

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

PROPOSTA DI ISTITUZIONE – SHORT MASTER A.A. 2015/2016

Titolo dello Short Master:

“Strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell’Extra Vergine ad elevato valore salutistico”

Livello: SHORT

Durata: 100 ore

CFU: 4

Prima attivazione/rinnovo: PRIMA ATTIVAZIONE

TIPOLOGIA: INTRA-ATENEEO

Strutture proponenti:

Dipartimento di Scienze Agro Ambientali e Territoriali

Data della delibera del Consiglio del DISAAT: 17.12.2015

Direttore del DISAAT: Prof. Giacomo SCARASCIA MUGNOZZA

giacomo.scarasciamugnozza@uniba.it

Tel. +39 080 544 2966

Sito web: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disaat>

Sede didattica del corso: Biblioteca Comunale Eustachio Rogadeo di Bitonto

Via G. Rogadeo, 52 70032 Bitonto (BA)

Tel 080 3751877

Fax 080 3715158

E-mail info@bibliotecacomunalerogadeobitonto.it

Referente per e-mail, telefono e fax:

Sig.ra Castellano Grazia

Direttore dello Short Master: Prof. Maria Lisa Clodoveo

Qualifica: Ricercatore Confermato (tel. 3346053605 email: marialisa.clodoveo@uniba.it)

SSD: AGR/15

Struttura di appartenenza: Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Docenti Proponenti:

Prof. Maria Lisa Clodoveo, RC, AGR/15, DISAAT, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

Salvatore Camposeo, RC, AGR/03, DISAAT, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

Bernardo De Gennaro, PA, AGR/01, DISAAT, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

Comitato Tecnico Scientifico:

Carlo Franchini, PO, CHIM/08 Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Francesco Giorgino, PO, MED/13 Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Filomena Faustina Corbo, PA, CHIM/08 Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Laura Costantini, RC, IUS/03 Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Prof. Maria Lisa Clodoveo, RC, AGR/15 Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Salvatore Camposeo, RC, AGR/03 Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Bernardo De Gennaro, PA, AGR/01 Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Presentazione dello Short Master, Contenuti generali e sbocchi occupazionali:

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 dei 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 extra-vergine
- 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.

Destinatari dello Short Master

Lo Short Master è rivolto a quanti, fra tecnici di frantoio, consulenti di marketing, laureati in scienze e Tecnologie Agrarie e Scienze e Tecnologie Alimentari, desiderino acquisire nuove competenze per migliorare la qualità del loro operato ed aprirsi a nuove opportunità di mercato.

Struttura del percorso formativo

A. Frequenza minima obbligatoria: 80%

Il corso prevedrà sia lezioni frontali che attività laboratoriali.

B. Modalità delle verifiche e della prova finale:

Il percorso si concluderà con un Test di verifica sugli argomenti trattati nel corso

Prove di esame:

- Test risposta multipla sugli argomenti del corso.
- Prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni.
- Test riconoscimento difetti.
- Test triangolare.

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.

ELENCO DEI MODULI

Cognome e Nome Struttura di appartenenza	Settore scientifico disciplinare	Modulo di insegnamento	Numero ore
Filomena Faustina Corbo (Dipartimento di Farmacia - Scienze del Farmaco)	CHIM/08	Aspetti salutistici dell'olio extravergine di oliva: molecole antiossidanti ad azione nutraceutica	4
Francesco Giorgino (Dipartimento dell'Emergenza e dei Trapianti di Organi)	MED/13	Composizione acidica di oli e grassi ed effetti sulla salute dell'uomo	2
Salvatore Camposeo (Dipartimento di Scienze Agro- Ambientali e Territoriali)	AGR/03	Tecniche agronomiche per incrementare il valore salutistico dell'olio extravergine di oliva	4
Maria Lisa Clodoveo (Dipartimento di Scienze Agro- Ambientali e Territoriali)	AGR/15	Fasi della trasformazione: punti critici del processo per modulare la qualità dell'olio extravergine di oliva	4
Bernardo De Gennaro (Dipartimento di Scienze Agro- Ambientali e Territoriali)	AGR/01	I claim: strumento di marketing e di segmentazione della categoria commerciale extra vergine	4
Laura Costantino (Dipartimento Jonico in Sistemi giuridici ed economici del Mediterraneo: società, ambiente, culture)	IUS/03	Etichettatura e claim: strumenti giuridici e burocratici	2
Capo Panel Olio di Oliva		Valutazione sensoriale dei prodotti: metodologia e applicabilità	2
Capo Panel Olio di Oliva		L'analisi sensoriale dell'olio; l'assaggiatore e il suo ruolo	2
Capo Panel Olio di Oliva		Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva e indicazioni di origine (normativa)	2

Capo Panel Olio di Oliva		I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive	2
Capo Panel Olio di Oliva		Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni	2
Capo Panel Olio di Oliva		Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive di ordinamento delle serie degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro, per la valutazione di idoneità fisiologica	2
Capo Panel Olio di Oliva		1^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg. CEE 2568/91 e sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RANCIDO	2
Capo Panel Olio di Oliva		2^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg. CEE 2568/91 sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di AVVINATO	2
Capo Panel Olio di Oliva		3^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg. CEE 2568/91 sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove	2

		selettive di riallineamento del difetto di RISCALDO	
Capo Panel Olio di Oliva		4 ^a Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg. CEE 2568/91 sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento dell'attributo AMARO	2

Riepilogo totale ore

Totale ore di lezione: 40

Totale ore di studio individuale: 60

Totale cfu: 4

Personale interno per la gestione amministrativa dello Short Master

Maria Antonietta Colonna: supporto tecnico scientifico. Impegno orario: 10 ore

POSTI DISPONIBILI:

Numero minimo di corsisti per l'attivazione dello Short Master: 15

Numero massimo di corsisti iscrivibili: 40

TITOLI DI ACCESSO

- Diploma di scuola media superiore con esperienza documentata di almeno due anni nel settore Olivicolo Oleario.
- 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.