

Università degli Studi di Bari Aldo Moro

PROPOSTA DI ISTITUZIONE - MASTER A.A.2013/2014

1. TITOLO

Titolo del Master	<i>EDUCAZIONE ALIMENTARE Formazione e didattica per un'educazione alimentare eco-consapevole</i>	
Titolo (traduzione in lingua inglese)	<i>NUTRITION EDUCATION Training and teaching for an eco-conscious nutrition education</i>	
Livello	<i>I livello</i>	
Durata	<i>Annuale</i>	
Crediti	<i>60</i>	
Settori scientifici disciplinari coinvolti	<i>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</i>	
Presenza/Distanza	<i>Ore in presenza: 280</i>	<i>Ore a distanza: 80</i>
Lingue di insegnamento	<i>Italiano</i>	
Prima Attivazione/Rinnovo	<i>Rinnovo</i>	

2a. TIPOLOGIA

Università degli Studi di Bari "A. Moro" - Interdipartimentale;

2b. ENTI COLLABORATORI

n°	Nome ENTE	Modalità di collaborazione	Note
41	<i>Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia</i>	<i>tirocinio/stages</i>	

51	MIUR – Comitato Tecnico Scientifico del Progetto “Scuola e cibo”	Altro	
61	Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale	tirocinio/stages	
71	Direzione EXPO 2015 (Rapporti istituzionali)	tirocinio/stages	

3.a STRUTTURA DI RIFERIMENTO

n°	Dipartimento	Data e delibera del Consiglio di Dipartimento
41	Dipartimento di Scienze della formazione, Psicologia, Comunicazione	21/03/2013

3.b Sede amministrativa e contabile del corso

Sede	Dip.to di Scienze della Formazione, Psicologia, Comunicazione
Indirizzo completo (Via, n., CAP, Città)	PALZZO ATENEO- P.ZA UMBERTO I -BARI
Referente	Rosalinda Cassibba
Telefono	080/5714503
Fax	080/5714503
E-mail	rosalinda.cassibba@uniba.it
Sito Web del Master se presente	

3.c Sede Didattica del corso

Sede	Laboratorio linguistico Dipartimento di Scienze della formazione, Psicologia, Comunicazione
Indirizzo completo (Via, n., CAP, Città)	Via De Rossi 233 70122 BARI
Referente	Silvana Ghiazza
Telefono	080 5714763
Fax	
E-mail	silvana.ghiazza@uniba.it
Sito Web del Master se presente	

3.d DOCENTI PROPONENTI

n°	Cognome Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare	ATENEO	Dipartimento	Telefono	E-mail
41	Silvana	PA	L-FIL -Let-11	BARI	Scienze della Formazione,	080-	silvana.ghiazza@uniba.it

	<i>GHIAZZA</i>				<i>Psicologia, Comunicazione</i>	<i>5714763</i>	
51	<i>Giuseppina Maria TANTILLO</i>	<i>PO</i>	<i>VET/04</i>	<i>BARI</i>	<i>Medicina Veterinaria</i>		<i>giuseppina.tantillo@uniba.it</i>
61	<i>Giuseppe POLI</i>	<i>PO</i>	<i>M-STO/02</i>	<i>BARI</i>	<i>Scienze della Formazione, Psicologia, Comunicazione</i>		<i>giuseppe.poli@uniba.it</i>
71	<i>Luigi PALMIERI</i>	<i>PO</i>	<i>BIO/10</i>	<i>BARI</i>	<i>Biotecnologie e biofarmaceutica</i>		<i>luigi.palmieri@uniba.it</i>
81	<i>Leonardo SEBASTIO</i>	<i>PO</i>	<i>L-Fil- Let-10</i>	<i>BARI</i>	<i>Scienze della Formazione, Psicologia, Comunicazione</i>		<i>leonardonunzio.sebastio@uniba.it</i>

3.e COORDINATORE DEL MASTER

Cognome	<i>GHIAZZA</i>
Nome	<i>Silvana</i>
Qualifica	<i>PA</i>
Settore Scientifico Disciplinare	<i>L-FIL-LET/11</i>
Struttura di appartenenza	<i>SCIENZE DELLA FORMAZIONE, PSICOLOGIA, COMUNICAZIONE</i>
Telefono / fax	<i>0805714763</i>
E-mail	<i>silvana.ghiazza@uniba.it</i>

