



**MASTER POST-LAUREAM DI I LIVELLO  
2013-2014**

*EDUCAZIONE ALIMENTARE*

*Formazione e didattica per un'educazione alimentare eco-consapevole*

**Durata** Annuale

**Ore:** 1500

**Crediti** 60

**Seconda edizione**

**2. ENTI COLLABORATORI**

1. MIUR
2. Comitato EXPOSCUOLA2015
3. Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia
4. Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
6. Confindustria B.A.B.T.
8. Coldiretti Puglia

**COORDINATORE**

**Prof. GHIAZZA** Silvana

**Settore scientifico disciplinare (Letteratura italiana contemporanea)** L-FIL-LET/11

**Struttura di appartenenza** Dipartimento di Scienze della Formazione, Psicologia e Comunicazione

**Telefono** 0805714763

**E-mail** silvana.ghiazza@uniba.it

**COMITATO TECNICO SCIENTIFICO**

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. Prof. Silvana GHIAZZA     | -silvana.ghiazza@uniba.it        |
| 2. Giuseppe POLI             | -giuseppe.poli@uniba.it          |
| 3. Giuseppina Maria TANTILLO | -g.tantillo@veterinaria.uniba.it |
| 4. Luigi PALMIERI            | -luigi.palmieri@uniba.it         |
| 5. Leonardo SEBASTIO         | -leonardo.sebastio@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)**

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, 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".

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.

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.

#### **Analisi dell'esigenza formativa di riferimento**

Il master intende rispondere alla crescente domanda di competenze qualificate nel campo dell'educazione alimentare, in una prospettiva aperta alle problematiche ecologiche.

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 multi-etnica. 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.

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".

#### **Tabella docenti Università di Bari**

<i>Silvana Ghiazza</i>
<i>Leonardo Sebastio</i>
<i>A. Rubano</i>
<i>Giuseppe Poli</i>
<i>A.M. Tripputi</i>
<i>P. Polieri</i>
<i>E. Bonerba</i>
<i>G. Tantillo</i>
<i>D. Carlucci</i>
<i>L. Palmieri</i>
<i>G. Tamma</i>
<i>A.M.S. Lezza</i>
<i>A. Santoro</i>
<i>M. De Angelis</i>
<i>F. Giorgino</i>
<i>A. Tursi</i>
<i>G. Assennato</i>
<i>E. Tarsitano</i>
<i>R. Roma</i>
<i>B. Notarnicola</i>
<i>P. Santamaria</i>
<i>P. Montemurro</i>
<i>A. Gallotta</i>
<i>C. Cocozza</i>
<i>R. Garosci</i>
<i>A. Iannarelli</i>
<i>S. Pastore</i>
<i>B. Ligorio</i>
<i>M. Baldassarre</i>

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

### 1. Anton Giulio Mancino

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.

### 2. Ave Appiano

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".

### 3. Bruno Notarnicola

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.

### 4. Antonella Santoro

Dottore di Ricerca in "Biochimica Cellulare e Farmacologia Cellulare".

Membro del SINU, Società Italiana di Nutrizione Umana.

### 5. Serenella Iovino

Docente di Filosofia morale presso l'Università di Torino; autrice del volume *Ecologia letteraria. Una strategia per l'ambiente*.

## 5.c.3 TABELLA ESPERTI ESTERNI

### 1. Riccardo Garosci

Presidente del Comitato EXPO SCUOLA 2015

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.

### 2. Aldo Luisi

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.

### 3. Alessandro Catucci

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.

### 4. Nico Cirasola

Regista, attore, sceneggiatore e produttore cinematografico.

Autore del film-documentario "Focaccia blues", che affronta tematiche relative alle tradizioni alimentari regionali.

### 5. Maria Luisa Santelli Beccegato

Già professore ordinario di Pedagogia presso l'Università di Bari.

Studiosa e autrice di numerose pubblicazioni sulla tematica della pedagogia interculturale.

### 6. Angela Danisi

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.

### 7. Marisa Napoli

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.

### 8. Vincenzo Rizzi

Docente ordinario 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".

### 9. Maria Veronica

Referente regionale MIUR per l'orientamento, presso l'Ufficio Scolastico Regionale. Ha curato numerose iniziative, anche nell'ambito dell'educazione alimentare.

### 10. Giacomo Cecere

Dirigente scolastico dell'Istituto "Regina Margherita" di Bari.

Autore di pubblicazioni di ambito letterario, con particolare riguardo alle tematiche relative alla cultura alimentare.

### 11. Nicola Deliso

Nutrizionista e autore di pubblicazioni scientifiche.

Dott. in dietistica medica e in "Scienze Alimentari e Nutrizione Umana".

### 12. Pietro Polieri

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.

