

Università degli Studi di Bari
PROPOSTA DI ISTITUZIONE - MASTER A.A.2012/2013

1. DENOMINAZIONE

Denominazione del Master	EDUCAZIONE ALIMENTARE Formazione e didattica per un'educazione alimentare eco-consapevole
Denominazione (traduzione in lingua inglese - ALMA LAUREA)	NUTRITION EDUCATION Training and teaching for an eco-conscious nutrition education
Livello	I livello
Durata	Annuale
Crediti	60
Settore scientifico disciplinare	M-STO/01 M-STO/02 L-FIL-LETT/10 L-FIL-LETT/11 L-FIL-LETT/12 M-FIL/05 M-PSI/04 M-PED/01 M-PED/02 L-ART/06 MED/13 MED/44 MED/49 ING- IND/16 BIO/07 BIO/09 BIO/10 AGR/01 AGR/04 AGR/13 AGR/16 VET/04 SECS-P/13 M-DEA/01
Presenza/Distanza	in presenza
Lingua	Italiano
se altro:	
Prima Attivazione/Rinnovo	Prima attivazione

2a. TIPOLOGIA

Università degli Studi di Bari "A. Moro"

2b. ENTI COLLABORATORI

n°	Nome ENTE	Modalità di collaborazione
1.	Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia	tirocinio/stages
2.	MIUR - Comitato Tecnico Scientifico del Progetto "Scuola e cibo"	Altro
3.	Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale	tirocinio/stages
4.	Direzione EXPO 2015 (Rapporti istituzionali)	Altro
5.	Slow Food Puglia	tirocinio/stages
6.	Coldiretti Puglia	tirocinio/stages
7.	Istituto "Regina Margherita" -Bari	contributi logistici
8.	Divella S.p.A.	contributi finanziari
9.	CEREALFER SEMENTI	contributi finanziari

3.a STRUTTURA PROPONENTE

n°	Dipartimento	Data e delibera del Consiglio di Dipartimento
1.	DIPARTIMENTO DI PSICOLOGIA E SCIENZE PEDAGOGICHE E DIDATTICHE	07/05/2012

Ulteriori informazioni (Didattica, prove di selezione, calendario, comunicazioni ufficiali post lauream...)

Sede Amministrativa e contabile	DIP.TO DI PSICOLOGIA E SCIENZE PEDAGOGICHE E DIDATTICHE
Indirizzo completo (Via, n., CAP, Città)	PALAZZO ATENEO - PIAZZA UMBERTO 1 N. 1 BARI
Referente	Rosalinda CASSIBBA
Telefono	080/5714503
E-mail	cassibba@psico.uniba.it
Sito Web del Master se presente	segreteriaamasteruniba@gmail.com

3.b DOCENTI PROPONENTI

n°	Nome e Cognome	Qualifica	ATENEO	Telefono	E-mail
1.	Silvana GHIAZZA	PA	ATENEO DI BARI	080/5714763	s.ghiazza@dilifile.uniba.it
2.	Giuseppina Maria TANTILLO	PO	ATENEO DI BARI	080/4679853	g.tantillo@veterinaria.uniba.it
3.	Giuseppe POLI	PO	ATENEO DI BARI	080/5714721	g.poli@dipstogeo.uniba.it
4.	Augusto PONZIO	PO	ATENEO DI BARI	080/5717485	augustoponzio@libero.it
5.	Leonardo SEBASTIO	PO	ATENEO DI BARI	080/5714752	l.sebastio@dilifile.uniba.it

3.c COORDINATORE

Nome	GHIAZZA
Cognome	Silvana
Qualifica	PA
Settore scientifico disciplinare	L-FIL-LET/11
Struttura di appartenenza	LETTERE LINGUE ARTI ITALIANISTICA E CULTURE COMPARATE
Telefono	0805714763
E-mail	s.ghiazza@dilifile.uniba.it

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

3.d.1 DOCENTI INTERNI all'Univ. di BARI

n°	Nome e Cognome	Qualifica	ATENEEO	Telefono	E-mail
1.	Silvana GHIAZZA	PA	ATENEEO DI BARI	080/5714763	s.ghiazza@dilifile.uniba.it
2.	Giuseppina Maria TANTILLO	PO	ATENEEO DI BARI	080/4679853	g.tantillo@veterinaria.uniba.it
3.	Giuseppe POLI	PO	ATENEEO DI BARI	080/5714721	g.poli@dipstogeo.uniba.it
4.	Augusto PONZIO	PO	ATENEEO DI BARI	080/5717485	augustoponzio@libero.it
5.	Luigi PALMIERI	PO	ATENEEO DI BARI	0805442771	lpalm@farmbiol.uniba.it
6.	Leonardo SEBASTIO	PO	ATENEEO DI BARI	080/5714752	l.sebastio@dilifile.uniba.it

3.d.2 DOCENTI ESTERNI all'Univ. di BARI

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Strutture consorziate	Settore scientifico disciplinare
1.	Mancino	Anton Giulio	RC	Facoltà di Scienze della comunicazione -Università di Macerata	L-ART/06

3.d.3 ESPERTI ESTERNI

n°	Nome	Cognome	Qualifica	Competenze specifiche	Altre Università/Enti Privati
1.	Aldo	Luisi	esperto esterno	Studioso delle problematiche legate all'alimentazione nel mondo antico. Autore di numerose pubblicazioni sull'argomento.	
2.	Roberto	De Petro	esperto esterno	Giornalista, esperto in Agricoltura, Alimentazione e Ambiente; organizzatore di iniziative e responsabile del settore dedicato a tali tematiche dalle emittenti televisive TELENORBA e ANTENNA SUD	

3.e SEDE DIDATTICA

Struttura	Università degli studi- Bari -Plesso Via De Rossi(Aula XV)
Indirizzo completo (Via, n., CAP, Città)	Via De Rossi, n.233, 70121 BARI
E-mail	derossi@uniba.it

4. OBIETTIVI DEL MASTER

Il master intende fornire competenze specifiche nel campo dell'educazione a una corretta alimentazione, strettamente connessa al rispetto delle risorse ambientali e attenta al territorio, supportandole con le indispensabili conoscenze di base (fondamenti culturali, umanistici e scientifici).

Si propone di rispondere in tal modo alla crescente domanda di competenze qualificate nel campo dell'educazione alimentare, in una prospettiva aperta alle problematiche ecologiche, formando una figura dal profilo professionale spendibile sia nell'ambito dell'istituzione scolastica, sia nell'ambito dei settori produttivi e professionali legati in vario modo all'alimentazione.

4.a SBOCCHI OCCUPAZIONALI (V. art. 6 comma 1 regolamento)