3.f COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

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

n°	Cognome Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare	Telefono	E-mail	Dipartimento
41	<i>Silvana GHIAZZA</i>	<i>PA</i>	<i>L-FIL -Let-11</i>	<i>080/5714763</i>	<i>silvana.ghiazza@uniba.it</i>	<i>Scienze della Formazione, Psicologia, Comunicazione</i>
51	<i>Giuseppina Maria TANTILLO</i>	<i>PO</i>	<i>VET/04</i>	<i>080/4679853</i>	<i>giuseppina.tantillo@uniba.it</i>	<i>Medicina veterinaria</i>
61	<i>Luigi PALMIERI</i>	<i>PO</i>	<i>BIO/10</i>		<i>luigi.palmieri/uniba.it</i>	<i>Biotecnologie e biofarmaceutica</i>
71	<i>Giuseppe POLI</i>	<i>PO</i>	<i>M-STO/2</i>	<i>080/5717421</i>	<i>giuseppe.poli@uniba.it</i>	<i>Scienze della Formazione, Psicologia, Comunicazione</i>

3.f.2 DOCENTI DI ALTRE UNIVERSITA'

n°	Cognome Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare	Ateneo/Strutture consorziate	E-mail	Telefono
----	-----------------	-----------	--	---------------------------------	--------	----------

41	Anton Giulio MANCINO	RC	L-ART/06	Università di Macerata	antongiuliomancino@libero.it
----	----------------------------	----	----------	---------------------------	------------------------------

3.f.3 ESPERTI INTERNI

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Competenze specifiche
41	XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX

3.f.4 ESPERTI ESTERNI

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Competenze specifiche	Ente/Struttura di appartenenza
41	DE PETRO	ROBERTO	giornalista	Presidente dell'AISA (Associazione Italiana Stampa Agricola, Alimentazione, Ambiente)	Antenna Sud
51	LUISI	ALDO	PO di Letteratura Latina IN QUIESCENZA	Studioso di tematiche relative all'alimentazione nel mondo antico	Università di Bari

4. PROGETTO FORMATIVO

4.a PRESENTAZIONE DEL CORSO E CONTENUTI GENERALI

testo in italiano:

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.

testo in inglese:

The master aims to provide specific expertise in the field of education in proper nutrition, closely linked to the respect of environmental resources and attention to the territory, supporting them with the necessary basic knowledge (cultural foundations, scientific and humanistic).

It is proposed to respond to the growing demand for qualified expertise in the field of nutrition education, open perspective to ecological problems.

4.b SBOCCHI OCCUPAZIONALI

<p>Descrizione della figura professionale che si intende formare e delle funzioni che sarà chiamata a svolgere in relazione al particolare settore occupazionale di riferimento</p>	<p>in italiano: <i>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. 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,</i></p>	<p>In inglese: <i>The Master form professionals with adequate knowledge-educational, pedagogical competence, and upgrading needed to operate at its best at public and private structures in which the nutrition management of groups or communities of people requires a careful power control and its consequences. In particular, the master is aimed at training operational managers and in order to any school can</i></p>
--	--	--

	<p>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>demand, increasingly pressing, proper food, education and respect for the environment. This training is in line with ministerial project "food" that School & provides specific training of teachers, as part of the "food education plans".</p> <p>Priority appears, in fact, the need to provide teachers with effective tools to intervene ever more competent and qualified, with a teaching that makes it possible to clarify the why of food choices, warn pupils compared with multiple risk factors related to incorrect nutrition and identifying strategies that enable them to resist the social and media pressures that lead them to wrong food preferences.</p> <p>The prospect is to create, through prevention, more favourable conditions to healthy lifestyle choices, respecting the environment, leveraging on information, sensitisation, cultural and scientific study and on specific initiatives that actively involve students.</p> <p>The frequency of the Master and the obtainment of the certificate may constitute a valid title for the assessment of qualifications of third band of the rankings to depletion of teachers and schools and educational institutions of any level.</p>
<p>Documentata analisi dell'esigenza formativa di riferimento</p>	<p>in italiano:</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 multiethnica.</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</p>	<p>In inglese:</p> <p>The master intends to respond to the growing demand for qualified expertise in the field of nutrition education, open perspective to ecological problems.</p> <p>It is now clear to everyone that a fact so fundamental to life itself, such as feeding, is part of a network of complex relationships that constitute as cultural, language, form, where private history of the individual, social dynamics, economic factors and the relationship with the territory constantly intertwine and refer to deep symbolic meanings and choices that invest the most ball latamente ethics and politics.</p> <p>It is therefore essential, the acquisition of various food-related values, in the awareness of its importance for the cultural and human growth of the individual, but also as a means of interpersonal communication and intercultural dialogue, to promote dynamics of meeting, sharing, integration, all the more necessary in a society that is starting to become increasingly multi-ethnic.</p> <p>This issue is closely linked to the awareness of the need to safeguard the environment and its biodiversity, the only way possible to promote and maintain a State of lasting well-being for mankind. So tight, in fact, is the close link between nutrition and sustainability, recipes and new humanism, good and well. not surprisingly the most advantageous choices from an economic point of view- seasonality, miles. Zero, relationship with the territory and valorisation of local traditions, Defense environmental resources-responding to a philosophy of life more just and human scale</p> <p>Establishing a proper and satisfactory relationship with food and the way in which recruitment has become, in recent decades, the need increasingly felt, if not a genuine emergency, especially for youth,</p>

