

ARCHAEOLOGY (LM13)

(Università degli Studi)

Teaching History of food science in antiquity

GenCod A005686

Owner professor Jacopo DE GROSSI
MAZZORIN

Teaching in italian STORIA
DELL'ALIMENTAZIONE NELL'ANTICHITA'

Teaching History of food science in
antiquity

SSD code L-ANT/10

Reference course ARCHAEOLOGY

Course type Laurea Magistrale

Credits 6.0

Teaching hours Front activity hours:
42.0

For enrolled in 2022/2023

Taught in 2022/2023

Course year 1

Language ITALIAN

Curriculum PERCORSO
GENERICO/COMUNE

Location

Semester Second Semester

Exam type Oral

Assessment Final grade

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

BRIEF COURSE DESCRIPTION

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.

REQUIREMENTS

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.

COURSE AIMS

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 lavorazione 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).

TEACHING METHODOLOGY

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

ASSESSMENT TYPE

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.

ASSESSMENT SESSIONS

in base alle direttive VOL

FULL SYLLABUS

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.

REFERENCE TEXT BOOKS

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.