<p>La descrizione della figura professionale che si intende formare e le funzioni che sarà chiamata a svolgere in relazione al particolare settore occupazionale al quale si riferisce</p>	<p>Il Master forma figure professionali con le adeguate conoscenze pedagogico-didattiche, la competenza e l'aggiornamento necessari per operare al meglio presso strutture pubbliche e private nelle quali la gestione della nutrizione di gruppi o comunità di persone richieda un controllo attento dell'alimentazione e delle sue conseguenze.</p> <p>In particolare, il master è rivolto alla formazione di quadri dirigenti e operativi nella scuola di ogni ordine a grado rispetto alla domanda, sempre più pressante, di una corretta educazione alimentare, nel rispetto dell'ambiente. Tale formazione è in linea col progetto ministeriale "Cibo & Scuola", che prevede la formazione specifica di insegnanti, nell'ambito dei "Piani di educazione scolastica alimentare".</p> <p>Appare prioritaria, infatti, l'esigenza di fornire agli insegnanti degli strumenti efficaci per intervenire in modo sempre più competente e qualificato, con una didattica che consenta di chiarire il perché delle scelte alimentari, mettendo in guardia gli alunni rispetto ai molteplici fattori di rischio correlati alla non corretta nutrizione e identificando delle strategie che consentano loro di resistere alle pressioni sociali e mediatiche che li indirizzano a preferenze alimentari errate. La prospettiva è quella di creare, attraverso la prevenzione, condizioni più favorevoli a scelte di vita salutari, nel rispetto dell'ambiente, facendo leva sull'informazione, sulla sensibilizzazione, sull'approfondimento culturale e scientifico e su specifiche iniziative che coinvolgano attivamente gli alunni.</p> <p>La frequenza del Master e il conseguimento dell'attestato finale potrà costituire titolo valido ai fini della valutazione dei titoli della terza fascia delle graduatorie a esaurimento del personale docente ed educativo delle scuole ed istituti di ogni ordine e grado.</p>
<p>La documentata analisi dell'esigenza formativa di riferimento</p>	<p>Il master intende rispondere alla crescente domanda di competenze qualificate nel campo dell'educazione alimentare, in una prospettiva aperta alle problematiche ecologiche.</p> <p>È ormai chiaro a tutti che una realtà così fondamentale per la vita stessa, quale l'alimentazione, è inserita in una rete di rapporti complessi che la costituiscono come fatto culturale, forma di linguaggio, segno, in cui storia privata dell'individuo, dinamiche sociali, fattori economici e rapporto col territorio si intrecciano costantemente e rimandano a significati simbolici profondi e a scelte che investono la sfera più latamente etica e politica. Fondamentale è dunque, l'acquisizione dei molteplici valori legati al mondo alimentare, nella consapevolezza della sua importanza per la crescita culturale e umana dell'individuo, ma anche come strumento di comunicazione interpersonale e interculturale, per la promozione di dinamiche di incontro, condivisione, integrazione, tanto più indispensabili in una società che si avvia a diventare sempre più multietnica.</p> <p>Questa problematica è strettamente connessa alla consapevolezza della necessità di salvaguardare l'ambiente e la sua biodiversità, unica strada possibile per promuovere e mantenere uno stato di benessere duraturo per l'umanità. Fortissimo, infatti, è lo stretto legame fra alimentazione e sostenibilità, gastronomia e nuovo umanesimo, buono e bene; non a caso le scelte più vantaggiose dal punto di vista economico - stagionalità, km. Zero, rapporto col territorio e valorizzazione delle tradizioni locali, difesa delle risorse ambientali - rispondono a una filosofia di vita più giusta e a misura umana.</p> <p>Instaurare un rapporto corretto e soddisfacente con il cibo e le sue modalità di assunzione è diventata, negli ultimi decenni, una necessità sempre più sentita, quando non una vera e propria emergenza, soprattutto per il mondo giovanile, più esposto ai rischi di una massiva omologazione e al fascino di modelli distorti: l'obesità, e gli altri disturbi del comportamento alimentare -anoressia, bulimia, alcoolismo- si sono diffusi in modo esponenziale proprio fra i più giovani; saper mangiare sarà una delle sfide più impegnative dei prossimi decenni, soprattutto per le nuove generazioni. In questa linea si muove l'imponente progetto ministeriale "Cibo & Scuola", avviato nel 2009, in vista dell'Expo 2015 che avrà come tema centrale "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita".</p>

5. ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Frequenza Obbligatoria	80,00 %	
Frequenza	Il Master si svolgerà da novembre 2012 a settembre 2013. Le lezioni frontali saranno tenute nelle ore pomeridiane, a giorni alterni, seguendo la scansione dei moduli.	
Tipologia Didattica	Lezioni frontali. Lezioni a distanza. Tirocini e stage.	
Verifiche periodiche e CFU	complessiva per tutti gli insegnamenti	
Prova finale con obbligo di presentazione tesi e CFU (specificare tipologia di verifica:)	prova scritta/orale	CFU: 3
Ulteriori Informazioni	(per es. attività pratiche/attività di ricerca/viaggi di studio ...) (max 2000 caratteri) Attività di stage saranno svolte presso: 1) Masserie didattiche 2) Azienda sperimentale "La Noria" di Mola di Bari 3) Aziende del settore agroalimentare con cui sono state stipulate convenzioni. 4) Scuole pugliesi in cui siano state condotte iniziative significative di educazione alimentare. 5) Aree protette e parchi della biodiversità 5) E' prevista la partecipazione, in forme da stabilire, a qualche sessione di Terramadre e Salone del Gusto, a Torino.	

5.a ATTIVITA' DIDATTICHE

Legenda:

- ° (a) Attività frontale (non meno di 360 ore)
- ° (b) Attività didattica assistita o laboratori
- ° (c) Tirocinio (non meno di 300 ore con indicazione della sede ospitante)
- ° (d) Testimonianze e visite/workshop aziendali (non meno di 100 ore)
- ° (e) Studio individuale
- ° (f) Esercitazioni, attività di reparto
- ° (g) Seminari
- ° (h) Didattica a distanza

n°	Insegnamento in italiano	Insegnamento in inglese	Programma in italiano (max 1500 car.)	Programma in inglese	SSD	Docente Respons.	Ente di appartenenza	Qualifica	Ore di didattica frontale							(h)	cfu Tot.
									(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)	(g)		
1	CIBO E LETTERATURA (I MOD.)	FOOD AND LITERATURE	Il cibo come segno nel testo letterario. Le molteplici funzioni narrative dei riferimenti alle pratiche alimentari:	The food as a symbol in the literary text. The multiple narrative	L-Fil-Let-/11	Silvana Ghiazza	Università di Bari	Prof. associato	8,0				50,0			6,0	2,3

			valore referenziale e mimetico, rapporto col territorio; caratterizzazione dei personaggi; significati metaforici; il cibo come mediatore di comunicazione o rivelatore di incomunicabilità. Metafore alimentari. Il cibo nella letteratura e la letteratura gastronomica	functions of references to dietary practices: referential and mimetic value , relationship to the territory; characterization; metaphorical meanings; food as a mediator of communication or detector of incomunicability. Food metaphors. The food in literature and culinary literature														
2.	IL TEMA DELLA SOSTENIBILITÀ NELLA LETTERATURA (I MOD.)	THE THEME OF SUSTAINABILITY IN LITERATURE	Problematiche riconducibili al tema della sostenibilità nella letteratura italiana, da Giuseppe Parini al Novecento.	The problematic related to sustainability in Italian literature, from Giuseppe Parini to the twentieth century.	L-Fil-Let-/11	Silvana Ghiazza	Università di Bari	Prof. associato	4,0					25,0			2,0	1,5
3.	CIBO E LETTERATURA (I MOD.)	FOOD AND LITERATURE	Lettura di testi	Reading books	L-Fil-Let/10	Leonardo Sebastio	Università di Bari	Prof. ordinario	4,0					8,0				0,5
4.	RIFERIMENTI AL CIBO NELLA LETTERATURA ITALIANA MODERNA E CONTEMPORANEA (I MOD.)	REFERENCES TO FOOD IN MODERN AND CONTEMPORARY ITALIAN LITERATURE.	Lettura di testi	Reading books		Giacomo Cecere		Esperto esterno	3,0	3,0				6,0				0,5
5.	SEMIOLOGIA (I MOD.)	SEMIOLOGY	Il cibo come forma di linguaggio non verbale. Il cibo e l'altro. Le maniere di stare a tavola. Semiotica dell'anoressia/bulimia	Food as a form of non-verbal language. The food and the other. Ways of being at the table. Semiotics of anorexia / bulimia	M-Fil-/05	Augusto Ponzio	Università di Bari	Prof. ordinario	3,0					5,0			2,0	0,4
6.	STORIA DELLA LINGUA (I MOD.)	HISTORY OF LANGUAGE	Le parole del cibo. I riferimenti alle pratiche alimentari nella lingua letteraria e nella lingua dell'uso. Frasi idiomatiche, metafore e specificità lessicali.	The words of food. References to food practices in the literary language and spoken language. Idioms, metaphors and lexical specificity.		Gian Luigi Beccaria		Esperto esterno	2,0					8,0			2,0	0,5
7.	DIALETTOLOGIA (I MOD.)	DIALECTOLOGY	Cibo e pratiche alimentari: fra lingua e dialetti. Tipicità regionali.	Food and eating practices: between language and dialects. Regional typicity.	L-Fil-let/12	M.A. Rubano	Università di Bari		4,0	2,0				6,0				0,5
8.	ALIMENTAZIONE E REALTÀ STORICO SOCIALE (I MOD.)	FOOD AND HISTORICAL-SOCIAL REALITY	Caratteristiche delle pratiche alimentari nell'età classica. Valori nutrizionali e gastronomia: tra mondo antico e contemporaneità	Characteristics of feeding practices in the classical Age. Nutritional facts and Food: between antiquity and modernity		Aldo Luisi		Esperto esterno	5,0					6,0				0,5
9.	ALIMENTAZIONE E REALTÀ STORICO SOCIALE (I MOD.)	FOOD AND HISTORY SOCIAL REALITY	1) Alimentazione e agricoltura nell'Europa moderna prima e dopo la scoperta dell'America; Carestie , epidemie, colture maggiormente diffuse ecc. 2) Alimentazione e paesaggio agrario. Pratiche alimentari e territorio pugliese. 3) Alimentazione e condizioni economiche: le differenze alimentari tra ceti ricchi e ceti subalterni.	1) Food and Agriculture in modern Europe before and after the discovery of America; Famines, epidemics, most common crops etc. 2) Food and agricultural landscape; The different types of food as a function of agricultural production more widespread in several European and	M-STO/02	Giuseppe Poli	Università di Bari	Prof. ordinario	6,0					6,0				0,5