	<p><i>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".</i></p>	<p><i>more exposed to the risk of a massive approval and charm of distorted patterns: Obesity and other eating disorders- anorexia, bulimia, alcoholism-have spread exponentially right among the younger ones; knowing how to eat will be one of the most demanding challenges of the coming decades, especially for new generations. In this line moves the impressive Ministerial project "food School" &, launched in 2009, in view of Expo 2015, which will have as its central theme "feeding the planet, energy for life".</i></p>
--	---	---

5. STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

Frequenza Obbligatoria	80 %	
Frequenza	<i>Il Master si svolgerà da gennaio a novembre 2014. Le lezioni frontali saranno tenute nelle ore pomeridiane, a giorni alterni (lunedì-mercoledì-venerdì); i tirocini si svolgeranno alla fine dei singoli moduli.</i>	
Modalità della verifica	<i>Le prove di verifica (scritte e/o orali) si svolgeranno alla fine dei singoli moduli.</i>	
Eventuali Verifiche periodiche e CFU	<i>complessiva per tutti gli insegnamenti</i>	
Prova finale e ammontare CFU	<i>Altro</i>	<i>CFU: 3</i>
	<i>se Altro: progetti di educazione alimentare</i>	
Ulteriori Informazioni	<p><i>(per es. attività pratiche/attività di ricerca/viaggi di studio ...) (max 2000 caratteri) Attività di stage saranno svolte presso:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1) Masserie didattiche</i> <i>2) Scuole pugliesi in cui siano state condotte significative esperienze di educazione alimentare</i> <i>2) Strutture operanti nel campo della cura dei disturbi alimentari</i> <i>3) Aree protette e parchi della biodiversità</i> <i>4) Azienda sperimentale "La Noria" di Mola di Bari</i> <i>5) Aziende del settore agroalimentare</i> <p><i>E' prevista la partecipazione a convegni e workshop; è prevista la partecipazione, in forme da definire, a qualche sessione di Terramadre e Salone del gusto a Torino.</i></p>	

Tipologia Didattica

	Ore
Ore didattica frontale	280
Ore didattica assistita o laboratoriale	20
Ore stage	300
Ore seminari	
Ore didattica e-learning	80
Ore esercitazioni	
Ore visite	45

Ore Verifica finale	75
Altro	
Studio individuale	700
TOTALE	1500

5.a Elenco dei MODULI

Modulo 1

5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO

Titolo in italiano	CULTURA ENOGASTRONOMICA
Titolo in inglese	Wine and food culture
Settore Scientifico Disciplinare	L-Fil-let/10;
CFU	14,0
Responsabile	Silvana Ghiazza
Tipo attività	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (c) Stage , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale , (v) VERIFICA FINALE

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
41	CIBO E LETTERATURA. Le funzioni del cibo nel testo letterario.	3,00	L- Fil- Let-11	Silvana Ghiazza	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
51	Cibo e letteratura. Lettura di testi.	0,50	L- Fil-Let-10	Leonardo Sebastio	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
61	Riferimenti al cibo nella letteratura italiana	0,50	L-Fil-Let/10	Giacomo Cecere	(b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
71	Storia della lingua e dialettologia	1,00	L-Fil-let/12	A.Rubano	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
81	Cibo e storia: l'alimentazione nel mondo antico	1,00	M-STO/01	Aldo Luisi	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
91	Cibo e storia: l'alimentazione in età moderna e contemporanea	1,00	M-STO/02	Giuseppe Poli	(a) Attività frontale , (e) Didattica a

