



Pizza Revolution

Il nuovo MOOC di Federica Weblearning

LEGGI TUTTO



IN PRIMO PIANO

Corsi a numero programmato 2019/20

Servizio di accesso ai corsi di studio

Bandi: triennali - magistrali - ciclo unico

Graduatorie: triennali - magistrali - ciclo unico

COINOR

FSC 2007-2013. Obiettivo di Servizio "Istruzione". - Azioni formative dirette, rivolte agli studenti delle scuole campane, Conferimenti

Tirocini - MAECI

Tirocini curriculari presso Rappresentanze diplomatiche, Uffici consolari e Istituti Italiani di Cultura del Ministero - **Avvisi**

Scuola Superiore Meridionale

Corsi di dottorato di ricerca della Scuola 35° ciclo - Valutazioni titoli e calendari dei colloqui

Scuole di Specializzazione

Concorso di ammissione alla Scuola in Beni Archeologici - a.a. 2019/20 - **Bando e modulistica**

Scuole di Specializzazione

Accesso alle scuole di Specializzazione Area Odontoiatrica - a.a 2018/19 - **Valutazioni titoli**

Scuola Superiore Meridionale

Concorso n.30 posti allievo ordinario - **PROROGA E CALENDARIO PROVE**

XVII Convegno CODAU

Alghero, 26 - 28 settembre 2019 - **Comunicato**

F2 Radio Lab

Selezione per gli studenti dell'Università di Napoli Federico II iscritti all'a.a. 2018/19 - **Graduatoria definitiva**

Ufficio Relazioni Internazionali

Calendari **PLACEMENT TEST** - **Avvisi**

Part-time 2018/19

Selezione per l'attribuzione di collaborazione part-time a studenti a.a. 2018/2019 - **Bando e modulistica**

Digita Academy

Selezione per l'ammissione al percorso "DIGITA - Digital Trasformation and Industry Innovation Academy" - **Sito web dedicato**

UNINA INTERNATIONAL



SEGUICI SU



UNINA VIDEO



Federico II Job Fair, il career day di Ateneo

Cerimonia conclusiva del primo anno della Digita Academy

Studium erga populum, studium erga sapientiam

Laurea in Lettere Classiche dopo una brillante carriera dedicata alla medicina

TUTTI I VIDEO

Amministrazione Trasparente

- ▶ Disposizioni generali
- ▶ Organizzazione
- ▶ Consulenti e collaboratori
- ▶ Personale
- ▶ Bilanci
- ▶ Sovvenzioni, contributi, sussidi, vantaggi economici
- ▶ Controlli e rilievi sull'Amministrazione
- ▶ Servizi erogati
- ▶ Altri contenuti
- ▶ Performance
- ▶ Enti controllati
- ▶ Bandi di concorso
- ▶ Attività e procedimenti
- ▶ Bandi di gara e contratti
- ▶ Provvedimenti
- ▶ Beni immobili e gestione patrimonio
- ▶ Pagamenti dell'amministrazione
- ▶ Opere pubbliche
- ▶ Atti di notifica

Contatti

- ▶ Indirizzi email e PEC istituzionali
- ▶ Servizio UNINAPEC
- ▶ URP
- ▶ Organigramma
- ▶ Rubrica
- ▶ Sedi
- ▶ Centro Congressi
- ▶ Albo ufficiale
- ▶ Accesso civico
- ▶ Segreterie studenti

Aiuto

- ▶ Area riservata
- ▶ Guida al portale
- ▶ Mappa del portale
- ▶ Accessibilità
- ▶ Elenco Siti tematici
- ▶ Informativa sui cookie
- ▶ Modulistica
- ▶ Privacy - Data breach

Opportunità

« INDIETRO

[Stampa](#)

Pizza Revolution

Nasce **Pizza Revolution**, il primo corso accademico sulla pizza, curato da **Luciano Pignataro per Federica Weblearning** dell'Università di Napoli Federico II.

Federica Weblearning, piattaforma digitale sviluppata dall'Università Federico II di Napoli, con oltre 150 MOOC, 300 corsi blended e 5 milioni di accessi, quindi battistrada in

Europa nel settore della formazione a

distanza, offre **contenuti didattici multimediali di alta qualità open access** attraverso i suoi MOOC, *Massive Open Online Courses*.

Fare la pizza è un'arte e nessun corso teorico potrà mai insegnarlo. Ma è possibile approfondirne, gratuitamente, tutti gli aspetti dallo smartphone o dal computer. Un corso dedicato ai **professionisti del settore enogastronomico a vari livelli, ai professionisti della comunicazione, e ai curiosi che vogliono conoscere i segreti di uno dei simboli più noti del made in Italy.**

Approfondimenti dalla **sociolinguistica**, alla **chimica, storia, ingredienti, diffusione** ai **valori nutrizionali**.

Una collezione di video ambientati in posti splendidi, come una serie a puntate, rende il corso un'esperienza culturale ed emozionale, che conduce l'utente nelle diverse "anime" della pizza: dai valori nutrizionali al valore nel mercato economico mondiale, dalla sua lunga storia, alle innovazioni che ne caratterizzeranno il futuro.



Pizza Revolution, a cura di **Luciano Pignataro** è un corso teorico e online, aperto a tuttigratuitamente che consentirà di immergersi nel mondo del famoso impasto ondeggiante. Dalla storia alla lievitazione, dalla farcitura alla cottura, dalla diffusione all'etimologia della parola: la pizza viene trattata in tutte le sue diverse componenti.

Professori universitari, pizzaioli, imprenditori, rappresentanti delle istituzioni, esponenti dei media, un racconto a più voci per una tradizione che diventa innovazione. Tra i protagonisti vi sono pizzaioli, tra cui **Matteo Aloe, Giancarlo Casa, Franco Pepe, Ciro Salvo, Salvatore Salvo, Gino Sorbillo**; docenti universitari di discipline diverse, accomunati da ricerche e studi sulla pizza: **Bruno Siciliano** e la robotica, **Paolo Masi** e la cottura in termini scientifici, **Alberto Ritieni** e la nutraceutica, **Valentina Della Corte** e il brand pizza, **Raffaele Sacchi** e lo studio degli ingredienti, **Paolo D'Achille** e il significato della parola pizza, **Matteo Lorito** e l'importanza della formazione sull'alimentazione.

Redazione

c/o COINOR: redazionenews@unina.it

Progetto "e-Government per l'e-Community" dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, realizzato con il cofinanziamento dell'Unione europea.

Asse V - Società dell'informazione - Obiettivo Operativo 5.1 e-Government ed e-Inclusion

