UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2019/2020
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2021/2022
CORSO DILAUREA	SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI
INSEGNAMENTO	SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA
TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	10691-Attività formative affini o integrative
CODICE INSEGNAMENTO	18497
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	M-FIL/05
DOCENTE RESPONSABILE	MANGIAPANE FRANCESCO Professore a contratto Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	6
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	3
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	**MANGIAPANE FRANCESCO** Mercoledì 9:00 12:00 Campus di Viale delle Scienze, Palermo - Edificio 15, Stanza 305 (terzo piano)

DOCENTE: Prof. FRANCESCO MANGIAPANE

PREREQUISITI	Nessuno
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscere e saper esporre criticamente le principali problematiche legate al dibattito in corso nelle scienze umane a proposito dei processi di significazione del cibo, con particolare riferimento alla semiotica delle culture alimentari e delle pratiche culinarie Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di strutturare una riflessione organica sui processi semiotici implicati nella costruzione delle culture e in particolare sui temi inerenti la nozione di alimentazione e di cucina. Formulare strategie di analisi e piani strategici per il riorientamento di processi sociali legati al mondo della gastronomia. Autonomia di giudizio Riconoscere e comprendere i fenomeni di trasformazione culturale-culinaria con particolare riferimento alle componenti semiotiche che li caratterizzano. Abilita' comunicative Capacita' di illustrare con proprieta' di linguaggio e precisione scientifica, anche mediante forme di presentazione autonoma e/o di gruppo, le problematiche relative agli aspetti semiotici della produzione e riproduzione culturale del cibo e della cucina. Capacita' di apprendimento Capacita' di aggiornamento con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie del settore. Capacita' di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, sia master di secondo livello, sia corsi d'approfondimento sia seminari specialistici nel settore della comunicazione gastronomica.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	La valutazione sara' espressa in trentesimi. L'esaminando dovra' rispondere a cinque-sei domande poste oralmente, su tutte le parti oggetto del programma, con riferimento ai testi consigliati. Le domande tenderanno a verificare a) le conoscenze e la comprensione acquisite; b) le capacita' elaborative, c) il possesso di un'adeguata capacita' espositiva d) autonomia di giudizio Distribuzione dei voti 30 - 30 e lode a) Conoscenza avanzata degli argomenti e comprensione critica delle teorie e dei principi della disciplina b) Capacita' avanzata di applicare le conoscenze e di risoluzione dei problemi proposti anche in modo innovativo c) Piena proprieta' di linguaggio specifico d) Capacita' di organizzare in maniera autonoma e innovativa il lavoro 26 - 29 a) Conoscenze esaurienti e specialistiche accompagnate da consapevolezza critica b) Completa capacita' di applicare le conoscenze acquisite e di sviluppare soluzioni creative a problemi astratti c) Buona padronanza del linguaggio specialistico d) Capacita' di organizzare in maniera autonoma il lavoro 22-25 a) Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali dell'insegnamento b) Basilari capacita' di applicare metodi strumenti materiali e informazioni relativi all'insegnamento c) Basilare padronanza del linguaggio specialistico d) Basilari capacita' di organizzare in maniera autonoma il lavoro 18-21 a) Minima conoscenza dei principali argomenti dell'insegnamento b) Minima capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite c)Minima padronanza del linguaggio tecnico d)Minima capacita' di organizzare in maniera autonoma il lavoro
OBIETTIVI FORMATIVI	Dopo un'esplorazione dei concetti fondamentali della semiotica della cultura si procedera' a mostrarne l'efficacia applicativa analizzando artefatti inerenti diverse forme di cucina e di alimentazione. In particolare si dimostrera' come il corpus metodologico semiotico, oltre ad avere grandi possibilita' applicative a valle del processo produttivo, possa proficuamente essere utilizzato anche a monte di esso, per definire progetti e strategie di comunicazione e verificarne l'effettiva realizzazione, soprattutto nel campo dei linguaggi del gusto, della cucina, della tavola.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	lezioni frontali
TESTI CONSIGLIATI	G. Marrone, Semiotica del gusto, Mimesis G. Marrone, Gastromania, Bompiani G. Marrone (a cura di), Buono da pensare, Carocci D. Mangano, Che cos'e' il food design, Carocci

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
4	cibo, cultura, comunicazione
4	cucina e cultura
4	linguaggi del cibo
4	food design
4	media e gastromania
4	struttura comunicativa delle ricette
4	cucina e new media
4	pubblicita' del cibo
4	cucina in televisione
4	cucina, cibo e cinema
4	Valore gastronomico e strumenti da cucina
4	Identita' e cibo (enunciazione)
4	Modelli di analisi semiotica del cibo
4	Estetica del cibo
4	Lo spazio del consumo: dai ristoranti allo street food