



CORSO DI PERFEZIONAMENTO E DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

IN

LA CULTURA DEL CIBO

A.A. 2013-2014

Il Corso si incentrerà sulla “**cultura del cibo**”, intesa come insieme di valori e disvalori di una categoria di saperi, che coinvolge aspetti storici, socio-economici, artistici, letterari e medici.

L’EXPO 2015 di Milano porrà ancora di più nel corso del prossimo anno scolastico l’attenzione sulle problematiche connesse al cibo, al suo rapporto con le risorse, con l’ambiente, con la società. Il Corso si propone pertanto di offrire agli insegnanti conoscenze e proposte didattiche da utilizzare nella propria attività didattica.

Il Corso è parte dell’offerta formativa Italian University Line - IUL ed è realizzato in collaborazione con il Lyceum Club Internazionale di Firenze.

L’approccio multidisciplinare intende integrare, rafforzare e valorizzare, con l’apporto delle competenze di studiosi e docenti qualificati di diversa formazione, la conoscenza delle tradizioni alimentari da molteplici punti di vista: da sempre, il sistema alimentare racchiude e trasmette la cultura di chi lo pratica, ed è depositario delle tradizioni e dell’identità di un gruppo.

La lettura proposta dal Corso è volta a evidenziare innanzitutto il portato culturale del cibo nelle dimensioni dell’economia, della religiosità, della convivialità e dell’identità all’interno delle grandi tradizioni culinarie, sottolineando, in tempi più recenti, il progressivo depauperamento del rapporto cibo-cultura.

Ampio spazio verrà dato agli aspetti sociali e formativi, con particolare attenzione ai disturbi del comportamento alimentare, che rappresentano un grave fattore di rischio per gli adolescenti, e ai temi della prevenzione e della terapia.

Per tali ragioni, il Corso si rivolge non solo ai docenti della scuola ma a un pubblico vasto e a quanti, soprattutto giovani, siano interessati ad approfondire questi temi con un approccio interdisciplinare.

Il Corso si rivolge in modo specifico agli **Insegnanti della Scuola Secondaria di I e II grado**.

Il titolo conseguito in seguito al Corso di perfezionamento potrà dare 1 punto spendibile nelle graduatorie provinciali e d’istituto del personale docente della scuola, secondo le normative vigenti in materia. Potranno accedere al Corso i laureati (che avranno diritto alla certificazione dei CFU), ma anche gli studenti e i non laureati (che otterranno l’attestato di corso di aggiornamento professionale con indicazione dei CFU ottenuti). Per coloro che non intendessero sostenere l’esame finale per ottenere i CFU verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Il Corso è interamente fruibile online e prevede periodicamente il superamento di test con domande a risposta chiusa (V/F) predisposti dai docenti sulla base delle tematiche affrontate nel percorso didattico. Molte lezioni potranno essere seguite anche in presenza presso la sede del Lyceum dove avverrà la loro registrazione: saranno disponibili sulla piattaforma IUL, sia in streaming che registrate.

L’attivazione del corso è prevista al raggiungimento di un numero minimo di **30 iscritti**.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

L'attività avrà inizio nel mese di settembre 2014 e si concluderà nel mese di febbraio 2015, con il rilascio di 16 CFU (Crediti Formativi Universitari), pari a 400 ore di attività didattica, comprensive delle ore di studio in autoapprendimento e delle attività necessarie al superamento dell'esame finale. L'attività formativa per coloro che desiderano conseguire il titolo di Corso di Perfezionamento o di Abilitazione professionale (per i non laureati) comprende infatti la realizzazione di un Project work da esporre in sede di esame.

Modulo. 1 MODULO STORICO (3CFU)

STORIA DELL' ALIMENTAZIONE (MED/02)
DAL KANTHAROS ALLA BORDOLESE (L-OR/05)
I "TABOO" ALIMENTARI (MED/02)
ASPETTI STORICI DELL'APPROVVIGIONAMENTO CARNEO E DEL SUO CONSUMO (SECS-P/12)
MODELLI ALIMENTARI E DISPONIBILITA' DEL CIBO NEL MEDIOEVO (SECS-P/12)
LE SCOPERTE GEOGRAFICHE E LA CULTURA GASTRONOMICA EUROPEA (SECS-P/12)
CIBO E ACQUA (ICAR02)

Modulo 2. MODULO ARTISTICO (3 CFU)

LA TAVOLA NELL'ARTE (L-ART 01 L-ART 02 L-ART/03)
IL CIBO NELL'ARTE (L-ART 01 L-ART 02 L-ART/03)
PUBBLICITA' E RÉCLAME (SPS/08)
MUSICA E CIBO (L-ART/07)
IL CIBO NEL WEB (SPS/08)
DOLCI A CORTE (L-ART/02)
MODA E COMPORTAMENTI ALIMENTARI (SPS/07)

