

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 Primo Semestre

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

Per immatricolati nel 2024/2025

Valutazione Voto Finale

Erogato nel 2024/2025

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 comprendere e comunicare sui temi della disciplina usando la terminologia specifica e autonomia di giudizio

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

Nella valutazione dell'esame la determinazione del voto finale tiene conto dei seguenti elementi:

30 e lode: valutazione eccellente; preparazione completa e ricca; nella presentazione proprietà accurata di espressione, sicura conoscenza degli argomenti, chiarezza espositiva e concettuale

30: valutazione ottima; preparazione completa, con buona capacità di collegamenti; nella presentazione proprietà di espressione, conoscenza abbastanza sicura; chiarezza espositiva

29-28: valutazione: molto buona; preparazione completa con collegamenti; nella presentazione qualche incertezza nell'espressione, conoscenza abbastanza sicura, esposizione non del tutto chiara

27-26: valutazione buona; preparazione completa; presentazione discretamente sicura, incertezze/confusioni di espressione/esposizione

25-24: valutazione discreta; preparazione approssimativamente completa, occasionali inesattezze e/o lacune; nella presentazione occasionali confusioni terminologiche o concettuali

23-22: valutazione più che sufficiente; preparazione quasi completa, lacune e/o inesattezze; nella presentazione qualche confusione di termini e concetti

21-20: valutazione sufficiente; preparazione approssimativamente completa, inesattezze, lacune; nella presentazione approssimazione nell'uso di termini e concetti

19-18: valutazione appena sufficiente; preparazione limitata (molte inesattezze e varie lacune); nella presentazione confusione di termini e concetti

< 18: valutazione insufficiente; preparazione insufficiente; presentazione insufficiente

APPELLI D'ESAME

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

Date degli esami

Appelli ordinari:

24 Gennaio 2025

14 Febbraio 2025

28 Febbraio 2025

2 Aprile 2025

13 giugno 2025

11 luglio 2025

30 luglio 2025

12 settembre 2025

11 novembre 2025

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

16 Maggio 2024

ore 10:00 presso lo Studio del docente

ALTRE INFORMAZIONI UTILI

Orario di ricevimento: previo appuntamento concordato tramite e-mail

Commissione Esami:

Prof.ssa Primavera (Presidente)

Prof. Fiorentino

Prof. Gull

PROGRAMMA ESTESO

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.

Gli studenti **non frequentanti** devono concordare con il docente un programma specifico con bibliografia integrativa adeguata

Testi di riferimento

AAVV. 2015. *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità. Collana del Museo Archeologico. Materiali per la Cultura 3.* Comune di Bergamo, Grafo Srl., Palazzago – BG

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

Bibliografia integrativa

Montanari M. 2018. *Il Cibo come Cultura.* Editori Laterza

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

Gli studenti **non frequentanti** devono concordare con il docente un programma specifico con bibliografia integrativa adeguata.