				Italian geographical areas. 3) Nutrition and economic conditions: the differences in food consumption between upper and lower classes. Feeding practices and Apulia.														
10.	STORIA DELLE TRADIZIONI POPOLARI (I MOD.)	HISTORY OF POPULAR TRADITIONS	Riti e consuetudini alimentari nelle tradizioni popolari pugliesi.	Food practices and traditions of Puglia.		Anna Maria Tripputi	Università di Bari	Ricercatore	5,0						8,0			0,5
11.	SOCIOANTROPOLOGIA DELLE PRATICHE ALIMENTARI NELLE RELIGIONI MONOTEISTICHE (I MOD.)	SOCIO-ANTHROPOLOGY OF FOOD PRACTICES IN MONOTHEISTIC RELIGIONS	Le pratiche alimentari nelle tre grandi religioni monoteistiche. Precetti, riti e tabù alimentari.	Feeding practices in the three great monotheistic religions. Rituals and food taboos.		Pietro Polieri		Esperto esterno	4,0						7,0			0,5
12.	IL CIBO NELLA STORIA DELL'ARTE (I MOD.)	FOOD IN ART HISTORY	"Bello da mangiare": il cibo come forma simbolica nell'arte. Dalla natura morta al simbolo. Casi esemplari dal Medio evo all'età contemporanea.	"Great food": food as a symbolic form in art. From still life to symbol. Case studies from the Middle Ages to the contemporary age.	M-Fil/05	Ave Appiano	Università di Torino	Ricercatore	4,0						15,0		6,0	1,0
13.	GASTRONOMIA E MEDIA (I MOD.)	FOOD AND MEDIA	Dall'informazione alla persuasione: i linguaggi mediatici e le scelte alimentari. I media e le problematiche alimentari nell'età evolutiva.	From information to persuasion: the media languages and food choices. Food problems in childhood and the media.		Marisa Napoli		Esperto esterno	4,0						6,0		2,0	0,5
14.	GASTRONOMIA E MEDIA (I MOD.)	FOOD AND MEDIA	Procedure retoriche della pubblicità gastronomica. Alimentazione e comunicazione mediatica. Il cibo in televisione.	Rhetorical procedures of culinary advertisement. Food and communication media. The food on television.		Roberto De Petro		Esperto esterno	6,0	2,0					5,0			0,5
15.	IL CIBO NELLA STORIA DEL CINEMA (I MOD.)	FOOD IN THE HISTORY OF CINEMA	Il cibo nella cinematografia. L'esperienza neorealista. L'età contemporanea.	Food in cinematography. The neorealist experience. The contemporary age.	L-ART/06	Anton Giulio Mancino	Università di Macerata	Ricercatore	4,0						15,0		6,0	1,0
16.	CIBO E AZIONE CINEMATOGRAFICA (I MOD.)	FOOD AND CINEMATOGRAPHIC ACTION	Prove di cinematografia	filmmaking workshop		Nico Cirasola		Esperto esterno		6,0					6,0			0,5
17.	CIBO E FOTOGRAFIA (I MOD.)	FOOD AND PHOTOGRAPHY	Laboratorio: cibo e alimentazione nel linguaggio fotografico	Workshop: Food and Nutrition in the language of photography		Alessandro Abrusci		Esperto esterno	2,0	4,0					7,0			0,5
18.	GIORNALISMO GASTRONOMICO (I MOD.)	FOOD JOURNALISM	Laboratorio di scrittura	Writing Workshop		Vincenzo Rizzi		Esperto esterno		3,0								0,1
19.	GASTRONOMIA MOLECOLARE (II MOD.)	MOLECULAR GASTRONOMY	Cenni sulle molecole organiche più importanti in Gastronomia molecolare Reazioni fisiche, chimiche ed enzimatiche responsabili dello sviluppo del flavour degli alimenti Reazioni fisiche e chimiche durante la preparazione dei cibi	Notes on the main organic molecules important in molecular gastronomy Physical, chemical and enzymatic reactions responsible for the food flavour Physical and chemical reactions during food preparation Laboratory: molecular	AGR/13	Claudio Cocozza		Ricercatore	4,0	3,0					5,0			0,5

