDINI FONDATORE E PRESIDENTE DELLA MILANO WINE WEEK
