

ARCHEOLOGIA (LM13)

(Università degli Studi)

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

GenCod A005686

Docente titolare Milena PRIMAVERA

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 Secondo Semestre

Ripartizione oraria Ore Attività frontale: 42.0 **Tipo esame** Orale

Per immatricolati nel 2023/2024

Valutazione Voto Finale

Erogato nel 2023/2024

Orario dell'insegnamento

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

BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

L'obiettivo principale del corso è quello di fornire agli studenti un inquadramento diacronico dell'Archeologia del Cibo: dall'approvvigionamento alimentare nel Paleolitico e Mesolitico, all'avvento dell'agricoltura e dell'allevamento nonché alla "rivoluzione dei prodotti secondari" tra il Neolitico e l'età dei metalli. Particolare attenzione sarà dedicata a diverse categorie di cibo ed alla loro diffusione in età storica, fino alla scoperta del Nuovo Mondo: cereali, legumi, olio, vite, frutta arborei, ma anche a prodotti del mare, selvaggina, carne, latte e formaggio e miele. Verranno inoltre presentate le principali metodologie di indagine integrate e più innovative della ricerca contemporanea per la ricostruzione delle abitudini alimentari delle culture antiche.

PREREQUISITI

È auspicabile che lo studente conosca la lingua inglese che gli permetta l'autonoma consultazione della bibliografia scientifica relativamente a casi studio di approfondimento. È inoltre opportuna una conoscenza generale delle scienze naturali ed conoscenza delle essenziali forme di periodizzazione cronologica antica e moderna, oltre che la conoscenza del quadro geografico del Mediterraneo e del Vicino Oriente.

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo studente al termine del corso avrà acquisito la conoscenza in generale della storia dell'alimentazione dalla preistoria al giorno d'oggi, le principali innovazioni dovute alla scoperta dell'agricoltura e dell'allevamento. Saprà comunicare in forma scritta sui temi della disciplina usando la terminologia specifica.

METODI DIDATTICI

L'insegnamento si compone di lezioni frontali e insegnamento seminariale, con un coinvolgimento diretto dello studente, chiamato ad approfondire un aspetto del programma e a presentarlo al docente e ai colleghi.

La frequenza delle lezioni è vivamente consigliata

MODALITA' D'ESAME

a. Prova orale

L'esame mira a valutare il raggiungimento degli obiettivi didattici; lo studente viene valutato in base ai contenuti esposti, alla correttezza formale ed alla capacità di argomentare.

b. Seminari svolti in classe

Criteri di valutazione delle attività seminariali:

- Coerenza dei contenuti e capacità di gestione della problematica
- Capacità espositiva e proprietà di linguaggio
- Ricorso a strumenti di supporto (*PowerPoint*, etc.)
- Rispetto dei tempi stabiliti per la presentazione
- Capacità di lavorare in gruppo

Sulla base della prova orale, dell'assiduità nella frequenza delle lezioni, della partecipazione all'unità didattica seminariale, il voto verrà espresso in trentesimi secondo i criteri esplicitati nella seguente tabella:

APPELLI D'ESAME

Date degli esami

Appelli ordinari:

18 Dicembre 2023

22 Gennaio 2024

19 Febbraio 2024

1° marzo 2024

5 Aprile 2024

17 giugno 2024

8 luglio 2024

22 luglio 2024

16 settembre

appello straordinario (riservato a laureandi e studenti fuori corso):

13 Maggio 2024

25 ottobre 2024

ore 11:00 presso lo Studio del docente

ALTRE INFORMAZIONI UTILI

Orario di ricevimento: previo appuntamento concordato tramite e-mail

Storia dell'alimentazione nell'Antichità

A.A. 2023/2024

Corso di studio di riferimento
Corso di Laurea Magistrale in Archeologia
Dipartimento di riferimento
Dip.to di Beni Culturali
Settore Scientifico Disciplinare
L-Ant /10
Crediti Formativi Universitari
6 CFU

Ore di attività frontale
42 ore
Ore di studio individuale
114 ore
Anno di corso
I
Semestre
II
Lingua di erogazione
Italiano
Percorso
Generico/comune

Prerequisiti

È auspicabile che lo studente conosca la lingua inglese che gli permetta l'autonoma consultazione della bibliografia scientifica relativamente a casi studio di approfondimento. È inoltre opportuna una conoscenza generale delle scienze naturali ed conoscenza delle essenziali forme di periodizzazione cronologica antica e moderna, oltre che la conoscenza del quadro geografico del Mediterraneo e del Vicino Oriente.