				gastronomy in the kitchen															
20.	IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (II MOD.)	FOOD SAFETY AND HEALTH	La qualità igienico-sanitaria degli alimenti secondo la legislazione italiana ed europea Analisi del rischio, autocontrollo e sistema HACCP Le contaminazioni abiotiche	The health and safety of foods according to the Italian and European legislation Risk analysis, self-control and HACCP The abiotic contamination	VET/04	Elisabetta Bonerba			11,0					14,0					1,0
21.	CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI (II MOD.)	MICROBIOLOGICAL CONTROL OF FOOD	Le contaminazioni biotiche degli alimenti I criteri microbiologici di sicurezza per gli alimenti I criteri microbiologici di igiene di processo	The biotic contamination of food Microbiological criteria for food safety. The microbiological process hygiene	VET/04	Giuseppina M. Tantillo	Prof. ordinario	8,0						17,0					1,0
22.	CONTROLLO CHIMICO DEGLI ALIMENTI (II MOD.)	CHEMICAL CONTROL OF FOOD	Linee guida per il controllo chimico degli alimenti	Guidelines for chemical control of food		Francesco Fiume	Esperto esterno	5,0						7,0					0,5
23.	ELEMENTI DI TECNOLOGIA ALIMENTARE (II MOD.)	ELEMENTS OF FOOD TECHNOLOGY	Tecnologie di conservazione tradizionali : salagione, affumicatura, refrigerazione, cottura, pastorizzazione, sterilizzazione. Nuove tecnologie di conservazione: microfiltrazione alte pressioni idrostatiche, irraggiamento. Il packaging alimentare	Traditional conservation technologies: salting, smoking, refrigeration, cooking, pasteurization, sterilization. New preservation technologies: micro high hydrostatic pressure, irradiation. The food packaging.	VET/04	Giuseppina Tantillo	Prof. ordinario	8,0						13,0					0,8
24.	ELEMENTI DI TECNOLOGIA ALIMENTARE (II MOD.)	ELEMENTS OF FOOD TECHNOLOGY	Laboratorio di tecnologia alimentare.	Laboratory of Food Technology.		Barbara Costabile	Esperto esterno		4,0										0,2
25.	ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI (II MOD.)	FOOD LABELING AND TRACKING	Asimmetria informativa ed importanza dell'etichettatura. Indicazioni obbligatorie e facoltative. Health claims. Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. Adempimenti obbligatori per la tracciabilità. Sistemi avanzati di tracciabilità. Certificazione ISO22005.	Importance of labeling and information asymmetry, mandatory and optional data. Health claims. Traceability of food products. Formalities required for traceability. Advanced traceability. ISO22005 certification.		Domenico Carlucci		5,0						8,0					0,5
26.	METABOLISMO E FABBISOGNO ALIMENTARE (II MOD.)	METABOLISM AND FEED NEEDS	Metabolismo umano. Cenni di bioenergetica. Bilancio calorico e fabbisogno energetico. Principi nutritivi e valore nutrizionale degli alimenti. Vitamine ed integratori alimentari.	Human metabolism. Introduction to bioenergetics. Caloric balance and energy needs. Nutrients and nutritional value of foods. Vitamins and dietary supplements.	BIO/10	Luigi Palmieri	Prof. ordinario	8,0						17,0					1,0
27.	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (II MOD.)	PHYSIOLOGY OF NUTRITION	-Cattiva alimentazione e patologie correlate -Gruppi nutrizionali -Ruolo della fibra alimentare in una corretta alimentazione -Utilizzo dei Pre/probiotici -Antiossidanti e Radicali liberi	Poor nutrition and related diseases. -Nutritional groups. -Role of dietary fiber in a diet. -Use of Pre / probiotics. -Antioxidants and Free Radicals.	BIO/09	Grazia Tamma	Ricercatore	4,0						8,0					0,5
	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (II MOD.)	FOOD BIOCHEMISTRY	Significato metabolico di macronutrienti	Metabolic significance	BIO/10	Angela			4,0					9,0					0,5

28.	MOD.)		e micronutrienti. Glicidi: funzione energetica e strutturale; minimo glucidico. Lipidi: funzione energetica e strutturale; minimo lipidico. Protidi: funzione energetica e strutturale, minimo proteico e valore biologico delle proteine alimentari. Vitamine: funzioni e livelli di assunzione raccomandati. Acqua e sali minerali (Ca, P, Mg, Na, K, Cl, Fe, Cu, Zn): funzioni e livelli di assunzione raccomandati. Composizione della piramide alimentare.	of macronutrients and micronutrients. Glycidol: energy function and structural; carbohydrate minimum. Lipids: structure and energy function; minimum fat. Proteins: structural and energetic function, low protein and biological value of food proteins. Vitamins: functions and levels of recommended intakes. Water and minerals (Ca, P, Mg, Na, K, Cl, Fe, Cu, Zn): functions and levels of recommended intakes. Composition of the food pyramid		Maria Serena Lezza											
29.	PRINCIPI DI DIETETICA E INTEGRATORI ALIMENTARI (II MOD.)	PRINCIPLES OF DIET AND NUTRITION	Principi di dietetica e integratori alimentari Cenni di composizione corporea: descrizione dei modelli compartimentali, dei metodi antropometrici e di determinazione della massa magra e grassa. · Il bilancio energetico. · Componenti del dispendio energetico: metabolismo basale e termogenesi. · Calcolo del fabbisogno e del dispendio energetico in vari stati fisiologici. · Gli integratori alimentari: classificazione, formulazioni e linee guida ministeriali sul loro uso.	Principles of nutrition and dietary supplements Outline of body composition: description of compartmental models and anthropometric methods for the determination of fat and lean mass. · The energy balance. · Components of energy expenditure: basal metabolic rate and thermogenesis. · Calculation of requirements and energy expenditure in various psychological states. · Dietary supplements: classification, formulations and lines ministerial guidance on their use.	MED/49	Antonella Santoro	Ricercatore	4,0				8,0					0,5
30.	ALIMENTI FUNZIONALI, PROBIOTICI E NUTRACEUTICI (II MOD.)	FUNCTIONAL FOODS, AND PROBIOTIC NUTRACEUTICAL			AGR/16	Maria De Angelis	Ricercatore	4,0				9,0					0,5
31.	DISFUNZIONI METABOLICHE (II MOD.)	METABOLIC DISORDERS			MED/13	Francesco Giorgino	Prof. ordinario	5,0				8,0					0,5
32.	PATOLOGIE DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (II MOD.)	DISEASES OF FOOD CONDUCT	Le principali patologie del comportamento alimentare. Obesità, anoressia, bulimia: linee di intervento.	The main diseases of feeding behavior. Obesity, anorexia, bulimia: lines of intervention.		Alessandro Catucci	Esperto esterno	10,0				15,0					1,0
33.	TERAPIA COGNITIVO-COMPORTAMENTALE DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (II MOD.)	COGNITIVE-BEHAVIORAL THERAPY OF BEHAVIOR DISORDERS OF FOOD CONDUCT				Riccardo Dalle Grave	Esperto esterno	2,0				8,0			3,0		0,5
34.	ALCOLISMO GIOVANILE (II MOD.)	YOUTH ALCOHOLISM	I percorsi metabolici e gli effetti	The metabolic pathways		Giuseppe	Esperto	5,0				7,0					0,5

			dell'alcol. Vino e salute Meccanismi delle azioni anti-aterosclerotiche del vino. Problematiche dell'alcolismo nell'età evolutiva	and the effects of alcohol. Wine and Health Anti-atherosclerotic mechanisms of action of the wine. Problems of alcoholism in childhood.		Baldassarre		esterno											
35	PRINCIPI DI ECOLOGIA ED ECOSISTEMI (III MOD.)	PRINCIPLES OF ECOLOGY AND ECOSYSTEMS	1) Il concetto di trofismo in ecologia e suo ruolo nella strategia della vita. 2) Produttività primaria e secondaria; 3) Flusso di Energia negli ecosistemi e leggi che lo regolano. Cicli della materia. La chiusura dei cicli naturali. 4) Organismi erbivori, carnivori ed onnivori., Modelli Top-down e Bottom-up fra prede e predatori 5) Funzionamento delle reti trofiche: Reti trofiche naturali e reti trofiche umane. Limiti nella produzione di sostanze organiche da parte dell'uomo.	The concept of trophic ecology and its role in the strategy of life. Primary and secondary productivity; Energy flow in ecosystems and laws that regulate it. Cycles of matter. The closure of the natural cycles. Organisms herbivores, carnivores and omnivores. Models Top-down and Bottom-up between prey and predators Operation of food webs: trophic networks of natural and human food webs. Limitations in the production of organic substances by man.	BIO/07	Angelo Tursi	Università di Bari	Prof. ordinario	12,0					18,0					1,2
36	ETICA DELL'ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA' (III MOD.)	ETHICS FOOD AND SUSTAINABILITY	"Buono, pulito, giusto": verso una nuova alimentazione a misura umana.	"Good, Clean and Fair": toward a new feeding on a human scale.		Carlo Petrini		Esperto esterno	3,0					8,0					0,4
37	ETICA DELL'ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA' (III MOD.)	ETHICS FOOD AND SUSTAINABILITY	Le nuove frontiere di un'alimentazione "buona, pulita e giusta" nell'era della globalizzazione.	The new frontiers of eating "good, clean and fair" in the era of globalization.		Antonello Del Vecchio		Esperto esterno	3,0					2,0					0,2
38	DIFESA DELL'AMBIENTE E RUOLO DELLE ISTITUZIONI (III MOD.)	ENVIRONMENTAL PROTECTION AND THE ROLE OF INSTITUTIONS	Alimentazione e difesa dell'ambiente in Puglia. Ruolo dell'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente.	Feed and environmental protection in Puglia. The role of the regional security environment.		Giorgio Assennato	Università di Bari	Prof. ordinario	6,0					6,0					0,5
39	EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITA' (III MOD.)	EDUCATION FOR SUSTAINABILITY	Definizione di ecologia e concetto di ecosistema. Riequilibrio degli ecosistemi naturali. Cicli Biogeochimici degli Elementi. Lo "Sviluppo sostenibile" come nuova "etica globale". Principi base per la sostenibilità dello sviluppo. "Sviluppo sostenibile" ovvero "sviluppo consapevole". Agenda 21. Biodiversità e reti trofiche. La biodiversità animale e vegetale. La biodiversità alimentare. La biodiversità culturale.	Definition of ecology and ecosystem concept. Achieving a balance of natural ecosystems. Biogeochemical Cycles of Elements. The "Sustainable Development" as new "global ethic". Basic principles for sustainable development. "Sustainable development" or "conscious development." The Agenda 21. Biodiversity and food webs. Biodiversity in plants and animals. Biodiversity in food.		Angela Danisi		Esperto esterno	10,0					15,0					1,0