13. Alessandro Abrusci

Fotografo freelance, commissioni per conto di Barilla, Mondadori, Ente Nazionale Tunisino per il Turismo.

14. Roberto De Petro

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.

15. Francesco Fiume

Dirigente A.R.P.A – Puglia

16. Rosa Lenoci

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.

17. Giuseppe Baldassarre

Responsabile Nazionale dell'Area Vino e Salute dell'A.I.S,

Collabora con le riviste “Bibenda”, “AISPuglia”, “Messaggi in Bottiglia”, “Puglia Salute”. Commissario negli esami di diploma a sommelier, in quelli di abilitazione a degustatore ufficiale e a relatore. Referente per il coordinamento degli eventi della Delegazione Murgia dell'AIS Puglia.

18. Antonello Del Vecchio

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.

## PROGRAMMA ATTIVITA' DIDATTICHE

### MODULO 1

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Nome Docente	Tipo attività	A	E	H
1	<i>CIBO E LETTERATURA. Le funzioni del cibo nel testo letterario.</i>	2,00	<i>Silvana Ghiazza</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	20	5	25
2	<i>Cibo e letteratura. Lettura di testi.</i>	0,50	<i>Leonardo Sebastio</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
3	<i>Riferimenti al cibo nella letteratura italiana</i>	0,50	<i>Giacomo Cecere</i>	(b) Attività didattica assistita o lab. (h) Studio individuale	5		7,5
4	<i>Storia della lingua e dialettologia</i>	0,50	<i>A.Rubano</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
5	<i>Cibo e storia: l'alimentazione nel mondo antico</i>	1,00	<i>Aldo Luisi</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	10		15
6	<i>Cibo e storia: l'alimentazione in età moderna e contemporanea</i>	1,00	<i>Giuseppe Poli</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	8	2	15
7	<i>Storia delle tradizioni popolari</i>	0,50	<i>A.M. Tripputi</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
8	<i>Socioantropologia delle pratiche alimentari nelle religioni monoteistiche</i>	0,50	<i>P.Polieri</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	5		7,5
9	<i>Il cibo nella storia dell'arte.</i>	0,50	<i>A. Appiano</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
10	<i>Alimentazione e comunicazione mediatica. Pubblicità e</i>	0,50	<i>Marisa Napoli</i>	(e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	5	2	5,5

	<i>problematiche alimentari nell'età evolutiva</i>						
11	<i>Alimentazione e comunicazione mediatica. Il cibo in televisione.</i>	<i>0,50</i>	<i>Roberto De Petro</i>	<i>(a) Attività frontale (h) Studio individuale</i>	<i>5</i>		<i>7,5</i>
12	<i>Il cibo nella cinematografia.</i>	<i>0,50</i>	<i>Anton Giulio Mancino</i>	<i>(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale</i>	<i>5</i>		<i>7,5</i>
13	<i>Cibo e azione cinematografica</i>	<i>0,50</i>	<i>N. Cirasola</i>	<i>(a) Attività frontale (h) Studio individuale</i>	<i>5</i>		<i>7,5</i>
14	<i>Cibo e fotografia</i>	<i>0,50</i>	<i>A. Abrusci</i>	<i>(a) Attività frontale (h) Studio individuale</i>	<i>5</i>		<i>7,5</i>
15	<i>Giornalismo gastronomico</i>	<i>0,50</i>	<i>V. Rizzi</i>	<i>(a) Attività frontale (h) Studio individuale</i>	<i>5</i>		<i>7,5</i>
	<b>TOTALE</b>	<b>10,00</b>			<b>98</b>	<b>9</b>	<b>143</b>

## MODULO 2

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Nome Docente	Tipo attività	A	E	H
1	<i>Igiene e sicurezza degli alimenti</i>	<i>1,00</i>	<i>E. Bonerba</i>	<i>(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale</i>	<i>8</i>	<i>2</i>	<i>15</i>
2	<i>Controllo microbiologico degli alimenti</i>	<i>1,00</i>	<i>G. Tantillo</i>	<i>(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale</i>	<i>8</i>	<i>2</i>	<i>15</i>
3	<i>Controllo chimico degli alimenti</i>	<i>1,00</i>	<i>F. Fiume</i>	<i>(a) Attività frontale (h) Studio individuale</i>	<i>10</i>		<i>15</i>
4	<i>Elementi di tecnologia alimentare</i>	<i>1,00</i>	<i>G. Tantillo</i>	<i>(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale</i>	<i>8</i>	<i>2</i>	<i>15</i>
5	<i>Etichettatura e tracciabilità dei</i>	<i>0,50</i>	<i>D. Carlucci</i>	<i>(a) Attività frontale</i>	<i>5</i>		<i>7,5</i>



