Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Mod. Scheda Insegnamento v. 1.1 -

Docente responsabile dell'insegnamento/attività formativa

Nome	Ernesto
Cognome	Di Renzo

Denominazione insegnamento/attività formativa

Italiano	Antropologia del gusto
Inglese	Anthropology of taste

Informazioni insegnamento/attività formativa

A.A. 2024/25 ◉ L ○ LM ○ LM CU

CdS	Turismo enogastronomico
Codice	
Canale	
CFU	6
Lingua	italiano

Docente del modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Nome	
Cognome	

Denominazione modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Italiano	
Inglese	

Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi

Italiano	OBIETTIVI FORMATIVI: Obiettivo del corso è quello di fornire una conoscenza basilare dei principi e dei meccanismi che regolano l'esperienza umana del gusto tra ambito della scienza e ambito della cultura. Particolare attenzione verrà rivolta all'analisi dei patrimoni eno-gastronomici in ottica regionale, nazionale e internazionale al fine di comprenderne le dinamiche di sviluppo nei quadri delle moderne forme di food tourism di successo. CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRENSIONE: Analizzare e interpretare i fenomeni socio-culturali implicati nell'esperienza del gusto con specifico riferimento allo studio della loro componente enogastronomica. CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRENSIONE: Saper utilizzare con sufficiente proprietà il metodo antropologico di ricerca nell'analisi dei fenomeni socio-culturali implicati nell'esperienza gastronomica e nello studio dei fenomeni del turismo enogastronomico AUTONOMIA DI GIUDIZIO: Saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi di cui si vuole promuovere
Inglese	LEARNING OUTCOMES: The aim of the course is to provide a basic knowledge of the principles and mechanisms that govern the human experience of taste in the field of science and culture. Particular attention will be reserved to the analysis of wine and food heritage in a regional, national and international perspective in order to understand its development dynamics in the framework of modern forms of successful food tourism. KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: To analyze and interpret the socio-cultural phenomena involved in the experience of taste with specific reference to the study of their food and wine component. APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: To know how to use competently the antropological research method in the analysis of the current social and cultural events connected to the gastronomic experience and to the investigation about food and wine tourism phenomena. MAKING JUDGEMENTS: To be able to apply the acquired knowledge also in new contexts, in which the touristic

Prerequisiti

Italiano	Nessuno
Inglese	None

Programma

Italiano	Il corso è suddiviso in una parte generale e in una monografica. Nella prima saranno analizzati i temi chiave dell ’ antropologia del cibo. Nella seconda si procederà nel decodificare la poliedricità degli usi e dei significati assunti dal “ cibo ” nella dimensione della quotidianità e nella sfera dei comportamenti individuali e collettivi, con specifico riferimento alle esperienze contemporanee del gusto e alle piu diffuse pratiche del turismo eno-gastronomico
Inglese	The course is divided into a general part and a monographic part. In the first one the key themes of food anthropology will be analyzed. In the second one we will proceed to decode the versatility of the uses and meanings assumed by "food" in the dimension of everyday life and in the sphere of individual and collective behavior, with specific reference to the contemporary experiences of taste and to the most widespread practices of food and wine tourism

Modalità di valutazione

- ☐ Prova scritta
- ☒ Prova orale
- ☒ Valutazione in itinere
- ☐ Valutazione di progetto
- ☐ Valutazione di tirocinio
- ☐ Prova pratica
- ☐ Prova di laboratorio

Descrizione delle modalità e dei criteri di verifica dell'apprendimento

Italiano	Esame orale finale. L'esame valuterà la preparazione complessiva dello studente, la capacità di mettere in relazione le conoscenze riguardanti le varie parti del programma, la coerenza dell'argomentazione, la capacità analitica e l'autonomia di giudizio. Vengono inoltre valutate la padronanza del linguaggio e la chiarezza espositiva dello studente, in conformità con i descrittori di Dublino (1. conoscenza e comprensione; 2. applicazione della conoscenza e dell'esperienza; 3. formulazione di giudizi; 4. capacità di apprendimento; 5. capacità di comunicazione). Il voto finale si baserà per il 70% sull'approfondimento delle conoscenze dello studente e per il 30% sulla sua capacità di espressione e di pensiero critico indipendente. L'esame sarà valutato secondo i seguenti criteri: – Non superato: significative carenze e imprecisioni nella conoscenza e nella comprensione della materia; scarse capacità di analisi e sintesi, ricorrenti generalizzazioni,
Inglese	Final oral exam. The exam assesses the student ' s overall preparation, the ability to combine knowledge about each part of the syllabus, the coherence of argumentation, the analytical ability, and the autonomy of judgment. In addition, the student ' s command of language and clarity of presentation are also assessed, in adherence with the Dublin descriptors (1. knowledge and understanding; 2. applying knowledge and experience; 3. making judgments; 4. learning skills; 5: communication skills). The final grade will be based 70% on the student ' s depth of knowledge and 30% on the student ' s ability for expression (written and oral) and independent critical thinking. The exam will be evaluated according to the following criteria: – Failed: significant deficiencies and inaccuracies in the knowledge and the understanding of the subject matter; poor analytical and synthesizing skills, recurrent generalizations,

Testi adottati

Italiano	1) L. Rappoport, "Come mangiamo", Firenze, Ponte delle Grazie. 2) E. Di Renzo (a cura di), "La definizione antropologica del gusto. Letture disciplinari e casi di studio", dispense del corso reperibili presso la libreria Universitalia. 3) Materiali di studio forniti in aula e reperibili sul blog del docente http://studifolklorici.blogspot.it.
Inglese	1) L. Rappoport, "Come mangiamo", Firenze, Ponte delle Grazie. 2) E. Di Renzo (a cura di), "La definizione antropologica del gusto. Letture disciplinari e casi di studio", dispense del corso reperibili presso la libreria Universitalia. 3) Another study material will be provided in class and displayed on the teacher's blog http://studifolklorici.blogspot.it

Bibliografia di riferimento

Italiano	Consultabile sul sito http://studifolklorici.blogspot.it nella sezione Consigli di lettura per gli studenti
Inglese	Vailable on the website http://studifolklorici.blogspot.it in the section "Reading tips for students"

Modalità di svolgimento

☒ Modalità in presenza
☐ Modalità a distanza

Descrizione della modalità di svolgimento e metodi didattici adottati

Italiano	Lezioni interattive in aula. Visita ai più significativi luoghi pubblici di Roma collegati al turismo enogastronomico
Inglese	Interactive classroom lessons. Visit to the most significant public places in Rome related to food and wine tourism

Modalità di frequenza

○ Frequenza facoltativa
◉ Frequenza obbligatoria

Descrizione della modalità di frequenza

Italiano	Partecipazione interattiva delle lezioni
Inglese	Interactive participation in frontal lessons