			Laboratorio con visita presso centri commerciali	Laboratory: visit to different malls															
46.	IL PROGETTO MINISTERIALE SCUOLA & CIBO (IV MOD.)	THE DRAFT MINISTERIAL "SCHOOL & FOOD"	Le linee guida del progetto ministeriale "Scuola & cibo".	The Ministerial guidelines for the project "School & food."		Riccardo Garosci	Esperto esterno	4,0				5,0			4,0	0,5			
47.	IL PROGETTO MINISTERIALE SCUOLA & CIBO	THE DRAFT MINISTERIAL "SCHOOL & FOOD"	Il progetto ministeriale "Scuola & cibo": prime realizzazioni e prospettive future.	The ministerial project "School & food": the first achievements and future prospects.		Cristiano Sandels Navarro	Esperto esterno	7,0				8,0				0,6			
48.	L'U.S.R. PUGLIA E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE	THE U.S.R. PUGLIA AND FOOD EDUCATION	L'Ufficio scolastico regionale Puglia e le iniziative di educazione alimentare.	The Regional Education Office Puglia and food education initiatives.		Maria Veronico	Esperto esterno	15,0				15,0				1,2			
49.	L'EDUCAZIONE ALIMENTARE ALL'EXPO 2015	FOOD EDUCATION IN THE EXPO 2015	Alimentazione e ambiente: i punti di forza dell'EXPO 2015.	Food and environment: the strengths of the EXPO 2015.		F. Grillo	Esperto esterno	2,0				7,0			3,0	0,5			
50.	PEDAGOGIA INTERCULTURALE (IV MOD.)	INTERCULTURAL PEDAGOGY	Educazione alimentare ed educazione alla salute tra conoscenze e dinamiche emozionali: linee di ricerca. Cibo e diversità culturali. Educazione alimentare tra sobrietà e solidarietà.	Nutrition education and health education between knowledge and emotional dynamics: lines of research. Food and cultural diversity. Nutrition education between sobriety and solidarity.	M-PED/01	Luisa Santelli Beccegato	Esperto esterno	8,0				20,0			4,0	1,3			
51.	PEDAGOGIA INTERCULTURALE (IV MOD.)	INTERCULTURAL PEDAGOGY	Intercultura e pratiche alimentari nelle religioni monoteistiche. La tavola come luogo del dialogo, in una società - e in una scuola- sempre più multi-etnica.	Intercultural and feeding practices in monotheistic religions. The table as a place of dialogue in a society - and in an increasingly multiethnic school.		Pietro Polieri	Esperto esterno	6,0				15,0				0,8			
52.	DIDATTICA (IV MOD.)	DIDACTICS	Strategie comunicative di didattica.	Communication strategies of teaching.	M-PSI/04	Beatrice Ligorio	Prof. associato	10,0	3,0			18,0				1,3			
53.	DIDATTICA (IV MOD.)	DIDACTICS	Tecniche didattiche di base.	Basic teaching techniques.	M-PED/02	Serafina Pastore	Ricercatore	6,0				15,0				0,8			
54.	PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	FOOD EDUCATION PROJECTS	Programmazione scolastica e iniziative di educazione alimentare: progettualità e ipotesi di lavoro.	School planning and nutrition education initiatives: planning and working hypotheses.		Rosa Lenoci	Esperto esterno	5,0				7,0				0,5			
55.	ESPERIENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE (IV MOD.)	FOOD EDUCATION EXPERIENCE	L'educazione alimentare e l'azione di Slow Food. Da "orto in condotta" alle varie iniziative in sede locale.	Nutrition education and action of Slow Food. From "garden in conduct" to the various initiatives at local level.		Antonello Del Vecchio	Esperto esterno	2,0	2,0			10,0				0,5			
56.	ESPERIENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE (IV MOD.)	FOOD EDUCATION EXPERIENCE	Programma europeo "Frutta nelle scuole". Discussione sugli obiettivi del programma: incentivare il consumo consapevole di frutta e verdura, indicare l'importanza della stagionalità e della territorialità dei prodotti, sensibilizzare insegnanti e genitori sull'importanza della sana alimentazione. Forum sulle problematiche rilevate e sulle proposte di soluzioni	European program "Fruit in Schools". Discussion on the objectives of the program: promoting consumer awareness of fruit and vegetables, indicating the importance of seasonality and territoriality of the products, sensitizing teachers and parents on the importance of healthy eating.		Giuseppina Tantillo	Prof. ordinario	3,0				6,0				0,3			

				Forum on identified problem and proposed solutions.																
57	EDUCAZIONE ALIMENTARE ED E-LEARNING (IV MOD.)	FOOD EDUCATION AND E-LEARNING	Procedure e tecniche di e-learning.			Michele Baldassarre	Ricercatore	8,0								20,0		7,0	1,4	
58	TIROCINIO		1) Masserie didattiche 2) Scuole pugliesi in cui siano state condotte iniziative significative di educazione alimentare. 3) Aree protette e parchi della biodiversità 4) E' prevista la partecipazione, in forme da stabilire, a qualche sessione di Terramadre e Salone del Gusto, a Torino.	1) Educational Farms 2) Schools of Puglia where significant initiatives have been undertaken in nutrition education. 3) Protected areas and biodiversity parks 4) It 'expected to participate in forms to be determined, to some session Motherland and Salone del Gusto in Turin.							300,0								12,0	
59	TESTIMONIANZE E VISITE/WORKSHOP AZIENDALI		Aziende del settore agroalimentare con cui sono state stipulate convenzioni.								100,0								4,0	
60	PROVA FINALE																		3,0	
Tot.											318,0	42,0	400,0	0,0	0,6	17,0	0,0	0,0	47,0	60,0

