



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Facoltà di Medicina e Chirurgia
Corso di Laurea in Dietistica

DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, METABOLICHE E NEUROSCIENZE

Corso di Laurea in Dietistica

Presidente: Prof. Marco Bertolotti

Segretario: Dott. Massimo Pellegrini

Direttore della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Silvia Raggi

Tutors della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Elisa Berri Dott.ssa Patrizia Palumbo

Via Campi, 287 - 41100 Modena

Tel. 059-2055365

Programma del Modulo didattico di

“Sociologia Generale”

Insegnamento di

“Scienze umane e psico-pedagogiche”

A.A. 2025/2026

2° anno, 1° semestre

MODULO DIDATTICO	CFU	ORE	DOCENTE	RECAPITO del DOCENTE
Sociologia Generale	1	8	Turrini Chiara	Tel: 3487755495 e-mail: turrini.c@libero.it

Obiettivi formativi disciplinari

Fornire conoscenze in merito agli aspetti sociali e culturali dell'alimentazione umana, al ruolo del cibo nei processi migratori, tra identità e integrazione, al concetto di “relativismo culinario”

Prerequisiti

Contenuti del corso

- il cibo come linguaggio e cultura
- cibo e identità culturale
- cibo e corpo
- cibo e salute
- cultura, etnocentrismo, relativismo culturale
- integrazione sociale
- cibo, migrazione e identità
- cibo e religione
- tradizione e cambiamento
- riti e pratiche di commensalismo
- gusti e disgusti alimentari o “relativismo culinario”

Metodi didattici

Lezioni teoriche frontali, discussioni in plenaria sui temi trattati.



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Facoltà di Medicina e Chirurgia
Corso di Laurea in Dietistica

DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, METABOLICHE E NEUROSCIENZE

Corso di Laurea in Dietistica

Presidente: Prof. Marco Bertolotti

Segretario: Dott. Massimo Pellegrini

Direttore della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Silvia Raggi

Tutors della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Elisa Berri Dott.ssa Patrizia Palumbo

Via Campi, 287 - 41100 Modena

Tel. 059-2055365

Testi di riferimento

1. V. Castellani, C. Kumalè, *"Il mondo a tavola. Precetti, riti e tabù"* Ed. Einaudi
2. C. Fischler, *"L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza"* Ed. Mondadori
3. M. Harris, *"Buono da mangiare"* Torino, Einaudi, 1990 (ed. orig. 1985).
4. M. Montanari, *"Il cibo come cultura,"* Ed. Laterza
5. Slide fornite dal docente

Eventuali risorse on-line

Verifica dell'apprendimento:

L'esame si svolgerà in forma scritta: quiz relativi al programma con risposte a scelta multipla.

Risultati di apprendimento disciplinari attesi

- 1. Conoscenza e comprensione** dei principali paradigmi sociologici relativi agli aspetti sociali e culturali dell'alimentazione umana, al ruolo del cibo nei processi migratori, tra identità e integrazione, al concetto di "relativismo culinario"
- 2. Capacità di applicare conoscenza e comprensione** nel proprio agire professionale, in particolare nella relazione con persone appartenenti ad altre culture.
- 3. Autonomia di giudizio** nell'assunzione di decisioni professionali e di responsabilità nei confronti dei pazienti.
- 4. Abilità comunicative** che consentano di creare una positiva alleanza terapeutica con il paziente, in particolare se appartiene ad un'altra cultura
- 5. Capacità di apprendimento** che gli consentano di provvedere autonomamente all'aggiornamento costante delle proprie competenze cognitive e relazionali, in relazione al contesto in cui si trova ad operare, facendo uso di strumenti appresi.

Contatti e ricevimento studenti

Utilizzare telefono e e-mail indicati