					distanza , (h) Studio individuale
: 1	Storia delle tradizioni popolari	1,00	M-DEA/01	A.M. Tripputi	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
; 1	Socioantropologia delle pratiche alimentari nelle religioni monoteistiche	1,00	M-DEA/01	P. Polieri	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
< 1	Il cibo nella storia dell'arte.	1,00	L-ART/01	P. Belli d'Elia	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
4 3 1	Alimentazione e comunicazione mediatica. Pubblicità e problematiche alimentari nell'età evolutiva	0,50	L-Fil-Let/10	Marisa Napoli	(e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
4 4 1	Alimentazione e comunicazione mediatica. Il cibo in televisione.	0,50	L-ART/06	Roberto De Petro	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
4 5 1	Il cibo nella cinematografia.	1,00	L-ART/06	Anton Giulio Mancino	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
4 6 1	Cibo e azione cinematografica	0,50	L-ART/06	N. Cirasola	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite
4 7 1	Cibo e fotografia	0,75	L-ART/06	A. Abrusci	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
4 8 1	Giornalismo gastronomico	0,75	L-Fil-Let/10	V. Rizzi	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
	TOTALE	14,00			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica	350	14	18	Importo in euro: 550

	assistita o lab. , (c) Stage , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale				
--	--	--	--	--	--

Modulo 2**5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO**

Titolo in italiano	ALIMENTAZIONE E SALUTE
Titolo in inglese	Nutrition and health
Settore Scientifico Disciplinare	VET/4
CFU	15,0
Responsabile	Giuseppina TANTILLO
Tipo attività	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (c) Stage , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale , (v) VERIFICA FINALE

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
41	Igiene e sicurezza degli alimenti	2,00	VET/04	E. Bonerba	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
51	Controllo microbiologico degli alimenti	2,00	VET/04	G. Tantillo	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
61	Controllo chimico degli alimenti	1,00	VET/06	F. Fiume	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
71	Elementi di tecnologia alimentare	2,00	VET/04	G. Tantillo	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
81	Elementi di tecnologia alimentare	0,50	VET/04	B. Costabile	(b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale

91	<i>Etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari</i>	0,50	AGR/01	D. Carlucci	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
:1	<i>Metabolismo e fabbisogno alimentare</i>	2,00	BIO/10	L. Palmieri	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
;1	<i>Fisiologia della nutrizione</i>	0,50	BIO/09	G. Tamma	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
<1	<i>Biochimica degli alimenti</i>	0,50	BIO/10	A.M.S. Lezza	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
431	<i>PRINCIPI DI DIETETICA E INTEGRATORI ALIMENTARI</i>	0,50	MED/49	A. Santoro	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
441	<i>ALIMENTI FUNZIONALI, PROBIOTICI E NUTRACEUTICI</i>	0,50	AGR/16	M. De Angelis	(e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
451	<i>PROPRIETÀ TERAPEUTICHE DEGLI ALIMENTI</i>	0,50	BIO/10	L. Dell'Erba	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
461	<i>DISFUNZIONI METABOLICHE</i>	0,50	MED/13	F. Giorgino	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
471	<i>PATOLOGIE DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE</i>	1,50	MED/13	A. Catucci	(a) Attività frontale , (c) Stage , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
481	<i>ALCOLISMO GIOVANILE</i>	0,50	MED/13	G. Baldassarre	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
	TOTALE	15,00			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. ,	375	15	18	Importo in euro: 550

	(c) Stage , (h) Studio individuale				
--	--	--	--	--	--

Modulo 3**5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO**

Titolo in italiano	<i>Alimentazione e sostenibilità</i>
Titolo in inglese	<i>Nutrition and sustainability</i>
Settore Scientifico Disciplinare	<i>BIO/07</i>
CFU	<i>14,0</i>
Responsabile	<i>Luigi Palmieri</i>
Tipo attività	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (c) Stage , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale , (v) VERIFICA FINALE