Contenuti

L'obiettivo principale del corso è quello di fornire agli studenti un inquadramento diacronico dell'Archeologia del Cibo: dall'approvvigionamento alimentare nel Paleolitico e Mesolitico, all'avvento dell'agricoltura e dell'allevamento nonché alla "rivoluzione dei prodotti secondari" tra il Neolitico e l'età dei metalli. Particolare attenzione sarà dedicata a diverse categorie di cibo ed alla loro diffusione in età storica, fino alla scoperta del Nuovo Mondo: cereali, legumi, olio, vite, frutta arborei, ma anche a prodotti del mare, selvaggina, carne, latte e formaggio e miele. Verranno inoltre presentate le principali metodologie di indagine integrate e più innovative della ricerca contemporanea per la ricostruzione delle abitudini alimentari delle culture antiche.

Obiettivi formativi

Lo studente al termine del corso avrà acquisito la conoscenza in generale della storia dell'alimentazione dalla preistoria al giorno d'oggi, le principali innovazioni dovute alla scoperta dell'agricoltura e dell'allevamento. Saprà comunicare in forma scritta sui temi della disciplina usando la terminologia specifica.

Metodi didattici

L'insegnamento si compone di lezioni frontali e insegnamento seminariale, con un coinvolgimento diretto dello studente, chiamato ad approfondire un aspetto del programma e a presentarlo al docente e ai colleghi.

La frequenza delle lezioni è vivamente consigliata

Modalità d'esame

a. Prova orale

L'esame mira a valutare il raggiungimento degli obiettivi didattici; lo studente viene valutato in base ai contenuti esposti, alla correttezza formale ed alla capacità di argomentare.

b. Seminari svolti in classe

Criteri di valutazione delle attività seminariali:

- Coerenza dei contenuti e capacità di gestione della problematica
- Capacità espositiva e proprietà di linguaggio
- Ricorso a strumenti di supporto (*PowerPoint*, etc.)
- Rispetto dei tempi stabiliti per la presentazione
- Capacità di lavorare in gruppo

Sulla base della prova orale, dell'assiduità nella frequenza delle lezioni, della partecipazione all'unità didattica seminariale, il voto verrà espresso in trentesimi secondo i criteri esplicitati nella seguente tabella:

Programma

L'obiettivo principale del corso è quello di fornire agli studenti un inquadramento diacronico dell'Archeologia del Cibo: dall'approvvigionamento alimentare nel Paleolitico e Mesolitico, all'avvento dell'agricoltura e dell'allevamento nonché alla "rivoluzione dei prodotti secondari" tra il Neolitico e l'età dei metalli. Particolare attenzione sarà dedicata a diverse categorie di cibo ed alla loro diffusione in età storica, fino alla scoperta del Nuovo Mondo: cereali, legumi, olio, vite, frutta arborei, ma anche a prodotti del mare, selvaggina, carne, latte e formaggio e miele. Verranno inoltre presentate le principali metodologie di indagine integrate e più innovative della ricerca contemporanea per la ricostruzione delle abitudini alimentari delle culture antiche.

Testi di riferimento

- FOOD. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità, volume edito dal Museo Civico Archeologico di Bergamo (2015).

- Twiss C. 2019. The Archaeology of Food: Identity, Politics, and Ideology in the Prehistoric and Historic Past. Cambridge University Press.

- Ulteriore materiale bibliografico sarà fornito dal docente durante le lezioni sotto forma di dispense e letture consigliate per la preparazione dei seminari.

Altre informazioni utili

Gli studenti possono prenotarsi per l'esame finale esclusivamente utilizzando le modalità previste dal sistema VOL.

Date degli esami

Appelli ordinari:

18 Dicembre 2023

22 Gennaio 2024

19 Febbraio 2024

1° marzo 2024

5 Aprile 2024

17 giugno 2024

8 luglio 2024

22 luglio 2024

16 settembre

appello straordinario (riservato a laureandi e studenti fuori corso):

13 Maggio 2024

25 ottobre 2024

ore 11:00 presso lo Studio del docente

Orario di ricevimento: previo appuntamento concordato tramite e-mail

TESTI DI RIFERIMENTO

- FOOD. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità, volume edito dal Museo Civico Archeologico di Bergamo (2015).

- Twiss C. 2019. The Archaeology of Food: Identity, Politics, and Ideology in the Prehistoric and Historic Past. Cambridge University Press.

Ulteriore materiale bibliografico sarà fornito dal docente durante le lezioni sotto forma di dispense e letture consigliate per la preparazione dei seminari.