5.b MODULI

n°	Nome Modulo	DOCENTE	Qualifica	Settore scientifico disciplinare	Lingua del modulo	Tipologia attività didattica	Carico didattico (ore)	corrispondenza in CFU
1.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	G.L. Beccaria	PO	LFILLET/10	Italiano	Lezioni	4,0	0,2
2.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	A.Rubano	PA		Italiano	Lezioni	6,0	0,3
3.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	A.Ponzio	PO	M-FIL/05	Italiano	Lezioni	5,0	0,2
4.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	L.Sebastio	PO	LFILLET/10	Italiano	Lezioni	4,0	0,2
5.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	A.Luisi	esperto esterno		Italiano	Lezioni	5,0	0,2
6.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	G.Poli	PO	M-STO/02	Italiano	Lezioni	6,0	0,3
7.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	A.M.Tripputi	RC	M-DEA-01	Italiano	Lezioni	5,0	0,2
8.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	P.Polieri	Esperto esterno	M-DEA/01	Italiano	Lezioni	4,0	0,2
9.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	S.Ghiazza	PA	LFILLET/10	Italiano	Lezioni	20,0	0,7
10.	CULTURA	V.Rizzi	esperto esterno		Italiano	Laboratori	3,0	0,1

	ENOGASTRONOMICA							
11.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	G.Cecere	esperto esterno		Italiano	Laboratori	6,0	0,3
12.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	A.Appiano	RC	M-FIL/05	Italiano	Lezioni	10,0	0,4
13.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	M.Napoli	esperto esterno		Italiano	Laboratori	6,0	0,3
14.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	R.De Petro	esperto esterno		Italiano	Laboratori	8,0	0,3
15.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	A.Abrusci	esperto esterno		Italiano	Laboratori	6,0	0,3
16.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	A.G.Mancino	RC	L-ART/06	Italiano	Lezioni	10,0	0,4
17.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	N.Cirasola	esperto esterno		Italiano	Laboratori	6,0	0,3
18.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	C.Cocozza	RC	AGR/13	Italiano	Laboratori	7,0	0,3
19.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	G.Tantillo	PO	VET/04	Italiano	Lezioni	16,0	0,6
20.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	F.Fiume	esperto esterno		Italiano	Lezioni	5,0	0,2
21.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	E. Bonerba	RC		Italiano	Lezioni	11,0	0,4
22.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	D.Carlucci	RC	AGR/01	Italiano	Lezioni	5,0	0,2
23.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	L. Palmieri	PO	BIO/10	Italiano	Lezioni	8,0	0,3
24.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	G.Tamma	RU	BIO/09	Italiano	Lezioni	4,0	0,2
25.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	A.M.S.Lezza	RU	BIO/10	Italiano	Lezioni	4,0	0,2
26.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	A. Santoro	RU	MED/49	Italiano	Lezioni	4,0	0,2
27.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	A.De Angelis	RU	AGR/16	Italiano	Lezioni	4,0	0,2
28.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	F. Giorgino	PO	MED/13	Italiano	Lezioni	5,0	0,2
29.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	R.Dalle Grave	esperto esterno		Italiano	Lezioni	5,0	0,2
30.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	A.Catucci	esperto esterno		Italiano	Lezioni	10,0	0,4
31.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	B.Costabile	esperto esterno		Italiano	Laboratori	4,0	0,2
32.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	A.Danisi	esperto esterno		Italiano	Lezioni	10,0	0,4
33.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	G.Assennato	PO	MED/44	Italiano	Lezioni	6,0	0,3
34.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	N.Deliso	esperto esterno		Italiano	Lezioni	13,0	0,5

35.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	E.Tarsitano	esperto esterno		Italiano	Laboratori	14,0	0,6
36.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	R.Roma	RU	AGR/01	Italiano	Lezioni	5,0	0,2
37.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	B.Notarnicola	PO	SECS-P/13	Italiano	Lezioni	5,0	0,2
38.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	P.Santamaria	RC	AGR/04	Italiano	Laboratori	14,0	0,6
39.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	C.Cocozza	RC	AGR-13	Italiano	Laboratori	11,0	0,4
40.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	A. Del Vecchio	esperto esterno		Italiano	Laboratori	3,0	0,1
41.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	C. Petrini	esperto esterno		Italiano	Lezioni	3,0	0,1
42.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	A.Tursi	PO	BIO/07	Italiano	Lezioni	12,0	0,4
43.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	R.Lenoci	esperto esterno		Italiano	Laboratori	5,0	0,2
44.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	S.Pastore	RC	M.PED/02	Italiano	Lezioni	6,0	0,3
45.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	L.Santelli Beccegato	PO	M-PED/01	Italiano	Laboratori	12,0	0,4
46.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	P.Polieri	esperto esterno		Italiano	Laboratori	6,0	0,3
47.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	M.Veronico	esperto esterno		Italiano	Lezioni	15,0	0,6
48.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	C.Sandels Navarro	Professore a contratto	VET/04	Italiano	Lezioni	7,0	0,3
49.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	M.Baldassarre	RC		Italiano	Lezioni	15,0	0,6
50.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	B.Ligorio	PA	M-PSI/04	Italiano	Lezioni	13,0	0,5
51.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	G. Baldassarre	esperto esterno		Italiano	Lezioni	5,0	0,2
52.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	A. Del Vecchio	esperto esterno		Italiano	Laboratori	4,0	0,2
53.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	F.Grillo	esperto esterno		Italiano	Lezioni	5,0	0,2
54.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	R.Garosci	esperto esterno		Italiano	Lezioni	8,0	0,3
55.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	G.Tantillo	PO	VET-04	Italiano	Seminari	3,0	0,1
Totale							406,0	16,7

5.c.1 TABELLA DOCENTI INTERNI all'Univ. di BARI

n°	Nome	Cognome	Settore scientifico disciplinare	Numero ore	corrispondenza in CFU
1.	Beatrice	Ligorio	M-PSI/04	13,0	0,5
2.	Francesco	Giorgino	MED/13	5,0	0,2
3.	Giorgio	Assennato	MED/44	5,0	0,2
4.	Anna Maria	Tripputi	M-DEA/01	5,0	0,2
5.	Grazia	Tamma	BIO/09	4,0	0,2
6.	Michele	Baldassarre	M-PED/04	15,0	0,6
7.	Maria Antonietta	Rubano	M-PED/04	6,0	0,2
8.	Luigi	Palmieri	BIO/10	8,0	0,3
9.	Angelo	Tursi	BIO/07	12,0	0,5
10.	Claudio	Cocozza	AGR/13	18,0	0,7
11.	Pietro	Santamaria	AGR/04	14,0	0,6
12.	Serafina	Pastore	M-PED/02	6,0	0,2
13.	Angela Maria Serena	Lezza	BIO/10	4,0	0,2
14.	Maria	De Angelis	AGR/16	4,0	0,2
15.	Rocco	Roma	AGR/01	5,0	0,2
16.	Elisabetta	Bonerba	VET/04	11,0	0,4
17.	Elvira	Tarsitano	VET/06	14,0	0,5
18.	Domenico	Carlucci	AGR/01	5,0	0,2
19.	Silvana	Ghiazza	L-FIL-LET/11	20,0	0,8
20.	Giuseppina Maria	Tantillo	Vet/04	19,0	0,7
21.	Giuseppe	Poli	M-STO/02	6,0	0,2
22.	Augusto	Ponzio	M-Fil/05	5,0	0,2
23.	Leonardo	Sebastio	L-Fil-Let/10	4,0	0,2
	TOTALE			208,0	8,2