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
41	<i>Principi di ecologia ed ecosistemi</i>	<i>2,00</i>	<i>BIO/07</i>	<i>A. Tursi</i>	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
51	<i>EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITA'</i>	<i>2,00</i>	<i>BIO/07</i>	<i>A. Danisi</i>	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
61	<i>ETICA DELL'ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA'</i>	<i>0,50</i>	<i>MED/44</i>	<i>A. Del Vecchio</i>	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
71	<i>DIFESA DELL'AMBIENTE E RUOLO DELLE ISTITUZIONI</i>	<i>0,50</i>	<i>MED/44</i>	<i>G. Assennato</i>	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
81	<i>Sostenibilità e letteratura. l'Ecocriticism.</i>	<i>0,50</i>	<i>L-Fil-Let/10</i>	<i>S. Iovino</i>	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
91	<i>SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E SOSTENIBILITA'</i>	<i>1,00</i>	<i>MED/44</i>	<i>N. Deliso</i>	(a) Attività frontale ,

					(c) Stage , (h) Studio individuale
: 1	LA BIODIVERSITA' ALIMENTARE	2,50	VET/06	E. Tarsitano	(a) Attività frontale , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale
; 1	IMPATTO AMBIENTALE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI E AGRICOLTURA BIOLOGICA	0,50	AGR/01	R. Roma	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
< 1	SOSTENIBILITA' DEI CICLI PRODUTTIVI AGROALIMENTARI	0,50	AGR/01	B. Notarnicola	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
4 3 1	QUALITA' DELLE PRODUZIONI ORTICOLE	1,50	AGR/04	P. Santamaria	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
4 4 1	QUALITA' DELLE PRODUZIONI ERBACEE INDUSTRIALI	0,50	AGR/04	P. Montemurro	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
4 5 1	QUALITA' DELLE PRODUZIONI FRUTTICOLE INDUSTRIALI	0,50	AGR/04	A. Gallotta	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
4 6 1	L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE: PRINCIPI E FINALITA'	0,50	AGR/04	P. Montemurro	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
4 7 1	BUONE PRATICHE AGRICOLE E SOSTENIBILITA'	1,00	AGR/04	C. Coccozza	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
	TOTALE	14,00			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (c) Stage , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale	350	14	18	Importo in euro: 550

Modulo 4**5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO**

Titolo in italiano	<i>Prospettive didattiche</i>
Titolo in inglese	<i>didactic perspectives</i>
Settore Scientifico Disciplinare	<i>M-PED/01</i>
CFU	<i>14,0</i>
Responsabile	<i>Silvana Ghiazza</i>
Tipo attività	(a) <i>Attività frontale</i> , (b) <i>Attività didattica assistita o lab.</i> , (c) <i>Stage</i> , (e) <i>Didattica a distanza</i> , (h) <i>Studio individuale</i> , (v) <i>VERIFICA FINALE</i>

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
41	<i>IL PROGETTO MINISTERIALE SCUOLA & CIBO</i>	<i>1,00</i>	<i>M-PED/01</i>	<i>R. Garosci</i>	(a) <i>Attività frontale</i> , (e) <i>Didattica a distanza</i> , (h) <i>Studio individuale</i>
51	<i>ALIMENTAZIONE E DIRITTO</i>	<i>1,50</i>	<i>IUS/01</i>	<i>A. Iannarelli</i>	(a) <i>Attività frontale</i> , (e) <i>Didattica a distanza</i> , (h) <i>Studio individuale</i>
61	<i>L'U.S.R. PUGLIA E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE</i>	<i>1,50</i>	<i>M-PED/02</i>	<i>A. Cammalleri</i>	(a) <i>Attività frontale</i> , (g) <i>Testimonianze e visite</i> , (h) <i>Studio individuale</i>
71	<i>L'EDUCAZIONE ALIMENTARE ALL'EXPO 2015</i>	<i>1,00</i>	<i>M-PED/02</i>	<i>F. Grillo</i>	(a) <i>Attività frontale</i> , (e) <i>Didattica a distanza</i> , (h) <i>Studio individuale</i>
81	<i>PEDAGOGIA INTERCULTURALE</i>	<i>2,00</i>	<i>M-PED/02</i>	<i>L. Santelli Beccegato</i>	(a) <i>Attività frontale</i> , (e) <i>Didattica a distanza</i> , (h) <i>Studio individuale</i>
91	<i>PEDAGOGIA INTERCULTURALE</i>	<i>1,00</i>	<i>M-PED/02</i>	<i>P. Polieri</i>	(a) <i>Attività frontale</i> , (b) <i>Attività didattica assistita o lab.</i> ,

