

# ARCHEOLOGIA (LM13)

(Università degli Studi)

## Insegnamento STORIA DELL'ALIMENTAZIONE NELL'ANTICHITA'

GenCod A005686

**Docente titolare** Jacopo DE GROSSI  
MAZZORIN

**Insegnamento** STORIA  
DELL'ALIMENTAZIONE NELL'ANTICHITA'

**Anno di corso** 1

**Insegnamento in inglese** History of food  
science in antiquity

**Lingua** ITALIANO

**Settore disciplinare** L-ANT/10

**Percorso** PERCORSO  
GENERICO/COMUNE

**Corso di studi di riferimento**  
ARCHEOLOGIA

**Tipo corso di studi** Laurea Magistrale

**Sede**

**Crediti** 6.0

**Periodo** Primo Semestre

**Ripartizione oraria** Ore Attività frontale: 42.0

**Tipo esame** Orale

**Per immatricolati nel** 2020/2021

**Valutazione** Voto Finale

**Erogato nel** 2020/2021

**Orario dell'insegnamento**

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

### BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

L'approvvigionamento alimentare del Paleolitico e Mesolitico; strategie di caccia, pesca e raccolta. Il Neolitico e l'avvento dell'agricoltura e dell'allevamento: I cereali, i legumi, l'olio e la vita, la frutta. I prodotti del mare. La selvaggina. Carne, latte e formaggio. Il miele. La scoperta del Nuovo Mondo e i cambiamenti nelle abitudini alimentari. I tabù alimentari.

### PREREQUISITI

Buona conoscenza della lingua italiana; conoscenza generale delle scienze naturali (livello scolastico); conoscenza delle essenziali forme di periodizzazione cronologica antica e moderna; conoscenza del quadro geografico del Mediterraneo e del Vicino Oriente. E' auspicabile la conoscenza di almeno una lingua straniera che permetta l'autonoma consultazione di letteratura secondaria in una delle lingue europee.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso mira a dare una conoscenza basilare delle principali metodologie di studio dei reperti faunistici provenienti da scavi archeologici e una conoscenza approfondita dei diversi casi-studio presentati nel corso. In particolare mira a fornire una buona conoscenza delle metodologie di analisi tassonomica, di riconoscimento del sesso e dell'età di morte dei principali mammiferi domestici, delle metodologie di uso e interpretazione dei dati osteometrici, di riconoscimento e interpretazione delle tracce di origine antropica, di conoscenza dei processi di lavaggio di oggetti in materia dura animale. La frequenza del corso mira quindi a dare una conoscenza dei principali fenomeni legati allo sfruttamento degli animali nell'antichità.

Lo studente inoltre, alla fine del corso, avrà acquisito la capacità di analizzare e sintetizzare le informazioni (acquisire, organizzare e riformulare dati e conoscenze provenienti da diverse fonti); la capacità di formulare giudizi in autonomia (interpretare le informazioni con senso critico e decidere di conseguenza); la capacità di comunicare efficacemente (trasmettere idee in forma sia orale sia scritta in modo chiaro e corretto, adeguate all'interlocutore).

### METODI DIDATTICI

Lezioni frontali. La frequenza è vivamente consigliata e si ritiene assolta con la partecipazione ad almeno il 70% delle lezioni.

---

## MODALITA' D'ESAME

La valutazione del corso si esplica attraverso un esame orale finale.

Il giudizio sarà espresso con voto in trentesimi assegnati secondo i criteri esplicitati nella tabella dettagliata del Syllabus dell'insegnamento.

Lo studente viene valutato in base alla conoscenza dei testi indicati per lo studio, del materiale didattico e della padronanza dei temi approfonditi a lezione e in base all'effettivo raggiungimento degli obiettivi sopra indicati per il corso. Elementi di valutazione complementari saranno la proprietà di espressione, la capacità critica di argomentare le proprie tesi.

La frequenza ai corsi costituirà elemento di apprezzamento della valutazione dello studente, anche in termini di incremento del voto di media.

---

## APPELLI D'ESAME

in base alle direttive VOL

---

## PROGRAMMA ESTESO

L'approvvigionamento alimentare del Paleolitico e Mesolitico; strategie di caccia, pesca e raccolta. Il Neolitico e l'avvento dell'agricoltura e dell'allevamento: I cereali, i legumi, l'olio e la vite, la frutta. I prodotti del mare. La selvaggina. Carne, latte e formaggio. Il miele. La scoperta del Nuovo Mondo e i cambiamenti nelle abitudini alimentari. I tabù alimentari.

---

## TESTI DI RIFERIMENTO

Studenti frequentanti:

FOOD. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità, volume edito dal Museo Civico Archeologico di Bergamo

Studenti non frequentanti

Ai testi di studio indicati per gli studenti frequentanti si aggiungeranno altre letture da concordare con il docente.