UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI MILANO-BICOCCA

SYLLABUS DEL CORSO

Gli Alimenti e la Loro Storia: Cibi e Dietetica nel Passato

2627-2-H4103D165

Obiettivi

Analizzare l’evoluzione sia preventiva che curativa della dietetica e del suo rapporto con le altre branche mediche. Acquisire consapevolezza del legame storico che lega la dietetica agli assetti generali e metodologici della conoscenza medica. Comprendere la dimensione storica delle nozioni di dietetica, stile di vita salutare e benessere. Conoscere le implicazioni storiche, culturali e socio-economiche dei dettami dietetici e consumi alimentari. Apprendere l'evoluzione tecnologica e giuridica degli alimenti principali (cereali, latticini, carni, insaccati, ecc.) dall'antichità al nuovo Millennio.

Contenuti sintetici

Il corso presenta l'evoluzione tecnologica e giuridica dei principali alimenti e della conoscenza dietetica dalla medicina classica all’attuale scienza della nutrizione. Si analizza l'evoluzione delle norme sul cibo e delle regole relative a corpo e salute espresse dalla saggezza popolare e dalla tradizione medica occidentale

Programma esteso

Introduzione: Inquadrare la branca dietetica all’interno della storia della medicina. Le origini.
La dietetica nella medicina Ippocratica e Galenica: il concetto di dietae.
La dietetica medievale e l’intermediazione araba: l’aritmetizzazione della conoscenza dietetica all’interno della logica umorale. Il cibo nel Canone di Avicenna e nei Tacuina Sanitatis.
La dietetica rinascimentale: la divulgazione della dietetica umorale e nuovi approcci. Paracelso. Impatto della rivoluzione medica nel rinnovamento dei modelli dietetici. Iatromeccanica e Iatrochimica nell’interpretazione dei processi digestivi.
L'età moderna: la prima globalizzazione dei consumi e il progressivo affermarsi di prodotti non europei. Il dibattito

medico sul consumo di zucchero e le bevande coloniali. Sapere medico e crisi alimentari.
Santorio e il ruolo del metabolismo basale. Van Helmont, Van de Boë e la fermentazione acida. La progressiva introduzione della chimica nell'interpretazione dei meccanismi digestivi.
Scoperte scientifiche, pareri medici e consumi alimentari nell'Europa preindustriale. Le principali evoluzioni dietetiche nel Secolo dei Lumi: la razionalizzazione clinica del Settecento.
La nascita della moderna scienza della nutrizione dall'Ottocento sino ai giorni nostri. Raffronto tra fonti classiche, manuali medici e proverbi sul cibo.
Evoluzione tecnologica e giuridica dei principali alimenti (cereali, latticini, carni, insaccati, ecc.): gli imperativi dietetici e le mode di consumo alimentare.

Prerequisiti

Essere iscritti al secondo anno o successivi

Modalità didattica

DE - 14 ore. Lezioni frontali

Materiale didattico

Testi e documenti dati dal docente a lezione

Periodo di erogazione dell'insegnamento

Secondo semestre

Modalità di verifica del profitto e valutazione

Partecipazione attiva e colloquio finale sulle nozioni principali presenate nel corso

Orario di ricevimento

Contattare il docente per e-mail (paolo.tedeschi@unimib.it) per avere un incontro on-line o in ufficio

Sustainable Development Goals

SALUTE E BENESSERE | ISTRUZIONE DI QUALITÁ | CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI