

Al Magnifico Rettore

PROPOSTA DI ATTIVAZIONE DI CORSI MASTER E SHORT MASTER ¹

Master Universitario di I livello

Master Universitario di II livello

Short Master Universitario

X

a) Titolo del corso

Competenze innovative per la comunicazione nell'enogastronomia culturale

Titolo in Inglese

Innovative skills for cultural communication in food and wine

b) Proponente/Coordinatore del Corso

nome e cognome Nicola Barbuti

ruolo RUC

tel. 080 5714371 - 346 8260291

fax

e-mail nicola.barbuti@uniba.it

c) Comitato Tecnico Scientifico del corso

cognome e nome

funzioni/mansioni

struttura di afferenza

note

Barbuti Nicola

Direttore/Docente

Dipartimento di Studi Umanistici DISUM

Ponzio Paolo

Componente Comitato Tecnico Scientifico

Dipartimento di Studi Umanistici DISUM

Vito Roberto Santamato

Componente Comitato Tecnico Scientifico

Dipartimento di Economia, Management e Di

Manosperta Lino

Componente Comitato Tecnico Scientifico

Teatro Pubblico Pugliese

Esterno

d) Denominazione ed indirizzo struttura/e proponente/i il corso ²

Dipartimento di Studi Umanistici (DISUM)

e) a.a. di attivazione

2019-2020

f) pagina web del corso, (se attivata)

g) numero di corsisti ammissibili ³	numero min:	20
	numero max:	60
h) Quota d'iscrizione prevista <i>(totale rate se previste)</i>		€ 180,00

i) Strutture e spazi per lo svolgimento delle attività didattiche		Aule DISUM - Laboratorio Patrimoni Sconosciuti			
j) Sede, indirizzo della struttura didattica		Palazzo Ateneo, Piazza Umberto I, n. 1 - 70122 Bari			
k) Sede, indirizzo di eventuali altre sedi didattiche convenzionate⁴		Castello di Mola			
l) Ragione sociale, indirizzo e legale rappresentante di Enti pubblici/privati, in convenzione per lo svolgimento del corso⁵		Teatro Pubblico Pugliese - Consorzio Regionale per le Arti e la Cultura - via Imbriani, n. 67 - 70121 Bari (BA) - Legale Rappresentante: Presidente TPP D'Urso Giuseppe			
m) Personale interno/esterno per l'organizzazione e la gestione amministrativa del Master					
n°	Cognome	Nome	Funzioni/mansioni	Struttura di appartenenza	Impegno orario
1	Laricchia	Michele	Coordinatore Amministrativo	Dipartimento di Studi Umanistici DISUM	10
2	Avellis	Luca	Responsabile UO Ricerca e Terza Missione	Dipartimento di Studi Umanistici DISUM	10
3	Lasciarrea	Miriam	Tutor d'aula	Teatro Pubblico Pugliese	20
n) Eventuali agevolazioni economiche previste per gli studenti (finanziamenti/borse di studio)					
Criteri di assegnazione	graduatoria di selezione		<input type="checkbox"/>		
	reddito (attestazione ISEEU)		<input type="checkbox"/>		
	merito - voto di laurea		<input type="checkbox"/>		
	Finanziamento/borsa di studio a copertura totale del contributo d'iscrizione		<input type="checkbox"/>		
	Finanziamento/borsa di studio a copertura parziale del contributo d'iscrizione		<input type="checkbox"/>		
numero totale di borse/finanziamenti					
o) STAGE (minimo 300 ore)					
Soggetti ospitanti i corsisti per lo stage <i>(soggetti che hanno manifestato disponibilità ad accogliere, di norma, gli allievi del corso)</i>					
Ragione sociale Soggetto ospitante			Indirizzo sede legale		n. allievi ospitabili

included in the following fields:
 - communication of Southern Italy food-and-wine culture and tradition
 - planning and realization of events on typical food and wine
 - planning and management of business activities from production to marketing of food and wine
 - specialist consultancy in the sector.

The course aims to provide skills in:

- marketing and communication for the enhancement and promotion of agri-food and food-and-wine resources;
- organization and management of events related to agri-food products both within companies and at local level;
- historical knowledge of a territory and its products;
- storytelling of Southern Italy food-and-wine culture and tradition
- design of hospitality systems and tourist visit experience in agri-food companies and production areas:

s) Organizzazione del Corso

Lingua ufficiale del corso:	Italiano
Frequenza settimanale full-time (lun-ven)	<input type="checkbox"/>
Frequenza settimanale part-time (precisare nelle note)	<input checked="" type="checkbox"/>
Frequenza fine settimana (precisare nelle note)	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>

Note: per la didattica frontale, si prevede una frequenza il lunedì pomeriggio. Le giornate di esecuzione delle attività laboratoriali in esterno saranno definite in relazione agli accordi con i soggetti partner

Ore di attività formativa e relativi CFU (1 CFU= 25 ore di impegno complessivo)	ore di attività per tipologia	ore di studio individuale	CFU tot.
Didattica frontale (per non meno di 36 ore) -(1CFU= 7 ore frontali, di norma, variabili da facoltà a facoltà)	30		4,0
Didattica assistita e/o laboratoriale -esercitazioni- (compresa nelle 360 ore di didattica frontale)	10		
Studio individuale/Seminari		60,00	
Prove di valutazioni e verifiche intermedie			
Stage			
Altre attività			
Prova finale, (almeno 3CFU)			
Totale	40	60,00	4,0

Prove di verifica intermedie	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Per sostenere l'esame finale è richiesta la presenza per almeno l'80% delle ore complessive del corso
	SI' <input type="checkbox"/>	
Prova finale (obbligatoria)	elaborato scritto <input type="checkbox"/>	Per sostenere l'esame finale è richiesta la presenza per almeno l'80% delle ore complessive del corso
	cazazione sulle attività di <input type="checkbox"/>	

Note: la prova finale consisterà in una pubblicazione multimediale (tramite media da definire) curata dai corsisti sulle attività e le conoscenze svolte durante il corso.

u) Titoli di studio richiesti per l'ammissione:

Laurea Triennale	X	classe n.	TUTTE
	denominazione		

Laurea Specialistica / Magistrale	X	classe n.	TUTTE	
	denominazione			
Laurea con ordinamento	X	classe n.	TUTTE	
	denominazione			
Diploma universitario	X	classe n.	TUTTE	
	denominazione			
Altri titoli o requisiti obbligatori	X	Diploma istruzione superiore + esperienza professionale di almeno un biennio nei settori del Food and Wine Management (iscrizione all'albo professionale, attività certificata e quant'altro come previsto dall'art. 11 del Regolamento Master)		
	denominazione			
Titoli e requisiti preferenziali	<input type="checkbox"/>			
	denominazione			

Procedure di Selezione (punteggio in centesimi e solo se non si opta per la procedura di iscrizione diretta)				
	titolo	punteggio massimo	La selezione si terrà solo in caso di superamento del n. max di pre-iscrizioni. La selezione avverrà dando tenendo conto della media di punteggio tra laurea, diploma e esperienza lavorativa, così come indicato nel punto "curriculum e titoli"	
	curriculum e titoli	20 (diploma di laurea, fino a un max di 10 p.; diploma di Scuola Secondaria Superiore, fino a un max di 5 p.; titoli per esperienza lavorativa, fino a un max di 5 p.)		
	prova scritta		data delle selezioni	Da definire
	colloquio orale		sede delle selezioni	Da definire
	totale	20		
x) Uditori (solo per corsi Master) SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>				
	posti disponibili	5		
	numero moduli aperti			
	quota partecipazione/ modulo			
	quota partecipazione/ totale			
y) Partecipanti ai singoli moduli (solo per corsi Master) SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>				
	posti disponibili		requisiti di accesso	
	quota di partecipazione			

Il presente modulo, proposta di attivazione, deve essere completato a cura del Coordinatore con il Piano Didattico e quello Finanziario per l'approvazione della presente proposta da parte degli Organi di Governo dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari.

parte degli Organi di Governo dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari.

Data

Bari, 27/05/2019

Firma del Proponente del corso



Avvertenze:

¹ Ai sensi del vigente Regolamento per la disciplina dei corsi di Master Universitari, emanato con D.R.n. 2488 del 18.7.2014 .

² Per strutture universitarie proponenti si intendono i Dipartimenti di didattica e di ricerca, le Scuole, i Centri definiti dall'art.55 dello Statuto dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

³ È il numero di allievi sulla base del quale viene predisposto il piano finanziario. Qualora non si raggiungesse il numero minimo, sarà cura del coordinatore/direttore richiedere l'autorizzazione a svolgere il corso con un numero minimo di iscritti, riformulando il piano finanziario sugli iscritti effettivi, purché tale numero non pregiudichi il piano di fattibilità e sostenibilità del corso stesso.

⁴ Per i corsi di area medica va allegata alla proposta l'autorizzazione della direzione generale delle aziende o della strutture ospedaliere pubbliche o private allo svolgimento da parte degli allievi del Master di tutte le attività cliniche, diagnostiche e strumentali, anche su pazienti, se previste nel programma formativo ed educativo.

⁵ La prova finale, a cui vanno attribuiti almeno 3 CFU, non è prevista per gli Short Master. La prova finale non dà luogo a votazione specifica, ma solo a giudizio.

⁶ Il Comitato Tecnico Scientifico del Master è composto dal Coordinatore e da un numero non inferiore a sei membri, almeno la metà dei quali docenti universitari e ricercatori di ruolo dell'Ateneo. Il Comitato Tecnico Scientifico dell' Short Master è composto dal Direttore e da un numero non inferiore a due membri