

SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD

Corso di Laurea in Hospitality
Management

Insegnamento

Triennale

A.A. 2019/2020

Docente: Gianni Cicia

+39 081 2539075

email: cicia@unina.it

SSD

CFU

Anno di corso (I, II o III)

Semestre (I o II)

Orario dei corsi (qui si clickerà)

Insegnamenti propedeutici previsti: Economia Politica

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso è dedicato alla cultura enogastronomica e all'evoluzione delle dimensioni e delle funzioni che la società postmoderna assegna al cibo. Un focus particolare sarà dedicato alle dimensioni etiche del cibo, aspetti questi la cui importanza nel rapporto cibo-consumatore è in costante crescita- Il corso intende fornire allo studente gli strumenti e le nozioni essenziali per interpretare in maniera innovativa il ruolo che gli alimenti rivestono nella percezione e nelle preferenze dei consumatori e, più in generale, dei cittadini.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate
Lo studente dovrà comprendere le specificità del cibo in termini di preferenze dei consumatori e di evoluzione del concetto di qualità alimentare. Dovrà quindi essere in grado di identificare le diverse dimensioni della qualità di un alimento da quelle relative agli attributi intrinseci del prodotto a quelle relative alle valenze etiche del processo di produzione e del cibo stesso e alla relativa storia culturale.
Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:
<ul style="list-style-type: none">• Autonomia di giudizio: Agli studenti è richiesta la capacità di applicare in maniera critica le conoscenze acquisite riuscendo ad analizzare prodotti alimentari reali così da individuarne le dimensioni qualitative e il posizionamento nella percezione dei consumatori e dei cittadini.• Abilità comunicative: Particolare attenzione viene prestata all'acquisizione di una terminologia adeguata e all'acquisizione di una metodologia adeguata al trasferimento di concetti legati alle diverse dimensioni della qualità alimentare e delle preferenze dei consumatori. La comunicazione dovrà essere efficace per specialisti e non specialisti.• Capacità di apprendimento: Indirizzare gli studenti all'uso delle fonti classiche ma anche all'uso dei moderni canali informativi utilizzati nel mondo del cibo. Tali fonti dovranno essere valutate in autonomia dallo studente, in modo da renderli in grado di individuare ed interpretare autonomamente la realtà del settore.

PROGRAMMA

L'evoluzione del concetto di qualità alimentare La società post-moderna ed il cibo La dimensione storico-culturale dei prodotti alimentari di qualità La dimensione etica del processo e del prodotto alimentare Il ruolo moderno degli aspetti sensoriali nelle preferenze dei consumatori: la trasformazione dei <i>credence attributes</i> in <i>experience attributes</i> Il ruolo della <i>trust</i> nel rapporto fra società e cibo
--

CONTENTS

Didattica frontale condotta con l'ausilio di mezzi audiovisivi. Si incoraggia la partecipazione attiva degli studenti a dibattiti sugli argomenti via trattati, con riferimento continuo a casi reali. La didattica è arricchita dall'attività di ricerca che il docente costantemente conduce nelle diverse aree del consumer behaviour e che trova sbocco in pubblicazioni scientifiche.
--

SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD

Corso di Laurea in Hospitality Management

Insegnamento

Triennale

A.A. 2019/2020

MATERIALE DIDATTICO

- Barnhill A, Doggett T., Budolfson M. (2018), The Oxford Handbook of Food Ethics, Oxford University Press
- Cicia, G., Cembalo, L., Del Giudice, T., & Verneau, F. (2012). Il sistema agroalimentare ed il consumatore postmoderno: nuove sfide per la ricerca e per il mercato. *Economia agro-alimentare*.
- Del Giudice, T., Cavallo, C., & Vecchio, R. (2018). Credence attributes, consumers trust and sensory expectations in modern food market: is there a need to redefine their role? *International Journal on Food System Dynamics*, 9(4), 307-313.
- Materiale fornito dal docente

FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

Elaborato progettuale finale che permetta agli studenti di applicare quanto discusso ed approfondito durante il corso. L'elaborato finale prevederà contatti con attori del settore food.

MODALITA' DI ESAME

L'esame si articola in prova	Scritta e orale		Solo scritta		Solo orale	
Discussione di elaborato progettuale	100%					
Verifica intermedia						
In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla		A risposta libera	X	Esercizi numerici	

(*) E' possibile rispondere a più opzioni, indicando in percentuale il peso specifico di ciascuna prova

NOTE DEL DOCENTE

Il corso avrà una base teorica sulla quale verrà costruito un ampio ventaglio di attività operative, con sviluppo di project work da parte degli studenti.