	<i>prodotti alimentari</i>			(h) Studio individuale			
6	<i>Metabolismo e fabbisogno alimentare</i>	1,00	<i>L. Palmieri</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	8	2	15
7	<i>Fisiologia della nutrizione</i>	0,50	<i>G. Tamma</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	5		7,5
8	<i>Biochimica degli alimenti</i>	0,50	<i>A.M.S. Lezza</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	4	1	7,5
9	<i>PRINCIPI DI DIETETICA E INTEGRATORI ALIMENTARI</i>	1,00	<i>A. Santoro</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	10		15
10	<i>ALIMENTI FUNZIONALI, PROBIOTICI E NUTRACEUTICI</i>	0,50	<i>M. De Angelis</i>	(e) Didattica a distanza (h) Studio individuale		2	10,5
11	<i>PROPRIETÀ TERAPEUTICHE DEGLI ALIMENTI</i>	0,50	<i>L. Dell'Erba</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
12	<i>DISFUNZIONI METABOLICHE</i>	0,50	<i>F. Giorgino</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	4	1	7,5
13	<i>PATOLOGIE DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE</i>	1,00	<i>A. Catucci</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	8	2	15
14	<i>ALCOLISMO GIOVANILE</i>	0,50	<i>G. Baldassarre</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
	<b>TOTALE</b>	<b>10,50</b>			<b>88</b>	<b>14</b>	<b>160,5</b>

### MODULO 3

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Nome Docente	Tipo attività	A	E	H
1	<i>Principi di ecologia ed</i>	1,50	<i>A. Tursi</i>	(a) Attività frontale	7	3	27,5

	<i>ecosistemi</i>			(e) Didattica a distanza (h) Studio individuale			
2	<i>EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITA'</i>	1,00	<i>A. Danisi</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	8	2	15
3	<i>ETICA DELL'ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA'</i>	0,50	<i>A. Del Vecchio</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
4	<i>DIFESA DELL'AMBIENTE E RUOLO DELLE ISTITUZIONI</i>	0,50	<i>G. Assennato</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
5	<i>Sostenibilità e letteratura. l'Ecocriticism.</i>	0,50	<i>S. Iovino</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	4	1	7,5
6	<i>SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E SOSTENIBILITA'</i>	1,00	<i>N. Deliso</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	10		15
7	<i>LA BIODIVERSITA' ALIMENTARE</i>	1,00	<i>E. Tarsitano</i>	(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale	8	2	15
8	<i>IMPATTO AMBIENTALE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI E AGRICOLTURA BIOLOGICA</i>	0,50	<i>R. Roma</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
9	<i>SOSTENIBILITA' DEI CICLI PRODUTTIVI AGROALIMENTARI</i>	0,50	<i>B. Notarnicola</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
10	<i>QUALITA' DELLE PRODUZIONI ORTICOLE</i>	1,00	<i>P. Santamaria</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	10		15
11	<i>QUALITA' DELLE PRODUZIONI ERBACEE INDUSTRIALI</i>	0,50	<i>P. Montemurro</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
12	<i>QUALITA' DELLE PRODUZIONI FRUTTICOLE INDUSTRIALI</i>	0,50	<i>A. Gallotta</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5
13	<i>L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE: PRINCIPI E</i>	0,50	<i>P. Montemurro</i>	(a) Attività frontale (h) Studio individuale	5		7,5

	<i>FINALITA'</i>						
14	<i>BUONE PRATICHE AGRICOLE E SOSTENIBILITA'</i>	1,00	<i>C. Coccozza</i>	(a) <i>Attività frontale</i> (e) <i>Didattica a distanza</i> (h) <i>Studio individuale</i>	8	2	15
	<b>TOTALE</b>	<b>10,50</b>			<b>90</b>	<b>10</b>	<b>162,5</b>

#### MODULO 4

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Nome Docente	Tipo attività	A	E	H
1	<i>IL PROGETTO MINISTERIALE SCUOLA &amp; CIBO</i>	1,00	<i>R. Garosci</i>	(a) <i>Attività frontale</i> (e) <i>Didattica a distanza</i> (h) <i>Studio individuale</i>	8	2	15
2	<i>ALIMENTAZIONE E DIRITTO</i>	1,00	<i>A. Iannarelli</i>	(a) <i>Attività frontale</i> (e) <i>Didattica a distanza</i> (h) <i>Studio individuale</i>	8	2	15
3	<i>L'U.S.R. PUGLIA E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE</i>	1,00	<i>A. Cammalleri</i>	(a) <i>Attività frontale</i> (e) <i>Didattica a distanza</i> (h) <i>Studio individuale</i>	8	2	15
4	<i>L'EDUCAZIONE ALIMENTARE ALL'EXPO 2015</i>	1,00	<i>F. Grillo</i>	(a) <i>Attività frontale</i> (e) <i>Didattica a distanza</i> (h) <i>Studio individuale</i>	8	2	15
5	<i>PEDAGOGIA INTERCULTURALE</i>	1,00	<i>L. Santelli Beccegato</i>	(a) <i>Attività frontale</i> (e) <i>Didattica a distanza</i> (h) <i>Studio individuale</i>	8	2	15
6	<i>PEDAGOGIA INTERCULTURALE</i>	1,00	<i>P. Polieri</i>	(a) <i>Attività frontale</i> (e) <i>Didattica a distanza</i> (h) <i>Studio individuale</i>	8	2	15
7	<i>DIDATTICA</i>	1,00	<i>S. Pastore</i>	(a) <i>Attività frontale</i> (h) <i>Studio individuale</i>	10		15
8	<i>Strategie comunicative di</i>	0,50	<i>B. Ligorio</i>	(a) <i>Attività frontale</i>	5		7,5