Modulo 3. MODULO STORICO LETTERARIO (2 CFU)

IL CIBO NELLA LETTERATURA (L-FIL-LET/10)
IL LINGUAGGIO DI P. ARTUSI (L-FIL-LET/12)
MITI E FILOSOFIE DEL CIBO NEL CINEMA (L-ART06)
ANTROPOLOGIA DEL CIBO (M-DEA 01)

Modulo 4. MODULO MEDICO (6 CFU)

ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE: LE LINEE GUIDA ITALIANE ED EUROPEE PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ED UN CORRETTO STILE DI VITA (MED/09)
ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE: LE LINEE GUIDA ITALIANE ED EUROPEE PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ED UN CORRETTO STILE DI VITA (MED/09)
GLI ALIMENTI DELLA SALUTE (MED/49)
ALIMENTAZIONE NELL'ETA' EVOLUTIVA (MED/49)
I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (MED/25)
DIABETE GIOVANILE E OBESITA' (MED/13)
NUTRIZIONE E STILE DI VITA (MED/13)
IL PROFUMO DEL CIBO (CHIM/11)
LA CHIMICA DEGLI ALIMENTI (CHIM/10)
ALCOOL E DIPENDENZE (MED/25)

Modulo 5. Project work (2 CFU)

Questo modulo sarà erogato solo per coloro che desiderano ottenere il Certificato di Corso di Perfezionamento/Aggiornamento Professionale da 16 CFU, dopo aver superato l'esame finale.

L'esame consisterà in una relazione sul Project Work e sulla sua presentazione in sede di esame in presenza.

Gli argomenti del Project work sono attinenti agli argomenti del corso e potranno, ad esempio, essere relativi a:

- preparazione di materiale didattico per le scuole;
- approfondimenti sulle tematiche del corso.

Sarà possibile iscriversi a singoli moduli ad un costo di 40 euro per CFU. Per ogni modulo sarà rilasciato un certificato di frequenza.

Inoltre gli iscritti potranno richiedere, nell'ambito dei contenuti relativi ai moduli selezionati, il riconoscimento formale con criteri di qualità delle competenze acquisite negli apprendimenti informali o non formali debitamente documentati, ai sensi della L.92/2012 (v. sito www.ruiap.it e/o il [presente link](#)). Questo potrà consentire di essere eventualmente esonerati dalla frequenza totale o parziale di alcuni moduli didattici, fino a un massimo di 3 CFU, dopo un'attenta analisi dell'apposita Commissione.

DOCENTI

Direttore del Corso: Prof.ssa Maria Luisa Dalla Chiara

Docenti del corso: Prof.ssa Elisa Acanfora, Prof.ssa Enza Biagini, Prof. Giorgio Federici, Prof.ssa Donatella Lippi, Dr.ssa Maria Luisa Eliana Luisi, Prof.ssa Eleonora Negri, Prof. Giampiero Nigro, Prof.ssa Angela Orlandi, Dr. Lorenzo Sandiford, Prof.ssa Mirka Sandiford, Dr.ssa Alessandra Scarpato.

Tutor: Dr.ssa Chiara Pucci.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Titolo di accesso: diploma di laurea/ diploma di maturità

Il costo totale di iscrizione è pari a € 500,00 (cinquecento/00) ed è così suddiviso:

- **€ 200,00** (duecento/00) al momento dell'iscrizione (**entro il 15 settembre 2014**);
- **€ 300,00** (trecento/00) **entro il 31 dicembre 2014**.

Domanda di iscrizione: scaricabile dal sito www.iuline.it, sezione Corsi di perfezionamento, deve essere inviata in originale al momento dell'iscrizione a Italian University Line – IUL, Via M. Buonarroti, 10 – 50122 Firenze.

Documenti da allegare alla domanda:

- marca da bollo da € 16,00;
- autocertificazione o certificato originale relativo al titolo di studio posseduto con l'indicazione del voto finale;
- una fototessera firmata a lato in originale dal richiedente;
- fotocopia di un documento d'identità in corso di validità;
 - ricevuta comprovante l'avvenuto pagamento della quota di iscrizione (**€ 200,00**), effettuato con bonifico bancario intestato alla IUL, presso le Poste Italiane, codice IBAN: IT 56 R 07601 028000 00075042267, oppure con bollettino postale sul c/c n. 75042267, intestato alla Italian University Line - IUL, Via M. Buonarroti n° 10, 50122 Firenze. In entrambi i casi indicare quale causale obbligatoria: **"Iscrizione Corso Cultura del Cibo"**.

Termine iscrizioni: 15 settembre 2014

Per informazioni:

Segreteria Italian University Line – IUL

segreteria@iuline.it

Tel. 055 2380568