					(h) Studio individuale
: 1	DIDATTICA	1,00	M-PED/02	S. Pastore	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
; 1	Strategie comunicative di didattica	1,50	M-PSI/04	B. Ligorio	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
< 1	ESPERIENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	0,50	MED/44	A. Del Vecchio	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
4 3 1	ESPERIENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	0,50	VET/04	G. Tantillo	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
4 4 1	ESPERIENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI	0,50	M-PED/02	P. Verni	(a) Attività frontale , (h) Studio individuale
4 5 1	EDUCAZIONE ALIMENTARE ED E-LEARNING	1,00	M-PED/02	M. Baldassarre	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
4 6 1	PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	1,00	M-PED/02	R. Lenoci	(a) Attività frontale
	TOTALE	14,00			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	(a) Attività frontale , (c) Stage , (e) Didattica a distanza , (h) Studio individuale	350	14	18	Importo in euro: 550

Modulo 5

5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO

Titolo in italiano	Verifica finale
Titolo in inglese	Verification
Settore Scientifico Disciplinare	L-Fil-let/10;
CFU	3,0
Responsabile	Silavna Ghiazza
Tipo attività	(v) VERIFICA FINALE

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
41	Prova finale	3,00	L- Fil- Let-11	Silvana Ghiazza	(h) Studio individuale
	TOTALE	3,00			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	(h) Studio individuale	75	3	18	Importo in euro: 0

5.b.1 TABELLA RIEPILOGATIVA DOCENTI INTERNI

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare
41	Gallotta	Alessandra	PO	BIO/10
51	Ghiazza	Silvana	PA	L-Fil_LEt/11
61	Tantillo	Giuseppina	PO	VET/04
71	Palmieri	Luigi	PO	BIO/10
81	Iannarelli	Antonio	PO	IUS/01
91	Montemurro	Pasquale	PO	AGR/04
	TOTALE			

5.b.2 TABELLA RIEPILOGATIVA DOCENTI DI ALTRE UNIVERSITA'

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare
41	Vienna	Alessandro	Docente a contratto	BIO/08
51	Mancino	Anton Giulio	RC	L-ART/06
61	Iovino	Serenella	PO	L-Fil-Let/10
71	Notarnicola	Bruno	PO	SECS-P/13
81	Santoro	Antonella	RC	MED/49
	TOTALE			

5.b.3 TABELLA RIEPILOGATIVA ESPERTI INTERNI

n°	Nome	Cognome	Breve Curriculum
	TOTALE		

5.b.4 TABELLA RIEPILOGATIVA ESPERTI ESTERNI

n°	Nome	Cognome	Breve Curriculum
41	Vincenzo	Rizzi	(max 2.000 car.) Docente di italiano al liceo scientifico Scacchi di Bari. Gastronomo e pubblicista, autore di guide gastronomiche, cura la rubrica 'A Tavola' su "Il Corriere del Mezzogiorno" e 'Dolce Guida' su "La Puglia e dintorni".
51	Marisa	Napoli	(max 2.000 car.) Già docente ordinaria di Letteratura italiana 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 con case editrici di rilievo nazionale (Zanichelli, La Nuova Italia, Rizzoli).
61	Angela	Danisi	(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.
71	Riccardo	Garosci	(max 2.000 car.) Presidente del Comitato tecnico-scientifico del M.I.U.R. 'Scuola e Cibo. Da quest'anno è presidente del Comitato MIUR SCUOLAEXPO2015 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.
81	Aldo	Luisi	(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.
91	Alessandro	Catucci	(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.
: 1	Nico	Cirasola	(max 2.000 car.) Regista, attore, sceneggiatore e produttore cinematografico. Autore del film-documentario "Focaccia blues", che affronta tematiche relative alle tradizioni gastronomiche pugliesi.
; 1	Maria Luisa	Santelli Beccegato	(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.
< 1	Anna	Cammalleri	(max 2.000 car.) Dirigente dell'Ufficio Scolastico Regionale Puglia
4 3 1	Giacomo	Cecere	(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.
4 4 1	Pino	Verni	(max 2.000 car.) Dirigente scolastico dell'Istituto alberghiero di Castellana e di Polignano; promotore di numerose iniziative di educazione alimentare.
4 5 1	Nicola	Deliso	(max 2.000 car.) Nutrizionista 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.
4 6 1	Pietro	Polieri	(max 2.000 car.) 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.
471	Alessandro	Abrusci	(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".
481	Roberto	De Petro	(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.
491	Francesco	Fiume	(max 2.000 car.) Dirigente A.R.P.A - Puglia
4:1	Barbara	Costabile	(max 2.000 car.) Tecnologo alimentare
4;1	Rosa	Lenoci	(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.
4<1	Giuseppe	Baldassarre	(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".
531	Antonello	Del Vecchio	(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		

5.b.5 PROFILI DEI TUTOR: d'aula, scientifico, d'azienda, tecnologico

Tutor interni / d'aula

n°	Cognome Nome	Struttura di appartenenza	Profilo	Impegno orario
----	--------------	---------------------------	---------	----------------

Tutor esterni

n°	Quantità	Profilo	Impegno orario
41	1	tutor didattico organizzativo	100
51	1	tutor tecnologico	40
61	1	tutor tirocini	20

5.b.6 TABELLA EVENTUALE PERSONALE INTERNO PER L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE AMMINISTRATIVA

n°	Cognome	Nome	Funzioni/mansioni	Struttura di appartenenza	Impegno orario
41	PREZIOSO	ANTONIO	supporto organizzazione del corso	Dip. Scienze della formazione, Psicologia, Comunicazione	20
51	GAMBACORTA	NICOLA	supporto alla didattica	Dip. Scienze della formazione, Psicologia, Comunicazione	30
	TOTALE				50

5.b.7 TABELLA EVENTUALE PERSONALE ESTERNO PER LA ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE AMMINISTRATIVA

n°	Funzioni/mansioni	Impegno orario
	0.000	0.000

5.b.8 EVENTUALI MODULI DIDATTICI APERTI A PARTECIPANTI ESTERNI

Indicare n.ro max di moduli didattici a cui può accedere il partecipante (art. 5 lett. i) 2

6. POSTI DISPONIBILI

6.a CORSISTI

N. MIN	16
N. MAX	30

6.b PARTECIPANTI

Numero di moduli	2
Numero partecipanti	10

6.c UDITORI

Numero uditori	10
----------------	----

7. TITOLI DI ACCESSO

LAUREE ANTE D.M. 509	Tutti i Corsi
DIPLOMA UNIVERSITARIO DI DURATA TRIENNALE	Tutti i Corsi

CLASSI DELLE LAUREE TRIENNALI	<i>Tutte le classi</i>
CLASSI DELLE LAUREE SPECIALISTICHE D.M. 509	<i>Tutte le classi</i>
CLASSI DELLE LAUREE MAGISTRALI D.M. 270	<i>Tutte le classi</i>
Scuola di Specializzazione in:	
PROFESSIONI SANITARIE (L. 1/2002, art. 10 comma 1)	
Altri Titoli:	<i>Possono iscriversi a max 2 moduli i docenti del laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi in servizio di ruolo da almeno tre anni presso gli Istituti alberghieri-</i>
ALTRI TITOLI (traduzione in inglese - ALMA LAUREA: es. iscrizione ad albo professionale...)	

8. SELEZIONE

Titoli	<i>Laurea</i>	<i>Punteggio: 5</i>
	<i>Altro</i>	<i>Punteggio: 3</i>
	<i>Tesi</i>	<i>Punteggio: 4</i>
	<i>Altre Pubblicazioni</i>	<i>Punteggio: 7</i>
	<i>Altri titoli</i>	<i>Punteggio: 8</i>
		TOTALE: 27

Prova scritta

*Sarà cura del Coordinamento didattico-scientifico del Master comunicare data e luogo della prova tramite:
e-mail*

Colloquio

*Sarà cura del Coordinamento didattico-scientifico del Master comunicare data e luogo della prova tramite:
e-mail*

REQUISITI PREFERENZIALI

*1) Voto di laurea.
Fino a 100 = 2 punti
Da 101 a 106 = 3 punti
Da 107 a 110 = 4 punti
110 e lode = 5 punti*

2) Dottorato di ricerca: da 2 a 3 punti

*2) Pubblicazioni su argomenti attinenti l'educazione alimentare, la cultura eno-gastronomica e problematiche legate alla salute e all'ambiente:
Per articoli su rivista ...da 1 a 3 punti.
Per saggi e monografie.....da 2 a 4 punti.*

*2) Documentata attività di organizzazione di eventi e manifestazioni di cultura enogastronomica:
Da 2 a 4 punti.*

*3) Ruoli di responsabilità all'interno di organizzazioni attinenti le problematiche del Master:
da 2 a 4 punti.*

REQUISITI PREFERENZIALI