

N.B. Le celle in grigio sono a compilazione automatica e non vanno modificate

codice (segreteria)	INSEGNAMENTI						MODULI DIDATTICI (EVENTUALI)				COPERTURA INSEGNAMENTI									
	denominazione insegnamenti in lingua italiana e in lingua inglese	CFU (1)	sette scientifico- disciplinare (2)	ore di attività (3)	responsabile insegnamento (4)	tipo di verifica (5)	valutazione verifica (6)	sintesi obiettivi formativi (7)	sintesi contenuti (8)	denominazione moduli (9)	CFU (10)	sette scientifico- disciplinare (11)	ore di attività (12)	forma didattica (13)	ore di attività (14)	tipo di copertura (15)	nome docente o "BANDO" (16)	sette scientifico- disciplinare (17)	art.3 o art.7 per docenti esterni (18)	Dipartimento o altro Ateneo o Ente di appartenenza (19)
	STORIA DELL'ALIMENTAZIONE / FOOD HISTORY	5	SECS- P/12	40	LUCA MOCARELLI	prova scritta	30	Fornire rudimenti di storia dell'alimentazione volti a potenziare capacità analitiche e creatività nell'approccio ai grandi temi alimentari su scala locale e globale.	Storia dell'alimentazione: fondamenti della disciplina e contributo al dibattito sulle emergenze alimentari contemporanee / Aspetti strutturali della storia alimentare dal medioevo all'età contemporanea /selezione di case-studies.		5		40	Frontale	28	Esterna	Laura Prosperi	SECS-P/12	Art.3	Assegnista DEMS UNIMIB
	SOCIOLOGIA E ORGANIZZAZIONE SOCIALE DEL CIBO / SOCIOLOGY AND SOCIAL ORGANIZATION OF FOOD	5	SPS/08	40	GIANMARCO NAVARINI	prova scritta	30	Sviluppare e acquisire le principali conoscenze sociologiche relative al cibo e al vino in società	Il consumo: differenze, disuguaglianze, pratiche sociali e culturali. La produzione: dinamiche culturali. La qualità: classificazioni istituzionali, denominazioni, categorie interpretative. Il gusto: linguaggio narrativo, professionale e sensoriale. La comunicazione e l'industria culturale: estetica e spettacolo, senso del territorio, materie prime, sostenibilità e confini natura/cultura; Il servizio e la cucina: professionisti, cuochi, assaggiatori, interazioni sociali a tavola e nei ristoranti.		5		40	Frontale	2	Interno	Gianmarco Navarini	SPS/08		Sociologia UNIMIB
	ANTROPOLOGIA ALIMENTARE/ FOOD ANTHROPOLOGY	5	M- DEA/01	40	MAURO VAN AKEN	prova scritta	30	Approfondire le conoscenze sulle rappresentazioni di cibo attraverso la presentazione di casi etnografici contemporanei cercando di mettere in luce le connessioni tra cibo e tematiche classiche dell'antropologia (identità, parentela, genere, economie)	Cibo costruito culturale, sociale e identitario; Pratiche culturali dell'alimentazione: arte e antropologia; Agri/culture del cibo e filiere come reti sociali		5		40	Frontale/seminario	8	Interna	Silvia Balberani/Luca Rimoldi	M-DEA/01		Scienze della Formazione UNIMIB
	POLITICHE ALIMENTARI/ FOOD POLICIES	5	SECS- P/01	40	LUCA MOCARELLI	prova scritta	30	Fornire un quadro concettuale, indicazioni di metodo e una serie di strumenti operativi per la comprensione del funzionamento dei sistemi alimentari urbani e per la promozione di politiche locali	Globalizzazione, sistema alimentare e dimensione territoriale e urbana del cibo;Governance multilivello dei sistemi del cibo;il framework teorico di riferimento per l'analisi del sistema cibo in chiave sostenibile;Analisi dei sistemi locali e urbani del cibo alle diverse scale (urbana, metropolitana, regionale)		5		40	Frontale	14	Esterna	Andrea Catori	SECS-P/01	Art.3	Està/ Centro Ricerca Economia & Sostenibilità
	DIRITTO E NORMATIVA ALIMENTARE/ FOOD LAW	5	IUS/07	40	TIZIANA VETTOR	prova scritta	30	Il modulo si propone di analizzare la questione alimentare nel quadro dei principi e delle norme sovranazionali e nazionali	Normativa sovranazionale e nazionale in materia alimentare con particolare focus sui temi della food security e di decent work		5		40	Frontale	16	Interna	Tiziana Vettor	IUS/07		Giurisprudenza UNIMIB