5.c.2 TABELLA DOCENTI ESTERNI all'Univ. di BARI

n°	Nome	Cognome	Qualifica	Settore scientifico disciplinare	Numero ore	corrispondenza in CFU	Breve Curriculum
1.	Cristiano	Sandels Navarro	Professore a contratto	VET/04	7,0	0,3	(max 2.000 car.) Docente Università di Milano. Consulente EXPO 2015. Membro Centro Interdipartimentale di Ricerca sugli Alimenti - Università degli Studi di Milano.
2.	Anton Giulio	Mancino	RC	L-ART/06	10,0	0,4	(max 2.000 car.) Critico cinematografico, saggista, insegna Semiologia del Cinema e degli Audiovisivi e Realizzazione di Documentari presso la Facoltà di Scienze della Comunicazione dell'Università di Macerata dove è strutturato, e Semiologia del Cinema e degli Audiovisivi presso la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Bari. Membro del Sindacato Nazionale Critici Cinematografici Italiani (SNCCI) e della Federazione Internazionale della Stampa Cinematografica (FIPRESCI), dal 2001 al 2004 e dal 2009 al 2012 è selezionatore della Settimana Internazionale della Critica della Mostra del Cinema di Venezia.
3.	Ave	Appiano	RC	M-FIL/05	10,0	0,4	(max 2.000 car.) Docente di Comunicazioni visuali presso l'Istituto Statale per i servizi della grafica e della pubblicità "Albe Steiner", Torino. Ha realizzato numerose diagnosi di comunicazione di marketing, pubblicità, immagine coordinata, naming, per Factory srl, Milano, per GPF & Associati, Milano e per Image-Communication, Torino. E' docente ricercatore presso la Facoltà di Scienze della Formazione indirizzo DAMS e ricopre l'insegnamento di Comunicazione e creatività presso il Virtual Multimedia Park di Torino. Autrice del volume "Bello da mangiare".
4.	Bruno	Notarnicola	PO	SECS-P/13	5,0	0,2	(max 2.000 car.) Preside della II Facoltà di Economia. E' Professore di I fascia di Scienze Merceologiche (SECS-P/13) della II Facoltà di Economia. Dirige il laboratorio TALSEF (Taranto alla Luce del Sole e dell'Energia Fotovoltaica) Laboratorio per lo studio delle fonti di energia rinnovabili e dell'efficienza energetica, è componente del Centro di Esperienza in Educazione Ambientale e del Comitato per le Politiche Ambientali e la Qualità della Vita dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. E' referente dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro nel Distretto Produttivo della Logistica ed è componente del Comitato scientifico del Distretto Produttivo dell'Ambiente e del Riutilizzo.
5.	Antonella	Santoro	RU	MED/49	4,0	0,2	(max 2.000 car.) Dottore di Ricerca in "Biochimica Cellulare e Farmacologia Cellulare". Membro del SINU, Società Italiana di Nutrizione Umana.
TOTALE					36,0	1,5	

5.c.3 TABELLA ESPERTI ESTERNI

n°	Nome	Cognome	Numero ore	corrispondenza in CFU	Breve Curriculum
1.	Riccardo	Garosci	8,0	0,3	(max 2.000 car.) Presidente del Comitato tecnico-scientifico del M.I.U.R. 'Scuola e Cibo'. Parlamentare Europeo nella IV legislatura e poi Consigliere Speciale della Commissione Europea, è stato Consigliere di CONAI, Confcommercio e CNEL. Autore di numerose pubblicazioni economiche e storiche, è libero docente nelle stesse aree.
2.	Fabrizio	Grillo	5,0	0,2	(max 2.000 car.) Responsabile dei Rapporti Istituzionali EXPO 2015

3.	Carlo	Petrini	3,0	0,1	(max 2.000 car.) Fondatore e presidente del Movimento Internazionale Slow Food. Eminente personalità in ambito enogastronomico, autore di pubblicazioni tradotte in numerose lingue.
4.	Aldo	Luisi	5,0	0,2	(max 2.000 car.) Già professore ordinario di Letteratura latina presso l'Università degli studi di Bari, autore di numerose pubblicazioni scientifiche; studioso delle problematiche legate all'alimentazione e alla gastronomia in età classica. Docente -Tutor nei corsi di perfezionamento e nei Master sulla Tradizione classica, coordinati e gestiti dal Centro Interdipartimentale.
5.	Alessandro	Catucci	10,0	0,4	(max 2.000 car.) Psichiatra responsabile Centro DCA - Policlinico di Bari. Autore di numerose pubblicazioni sulle problematiche legate ai disturbi del comportamento alimentare, in particolare sull'anoressia e sulla bulimia, e promotore di numerose iniziative a riguardo.
6.	Nico	Cirasola	6,0	0,3	(max 2.000 car.) Regista, attore, sceneggiatore e produttore cinematografico. Autore del film-documentario "Focaccia blues", che affronta tematiche relative alle tradizioni alimentari regionali.
7.	Riccardo	Dalle Grave	5,0	0,2	(max 2.000 car.) Responsabile Unità di Riabilitazione Nutrizionale Casa di Cura Villa Garda, Garda (VR) Presidente dell'Associazione Italiana Disturbi dell'Alimentazione e del Peso (AIDAP) Direttore del corso '1° Certificate in Eating Disorder and Obesity'. Docente presso l'Associazione di Psicologia Cognitiva di Roma. Docente presso la scuola di specializzazione in scienza dell'alimentazione dell'Università di Modena. Docente presso il Master Alimentazione ed Educazione alla Salute dell'Università di Bologna. Autore di numerose pubblicazioni.
8.	Maria Luisa	Santelli Beccegato	12,0	0,5	(max 2.000 car.) Già professore ordinario di Pedagogia presso l'Università di Bari. Studiosa e autrice di numerose pubblicazioni sulla tematica della pedagogia interculturale.
9.	Angela	Danisi	10,0	0,4	(max 2.000 car.) Già professore Associato di Didattica generale e di Educazione Ambientale presso l'Università degli studi di Bari. Ha co-progettato e coordinato il Laboratorio interdisciplinare M.E.A. per l'Educazione alla sostenibilità attraverso il Monitoraggio Ambientale, con percorsi interdisciplinari per la formazione di "Promoter ambientali" nell'Università e sul territorio.
10.	Marisa	Napoli	6,0	0,3	(max 2.000 car.) Già docente ordinaria di Letteratura italiana e latina nei licei, collabora con l'Università cattolica di Milano, dove tiene anche laboratori di scrittura. Autrice di numerose pubblicazioni sulla retorica dei mezzi di comunicazione e di testi scolastici a diffusione nazionale.
11.	Vincenzo	Rizzi	3,0	0,1	(max 2.000 car.) Docente ordinario di italiano al liceo scientifico Scacchi di Bari. Gastronomo e pubblicitista, autore di guide gastronomiche, cura la rubrica 'A Tavola' su "Il Corriere del Mezzogiorno" e 'Dolce Guida' su "La Puglia e dintorni".
12.	Maria	Veronico	15,0	0,6	(max 2.000 car.) Referente regionale MIUR per l'orientamento, presso l'Ufficio Scolastico Regionale. Ha curato numerose iniziative, anche nell'ambito dell'educazione alimentare.
13.	Giacomo	Cecere	6,0	0,3	(max 2.000 car.) Dirigente scolastico dell'Istituto "Regina Margherita" di Bari. Autore di pubblicazioni di ambito letterario, con particolare riguardo alle tematiche relative alla cultura alimentare.
14.	Nicola	Deliso	13,0	0,5	(max 2.000 car.) Nutrionista e autore di pubblicazioni scientifiche. Dott. in "Scienze Alimentari e Nutrizione Umana". Dott. in dietistica medica presso Facoltà di MEDICINA E CHIRURGIA dell'Università degli Studi di Bari.
15.	Gian Luigi	Beccaria	4,0	0,2	(max 2.000 car.) Linguista e critico letterario. Già professore ordinario di Storia della lingua italiana presso l'Università di Torino, è autore di numerosissime pubblicazioni, anche in ambito critico-gastronomico, alcune tradotte in molte lingue. Membro dell'Accademia della Crusca. Collabora a numerosi periodici e al quotidiano La Stampa.
16.	Pietro	Polieri	10,0	0,4	(max 2.000 car.) Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in 'Logos e Rappresentazione. Studi interdisciplinari di letteratura, estetica, arti e spettacolo' presso l'Università di Siena. Già docente di Antropologia Culturale presso l'Accademia di Belle Arti di Palermo, docente di Cultura e Civiltà Ebraica presso l'Università di Foggia,