	<i>didattica</i>			<i>(h) Studio individuale</i>			
9	<i>ESPERIENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</i>	<i>0,50</i>	<i>A. Del Vecchio</i>	<i>(a) Attività frontale (h) Studio individuale</i>	5		7,5
10	<i>ESPERIENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</i>	<i>0,50</i>	<i>G. Tantillo</i>	<i>(a) Attività frontale (h) Studio individuale</i>	5		7,5
11	<i>ESPERIENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI</i>	<i>0,50</i>	<i>P. Verni</i>	<i>(a) Attività frontale (h) Studio individuale</i>	5		7,5
12	<i>EDUCAZIONE ALIMENTARE ED E-LEARNING</i>	<i>0,50</i>	<i>M. Baldassarre</i>	<i>(a) Attività frontale (e) Didattica a distanza (h) Studio individuale</i>	4	1	7,5
13	<i>PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</i>	<i>0,50</i>	<i>R. Lenoci</i>	<i>(a) Attività frontale</i>	5		7,5
	<b>TOTALE</b>	<b>10,00</b>			<b>87</b>	<b>13</b>	<b>150</b>

### **TESI FINALE - TIROCINIO E STAGE - VISITE AZIENDALI E WORKSHOP**

16	<i>Tesi Finale</i>	<i>3,00</i>					75
17	<i>Tirocinio e stage: 1) Masserie didattiche 2) Scuole pugliesi in cui siano state condotte iniziative significative di educazione alimentare. 3) Aree protette e parchi della Biodiversità 4) Centri di terapia per i disturbi alimentari</i>	<i>12,00</i>					300
18	<i>Visite aziendali e workshop</i>	<i>4,00</i>					100
	<b>TOTALE</b>	<b>19,00</b>					<b>475</b>

<i>Modulo 1</i>	10,00			98,0	9,0	143,0
<i>Modulo 2</i>	10,50			88,0	14,0	160,5
<i>Modulo 3</i>	10,50			90,0	10,0	162,5
<i>Modulo 4</i>	10,00			87,0	13,0	150,0
<i>Tesi Fin. Tiroc. e Visite aziendali</i>	19,00					475,0
<b>TOTALE</b>				<b>363,0</b>	<b>46,0</b>	<b>1091,0</b>

<b>TOTALE CREDITI</b>	<b>60,00</b>
-----------------------	--------------

<b>TOTALE ORE</b>	<b>1500,0</b>
-------------------	---------------

**Tassa d'iscrizione** €2.200,00 (rateizzabile in due quote)

**Scadenza dei termini per l'iscrizione** 20 ottobre 2013

**Titoli di studio richiesti per l'ammissione:**

Diploma di laurea triennale o quadriennale; diploma di specializzazione.

L'ammissione a singoli moduli didattici (max 2) del Corso (art. 1 comma 6 et art. 4 comma 5 punto j del Regolamento) è consentita anche ai docenti del laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi che abbiano maturato almeno tre anni di servizio di ruolo.

**Obblighi e modalità di frequenza:**

La frequenza di tutte le attività didattiche previste è obbligatoria per almeno il 70% delle ore di ciascuna attività. I corsisti che avranno adempiuto a tale frequenza -e acquisito i crediti di tutte le attività didattiche previste- saranno ammessi alla prova finale. A coloro che avranno superato la prova finale sarà rilasciato il diploma di Master Universitario Annuale di I livello.

**Calendario delle attività**

Le lezioni si terranno **dal 13 gennaio al 19 dicembre 2014, ogni lunedì, mercoledì, venerdì pomeriggio**, seguendo l'ordine dei moduli, presso l'Università degli Studi di Bari; le attività di tirocinio e stage si svolgeranno alla fine di ogni modulo nelle sedi su indicate.

La coordinatrice del Master

Prof.ssa Silvana Ghiazza