Firma del proponente del corso:

ECONOMIA E POLITICA ALIMENTARE/ AGRICULTURAL AND FOOD ECONOMICS	5	AGR/01	40	LUCA MOCARELLI	prova scritta	30	Sviluppare le conoscenze sull'organizzazione delle filiere agro-alimentari e sulle principali problematiche economiche del mercato alimentare. Analizzare alcune politiche dell'Unione europea per la sicurezza e la qualità alimentare, per la sostenibilità e per l'internazionalizzazione dei prodotti alimentari	Analisi economica dei consumi alimentari - analisi economica del sistema agro-alimentare e delle organizzazioni verticali delle filiere agro-alimentari - politiche agro-alimentari ed intervento pubblico (etichettatura nutrizionale, aspetti economici dell'obesità, tracciabilità e gli effetti sull'organizzazione verticale di filiera)	5	40	Seminario	8	Esterno	Alessandro Banterle		Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali UNIMI
											Seminario	8	Esterna	Valentina Raimondi		Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali UNIMI
											Seminario	8	Esterno	Alessia Cavaliere		Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali UNIMI
											Seminario	8	Esterno	Elsa De Marchi		Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali UNIMI
											Seminario	8	Esterno	Elena Claire Ricci		Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali UNIMI
APPROFONDIMENTI TEMATICI	5	N/A	60	GIANMARCO NAVARINI	frequenz a	N/A	Stimolare senso critico e capacità analitiche utili all'adeguata utilizzazione e comprensione di ampie categorie del dibattito alimentare	Investigare in maniera interdisciplinare grandi temi dello scenario contemporaneo utilizzando l'approccio Problem Based Learning. Temi: Cibo locale e Cibo globale; Sostenibilità; Cibo e Legalità; Cibo e Differenze; Cibo e Cittadinanza	5	60	Seminario	12	Interna	Gianmarco Navarini		Sociologia UNIMIB
											Seminario	12	Interna	Mauro Van Aken / Sara Roncaglia		Scienze Formazione UNIMIB / esterna
											Seminario	12	Esterna	Laura Prosperi	Art 3	DEMS UNIMIB
											Seminario	12	Esterna	Andra Calori	Art.3	ESTA
											Seminario	12	Esterna	Lorenzo Domaneschi	Art 3	Sociologia UNIMI
TECNICALITIES	5	N/A	60	TIZIANA VETTOR	frequenz a	N/A	Fornire rudimenti tecnici utili a gestire la pianificazione e la realizzazione di attività costitutive di interventi e progetti alimentari	Fornire rudimenti tecnici su a) start-up (1 e 2); b) comunicazione (1,2,3)	5	60	Seminario/ Start-up; Business Plan; marketing	24	Interna	Francesca Del Bo	Art.3	ASSOLOMBARDA
											Seminario/ Comunicazione 1 Stampa e Progetti Editoriali	24	Esterna	Anna Pacchi/Franco Ghilardi/ Caterina Giavotto/ Lisa Ghezzi/ Francesca Brambilla	Art 3	MONDADORI e altre case editrici
											Seminario/ Comunicazione 2 Social Media, Websites, Video Making	12	Esterna	Lorenzo Domaneschi	Art 3	Sociologia UNIMI
TOTALE ORE/CFU (escluso stage)	40		360						40	360	360					
STAGE	10		250						10	250	250					
Attività extra-curricolari	0		40			Partecipazione ad eventi formativi /visite a realtà ed istituzioni rilevanti proposte nel corso dell'anno	Secondo offerta aa 2018-2019									
PROVA FINALE (20)	10								10							
TOTALE ORE/CFU			610						60	610	610					

<b>ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL CORSO</b>	<b>INDICARE SI O NO</b>
E' PREVISTA LA PRESENZA IN AULA DI TUTOR?	SI

Firma del proponente del corso: