

PROGRAMMA DEL CORSO DI GEOGRAFIA DELLE PRODUZIONI VITIVINICOLE

SETTORE SCIENTIFICO

M-GGR/02 (GEOG-01/B)

CFU

8

SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE

GEOG-01/B

ANNO DI CORSO

I Anno

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA

Caratterizzante

Base X

Affine

A scelta studente

NUMERO DI CREDITI

8 CFU

DOCENTE

Francesco Maria Olivieri

Francesca Sabatini

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI

L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI

Il corso intende fornire una panoramica dei principali concetti e metodi della geografia umana e politico-economica, affinché studenti e studentesse acquisiscano gli strumenti fondativi della disciplina. In questo quadro, l'obiettivo specifico è sviluppare conoscenze e capacità di analisi critica delle relazioni tra produzione, consumo e distribuzione del cibo e del vino, da un lato, e fenomeni spaziali transcalari, dall'altro. Infine, il corso mira a fornire gli strumenti per conoscere e analizzare criticamente alcune politiche pubbliche che interessano il mondo rurale, i sistemi agroalimentari e vitivinicoli, in prospettiva transcalare e relazionale.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

L'insegnamento intende fornire strumenti della geografia umana e della geografia politico-economica per sviluppare conoscenza e comprensione degli aspetti spaziali dei processi di produzione, distribuzione e consumo di cibo e di vino. In particolare, studenti e studentesse acquisiranno conoscenza e comprensione delle relazioni tra i sistemi agro-alimentari e vitivinicoli e i fenomeni spaziali più ampi in cui si situano: globalizzazione, mobilità, sviluppo locale, crisi ambientale, spopolamento rurale e montano.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Studenti e studentesse potranno applicare le conoscenze acquisite per comprendere le relazioni tra i processi di produzione, distribuzione e consumo di cibo e di vino, da un lato, e i processi economici e socio-culturali, dall'altro. Tali conoscenze potranno essere utili per avviare e far evolvere attività e iniziative in ambito agricolo, gastronomico, turistico.

Autonomia di giudizio

L'acquisizione di strumenti teorico-metodologici propri della geografia, insieme allo studio di casi di studio ed esperienze concrete, permetterà a studenti e studentesse di elaborare proprie visioni critiche rispetto ai diversi sistemi agro-alimentari e vitivinicoli, tra modelli intensivi ed estensivi, locali e globalizzati. Inoltre, gli strumenti acquisiti permetteranno di comprendere e giudicare criticamente gli obiettivi e gli impatti socio-territoriali delle principali politiche agricole, agro-alimentari e vitivinicole.

Abilità comunicative

Al termine del corso, studenti e studentesse avranno acquisito padronanza del lessico geografico, con particolare riferimento alle questioni rurali, agro-alimentari e vitivinicole; saranno capaci di utilizzare tale lessico a fini didattici e comunicativi; e avranno migliorato le proprie abilità argomentative. In particolare, lo sviluppo delle abilità comunicative - orali e scritte - sarà stimolato dalle attività di didattica interattiva previste all'interno del corso: lezioni di didattica sincrona, sessioni di ricevimento e redazione di elaborati.

Capacità di apprendimento

L'insegnamento stimolerà la capacità di apprendimento attraverso metodi e supporti didattici diversi. Le videolezioni teoriche stimoleranno la capacità di ascolto e comprensione; le videolezioni basate su casi studio stimoleranno la capacità di applicazione delle conoscenze acquisite; le lezioni sincrone, tradizionali e seminariali, stimoleranno la capacità di interazione e comunicazione. Infine, la capacità di apprendimento sarà stimolata dalla somministrazione di tracce per la redazione di elaborati, utili a verificare la comprensione degli argomenti trattati e ad allenare le abilità comunicative.

PROGRAMMA DIDATTICO

Geografia: una cassetta degli attrezzi

Definizioni di spazio, luogo e paesaggio

Territorio e territorializzazione

Lo sviluppo: definizioni e strumenti di misurazione

Sviluppo e fattori politici

Sviluppo e dimensione ambientale

Sviluppo sostenibile e questione ambientale

Regione complessa e sistemi regionali

Nuovi fattori localizzativi

Innovazione e territorio

Il ruolo dell'innovazione nel settore agricolo

Internazionalizzazione e mercato agricolo globalizzato

I sistemi agrari

I sistemi agrari nei paesi ad economia avanzata e nei paesi in ritardo economico

Integrazione agricoltura e sistema locale

Spopolamento e questione rurale

Politica di coesione e Strategia Nazionale per le Aree Interne

I discorsi della SNAI: turismo e patrimonio culturale nella rigenerazione delle aree interne

I borghi e la gentrificazione rurale

Vino e viticoltura

Territorio e filiera vitivinicola

La globalizzazione dei sistemi cibo

Food regimes e Food networks

Cibo e sistemi: dibattito globale vs locale

Cibo e sistemi locali: marchi di origine

Vini: marchi di origine e vitigni

Cibo e città

Politiche urbane del cibo

Reti territoriali

Contratto di rete

Reti agroalimentari

Risorse territoriali competitive. Reti e turismo

Cooperazione internazionale

Cibo e sicurezza alimentare

Promozione territoriale e vino

Aree di produzione del vino

Strade del vino

Beni pubblici e turismo

Competitività e turismo

Territorio, turismo e impatti natura economica

TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ DIDATTICHE PREVISTE E RELATIVE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

/**/

L'insegnamento è articolato in videolezioni di circa 30 minuti corredate da dispense, slide e questionario di autovalutazione.

Per ogni insegnamento è prevista 1 videolezione di didattica erogativa in modalità sincrona a contenuto innovativo ed interattivo, secondo modalità definite dal docente di riferimento, vi è altresì la possibilità di redazione di un elaborato per insegnamento, differenziato in termini di difficoltà rispetto all'ampiezza dei CFU assegnati.

Il modello didattico 2025-2026, in ottemperanza al D.M. 1835 del 6 dicembre 2024, prevede di norma, per ogni CFU, un totale di almeno 7 ore di didattica. La didattica erogativa è perciò effettuata dall'Anno Accademico 2025/2026 per l'80% in modalità asincrona, articolata in un numero di videolezioni coerente ai CFU complessivi del singolo insegnamento, corredate da materiale didattico adeguato allo studio individuale e, per almeno il 20%, in modalità sincrona

La didattica erogativa asincrona prevede per ogni ora una videolezione registrata, una dispensa corredata da riferimenti bibliografici, note, tabelle, immagini, grafici ed un questionario di dieci domande di autovalutazione con quattro possibili risposte di cui solo una corretta e tre distrattori, oltre un file di riepilogo relativo agli obiettivi ed alla struttura in paragrafi della lezione, con l'aggiunta di alcune parole chiave. Nel dettaglio la videolezione corrisponde alla singola lezione teorica del docente. La didattica sincrona si compone di una web conferenza per CFU e di un elaborato per insegnamento, differenziato in termini di difficoltà rispetto all'ampiezza dei CFU assegnati. L'obiettivo della didattica erogativa in modalità sincrona è assicurare tutte quelle attività che tipicamente richiedono apprendimenti "in

situazione” o rapporto “face to face”, quali laboratori, seminari, esperienze sul campo, tirocini, ecc., tenendo conto anche delle metodologie a carattere innovativo e volte a favorire l’interazione docente-studenti e tra studenti

Sono previsti:

interventi didattici rivolti da parte del docente/tutor all’intera classe (o a un suo sottogruppo), tipicamente sotto forma di dimostrazioni o spiegazioni aggiuntive (ad esempio dimostrazione o suggerimenti operativi su come si risolve un problema, esercizio esilaranti); gli interventi brevi effettuati dai corsisti (ad esempio in ambienti di discussione o di collaborazione); le attività strutturate (individuali o collaborative), sotto forma tipicamente di report, esercizio, studio di caso, problem solving, web quest, progetto, produzione di artefatti (o varianti assimilabili), effettuati dai corsisti, con relativo feed-back; le forme tipiche di valutazione formativa, con il carattere di questionari o test itinere; le esperienze di apprendimento in situazione realizzabili attraverso ambienti di simulazione, oppure attraverso la virtualizzazione di laboratori didattici.

Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell’esame finale.

Nel computo delle ore della didattica erogativa sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul Corso di Studio, sull’uso della piattaforma e simili, che rientrano nei servizi di tutoraggio per l’orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’APPRENDIMENTO

/**/

La partecipazione alla didattica erogativa ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l’apprendimento in itinere.

L’esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall’Ateneo.

L’esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L’esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.

Sia la verifica in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite per verificare la capacità di apprendimento ovvero il livello di apprendimento raggiunto dallo studente. I quesiti che richiedono l’elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l’autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studenti che avranno luogo durante la fruizione del corso proposte dal docente o dal tutor.

CRITERI DI MISURAZIONE DELL’APPRENDIMENTO E ATTRIBUZIONE DEL VOTO FINALE

/**/

La didattica sincrona garantisce una premialità massima di 2 punti che si somma al voto dell'esame finale, suddivisa in 1 punto per la didattica erogativa sincrona (Webconference) ed 1 punto didattica erogativa sincrona (Elaborato). La premialità massima per le Webconference è di un punto sul voto di esame. Ogni studente può partecipare a tutte le Webconference erogate. Per ciascuna di esse, il superamento del test finale di apprendimento –che richiede almeno quattro risposte corrette su cinque domande relative al tema trattato – consente di ottenere un punteggio pari a 0,5. Una volta raggiunto un punteggio totale di 1, allo studente viene riconosciuta la premialità. La redazione dell'elaborato consente una premialità pari ad 1 punto sul voto dell'esame, se considerato sufficiente. Saranno rese disponibili due tracce di elaborati.

È data facoltà allo studente di partecipare alla didattica erogativa sincrona.

La valutazione finale ha lo scopo di misurare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite per verificare la capacità di apprendimento ovvero il livello di apprendimento raggiunto dallo studente. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.

Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio ottenuto nella verifica di profitto al quale si sommano le premialità che lo studente può aver ottenuto partecipando alla didattica erogativa sincrona e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica sincrona verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.

Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.

Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande ed anche all'ultima domanda.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA ASINCRONA

Di norma massimo l'80% delle lezioni è svolto in modalità asincrona.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA SINCRONA CON RELATIVO FEED-BACK AL SINGOLO STUDENTE DA PARTE DEL DOCENTE O DEL TUTOR

Almeno il 20% delle lezioni è svolto in modalità sincrona, tra:

Partecipazione a web conference
Redazione di un elaborato
Svolgimento delle prove in itinere con feedback
Svolgimento della simulazione del test finale

MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO

Videolezioni registrate dall* docenti

Dispense e slides preparate dall* docenti per le lezioni asincrone

Materiali predisposti dall* docenti per le lezioni sincrone

Questionari di autovalutazione

Testo di riferimento facoltativo, suggerito dall* docenti: Pettenati G. e Toldo A. (2017), Cibo tra azione locale e sistemi globali, Milano: Franco Angeli.

Il materiale didattico è disponibile in piattaforma per la consultazione autonoma di studenti e studentesse.