					assegnista di ricerca in Antropologia Culturale presso l'Università di Bari, docente presso il corso di laurea interfacoltà in Beni enogastronomici dell'Università di Bari.
17.	Alessandro	Abrusci	6,0	0,3	(max 2.000 car.) Fotografo freelance, commissioni per conto di Barilla, Mondadori, Ente Nazionale Tunisino per il Turismo. Direttore di produzione della I edizione del festival cinematografico internazionale "Wordless Film Festival".
18.	Riccardo	De Petro	8,0	0,3	(max 2.000 car.) Giornalista, esperto in Agricoltura, Alimentazione e Ambiente; Accademico dei Georgofili di Firenze; Presidente dell'Associazione Regionale dei Giornalisti Agricoli, Agroalimentari, Territorio e Ambiente della Puglia; Presidente Nazionale dell'AISA, (Associazione Italiana Stampa Agricola, Alimentazione, Ambiente); Vice Presidente Vicario Nazionale UNAGA (Unione Nazionale Giornalisti Agricoli); Docente di Corsi di Formazione e Master Universitari in agricoltura, alimentazione, ambiente ed enogastronomia. Organizzatore e responsabile di iniziative e rubriche dedicate alle tematiche alimentari dalle emittenti televisive TELENORBA e ANTENNA SUD.
19.	Francesco	Fiume	5,0	0,2	(max 2.000 car.) Dirigente A.R.P.A - Puglia
20.	Barbara	Costabile	4,0	0,2	(max 2.000 car.) Tecnologo alimentare.
21.	Rosa	Lenoci	5,0	0,2	(max 2.000 car.) Biologa nutrizionista, docente di scienza degli alimenti, perfezionamento in biologia della nutrizione presso l'Università di Bari, master in dietologia e nutrizione umana a Roma, dottore di ricerca in morfometria analitica ed applicazioni biomediche ed antropologiche presso l'Università di Bari.
22.	Giuseppe	Baldassarre	5,0	0,2	(max 2.000 car.) Responsabile Nazionale dell'Area Vino e Salute dell'A.I.S. Collabora con le riviste Bibenda, AISPuglia, Messaggi in Bottiglia, Puglia Salute. Dal 2006 si è abilitato come commissario di esami dell'A.I.S. e svolge, su tutto il territorio nazionale, attività di commissario negli esami di diploma a sommelier, in quelli di abilitazione a degustatore ufficiale e a relatore. - Dal 2008 è referente per il coordinamento degli eventi della Delegazione Murgia dell'AIS Puglia e cura personalmente le rubriche intitolate "A scuola tra i banchi d'assaggio", "L'alfabeto del vino", "I vini soliti ignoti", "Bevo in verticale".
23.	Antonello	Del Vecchio	7,0	0,3	(max 2.000 car.) Membro del coordinamento regionale Slow Food Puglia e responsabile regionale per la Guida Osterie d'Italia. Medico chirurgo specializzato in pediatria, neonatologia e patologia neonatale, esperto in alimentazione e dietetica dell'infanzia.
	TOTALE		161,0	6,7	

5.c.4 TABELLA COLLABORATORI

n°	Nome	Cognome	Funzioni/mansioni	Ente di appartenenza	Impegno orario
1.	SERAFINA	DE NICOLÒ	supporto organizzazione del corso	Università degli Studi Aldo Moro Bari	40
2.	NICOLA	GAMBACORTA	supporto organizzazione del corso	Università degli Studi Aldo Moro Bari	15
3.	TUTOR	D'AULA	supporto organizzazione del corso	da determinare mediante processo di valutazione	200
4.	TUTOR	TECNOLOGICO	entrambi: supporto alla didattica e all'organizzazione	da determinare mediante processo di valutazione	20
	TOTALE				275

5.d ATTIVAZIONE OFFERTA MODULI SINGOLI A PARTECIPANTI ESTERNI

E' prevista l'iscrizione a singoli moduli didattici di partecipanti esterni? Si

Indicare n.ro max di moduli didattici a cui può accedere il partecipante (art. 4 lett. i) 2

5.d MODULI DIDATTICI SINGOLI A PARTECIPAZIONE ESTERNA

n°	MODULO	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
1.	CULTURA ENOGASTRONOMICA	10	Importo Euro: 450,00
2.	ALIMENTAZIONE E SALUTE	10	Importo Euro: 450,00
3.	ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	10	Importo Euro: 450,00
4.	PROSPETTIVE DIDATTICHE	10	Importo Euro: 450,00

6.a POSTI DISPONIBILI

N. MIN 20	CORSISTI
N. MAX 50	CORSISTI
N. 10	Partecipanti a singoli moduli
N. 10	Posti riservati a uditori art 4 lett. k del regolamento

6.b TITOLI DI ACCESSO

LAUREE ANTE D.M. 509	Tutti i Corsi
DIPLOMA UNIVERSITARIO DI DURATA TRIENNALE	Tutti i Corsi
CLASSI DELLE LAUREE TRIENNALI	Tutte le classi
CLASSI DELLE LAUREE SPECIALISTICHE D.M. 509	Tutte le classi

CLASSI DELLE LAUREE MAGISTRALI D.M. 270	Tutte le classi
Abilitazione all'esercizio della professione	
PROFESSIONI SANITARIE (L. 1/2002, art. 10 comma 1)	
Altri Titoli:	Servizio di ruolo, maturato per almeno tre anni, in qualità di docente del laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi presso gli Istituti alberghieri.
ALTRI TITOLI (traduzione in inglese - ALMA LAUREA: es. iscrizione ad albo professionale...)	

6.b.1 SELEZIONE

Titoli	Curriculum , Tesi , Altre Pubblicazioni , Altri titoli che il candidato ritenga utili	
Prova scritta	Eventuale	Sarà cura della Direzione comunicare data e luogo della prova tramite: e-mail
Colloquio	SI	Sarà cura della Direzione comunicare data e luogo della prova tramite: e-mail

REQUISITI PREFERENZIALI

Pubblicazioni su argomenti attinenti le problematiche alimentari: da 2 a 5 punti;
Voto di laurea: fino a 100/110 = punti 1
da 101/110 a 106/110 = punti 2
da 107/110 a 109/110 = punti 3
110/110 = punti 4
110 con lode = punti 5
Documentazione che attesti la comprovata esperienza di didattica teorico-pratica nel settore dell'alimentazione = fino a un max di 5 punti

REQUISITI PREFERENZIALI

(traduzione in inglese - ALMA LAUREA es. conoscenze di base o avanzate in specifici ambiti disciplinari, voto di laurea...)
Publications on topics related to food issues: 2 to 5 points;
Mark: up to 100/110 points = 1
from 101/110 to 106/110 = 2 points
from 107/110 to 109/110 = 3 points
110/110 = 4 points
110 cum laude = 5 points
Documentation demonstrating the proven experience of teaching theory and practice in the field of = up to a maximum of 5 points

7.a QUOTA D'ISCRIZIONE E CONTRIBUTO

Quota di iscrizione	Euro 2.200,00
Prima rata (per chi la prevede)	Euro 1.100,00
Seconda rata (per chi la prevede)	Euro 1.100,00
Contributo	Euro 0,00

7.b AGEVOLAZIONE PER I MERITEVOLI

Esenzione tasse	Non previste
Borse di studio	SI - N. borse 10 - Importo Singola Borsa: Euro 1100

Bari, Il Coordinatore del Master _____

Il Direttore del Dipartimento proponente _____
