



Titolo dello Short Master	Strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell'olio di oliva extravergine ad elevato valore salutistico
Durata	100 ore
Crediti Formativi Universitari (CFU)	4
Organizzazione didattica	Totale ore di lezione: 40 Totale ore di studio individuale: 60

SEDE E SEGRETERIA DIDATTICA DEL CORSO

Denominazione della Sede	Biblioteca Comunale Eustachio Rogadeo di Bitonto
Indirizzo	Via G. Rogadeo, 52 70032 Bitonto (BA)
Telefono / E-mail	Tel 080.3751877 info@bibliotecacomunalerogadeobitonto.it fax 0803715158

DIRETTORE DELLO SHORT MASTER

Cognome Nome	Prof. MARIA LISA CLODOVEO
Struttura di appartenenza	Università degli Studi di Bari
Telefono / E-mail	3346053605 marialisa.clodoveo@uniba.it

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA AREA MASTER DIPARTIMENTO PER GLI STUDENTI E LA FORMAZIONE POST LAUREA

Palazzo Polifunzionale per gli Studenti (ex Palazzo Poste)

Piazza Cesare Battisti 1, Primo Piano - 70122 Bari

Email: universitabari@pec.it

Orari di ricevimento: Lunedì-Venerdì 9.00 – 13.00- Martedì e Giovedì pomeriggio : 15.00 – 17.00

OBIETTIVI ED ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

OBIETTIVI

Lo Short Master mira a formare una nuova figura specializzata oltre che negli aspetti tecnologici e di mercato anche negli aspetti legali e burocratici necessari per cogliere le nuove opportunità di mercato offerte dall'impiego del claim salutistici dell'olio extravergine. L'obiettivo principale del percorso formativo proposto è quello di fornire ai partecipanti conoscenze e strumenti utili a:

- Aspetti salutistici dell'olio extravergine di oliva: molecole ad azione nutraceutica;
- Tecniche agronomiche per incrementare il valore salutistico dell'olio extravergine di oliva;
- Fasi della trasformazione: punti critici del processo per modulare la qualità dell'olio extravergine di oliva;
- Utilizzare le indicazioni salutistiche come strumento di marketing e di segmentazione della categoria commerciale extravergine;
- Etichettatura e claim: strumenti giuridici e burocratici;
- Molecole salutistiche ed influenza sulle caratteristiche organolettiche del prodotto: idoneità fisiologica all'assaggio degli Oli Vergini di Oliva

Tra gli obiettivi dello short master: creare le competenze utili affinché le aziende impieghino le indicazioni salutistiche come strumento di marketing e siano in grado di modificare l'etichettatura del prodotto includendo i claim salutistici.

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Frequenza minima Obbligatoria: 80%

Il corso prevederà sia lezioni frontali che attività laboratoriali.

Il percorso si concluderà con un test di verifica sugli argomenti trattati nel Corso.

Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive viene rilasciato, a cura del responsabile del Corso, un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine; a coloro che non hanno superato le prove selettive viene rilasciato un attestato di frequenza.

POSTI DISPONIBILI

numero minimo	15
numero massimo	40
uditori	Nessuno
Partecipanti ai singoli moduli	Nessuno

TITOLI DI ACCESSO

DIPLOMA	Diploma di scuola media superiore con esperienza documentata di almeno due anni nel settore Olivicolo Oleario
LAUREA	L25-Classe delle lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali

SELEZIONE

Qualora le domande di ammissione dovessero superare il numero massimo degli studenti ammissibili si provvederà alla formulazione di una graduatoria di merito sulla base della coerenza dei curricula presentati con il percorso formativo. A parità di merito saranno favoriti i lavoratori nel Settore Olivicolo Oleario.

QUOTA D'ISCRIZIONE E CONTRIBUTO

Quota di iscrizione	Euro 350,00 La quota di iscrizione effettiva ammonta a € 183,00 per studente grazie al Contributo Finanziario del Comune di Bitonto. Oltre il numero minimo di iscritti pari a 15 (necessaria a coprire i costi di attivazione e gestione), dal 16 al 40 iscritto la quota di iscrizione è pari a € 183,00 senza contributo Finanziario del Comune di Bitonto.
Numero rate	N. 1
Importo Prima rata + contributo assicurazione + imposta di bollo	Euro 350,00 + Euro 4.13 + Euro 16,00
Facoltativo su richiesta attestato su pergamena	Euro 67,60 + n. 2 marche da bollo* di Euro 16,00 da apporre sulla richiesta di rilascio attestato su pergamena. *da consegnare alla Segreteria dell'Area Master