

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)

/**/

48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore

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 - SQUISITZZE 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