


 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO	Titolo del Master/Short Master proposto	The Olive Oil Sensory Science and the culinary art				Al Magnifico Rettore				
MODULO FORMATIVO numero 2	Titolo del modulo	Valorizzazione degli elementi geografici: il terroir								
	Docente responsabile del modulo didattico	Maria Lisa Clodoveo								
Tematica della lezione / attività formativa	Docente		Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo							
	Cognome e nome	Qualifica, sede di afferenza e SSD	ore per lezioni frontali	ore per esercitazioni/l aboratori	ore di studio individuale	ore di stage	seminari / altre attività	impegno totale ore	CFU	
Valorizzazione degli elementi geografici: il terroir	Cosimo Damiano Guarini	consulente esterno		2	1			3	0,1	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
			Totali	0	2	1	0	0	3	0,13

 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO	Titolo del Master/Short Master proposto	The Olive Oil Sensory Science and the culinary art				Al Magnifico Rettore				
	MODULO FORMATIVO numero 3	Titolo del modulo	La scelta dell'olio in sala ed in cucina							
	Docente responsabile del modulo didattico	Maria Lisa Clodoveo								
Tematica della lezione / attività formativa	Docente		Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo							
	Cognome e nome	Qualifica, sede di afferenza e SSD	ore per lezioni frontali	ore per esercitazioni/aboratori	ore di studio individuale	ore di stage	seminari / altre attività	impegno totale ore	CFU	
La scelta dell'olio in sala ed in cucina e il menù narrato	Elisabetta De Blasi	consulente esterno		4	2			6	0,3	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
Totali			0	4	2	0	0	6	0,25	

	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO	Titolo del Master/Short Master proposto	The Olive Oil Sensory Science and the culinary art			Al Magnifico Rettore			
		Titolo del modulo	Filosofia del Sapore, antropologia del gusto						
MODULO FORMATIVO numero 6	Docente responsabile del modulo didattico	Prof. Maria Lisa Clodoveo							
	Docente		Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo						
Tematica della lezione / attività formativa	Cognome e nome	Qualifica, sede di afferenza e SSD	ore per lezioni frontali	ore per esercitazioni/l aboratori	ore di studio individuale	ore di stage	seminari / altre attività	impegno totale ore	CFU
L'olio extravergine di oliva e la gastronomia molecolare: effetti ed interazioni a crudo ed in cottura	Maria Lisa Clodoveo	PA, Dipartimento di Studi Umanistici (DISUM), M-FIL/06	2		5			7	0,3
					0			0	0,0
					0			0	0,0
					0			0	0,0
					0			0	0,0
					0			0	0,0
					0			0	0,0
					0			0	0,0
					0			0	0,0
					0			0	0,0
					0			0	0,0
					0			0	0,0
					0			0	0,0
		Totali	2	0	5	0	0	7	0,29

	 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO	Titolo del Master/Short Master proposto	The Olive Oil Sensory Science and the culinary art		Al Magnifico Rettore					
	MODULO FORMATIVO numero 7	Titolo del modulo	Aspetti salutistici dell'olio extravergine di oliva: molecole antiossidanti ad azione nutraceutica							
		Docente responsabile del modulo didattico	Prof. Filomena Faustina Corbo							
	Tematica della lezione / attività formativa	Docente		Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo					impegno totale ore	CFU
		Cognome e nome	Qualifica, sede di afferenza e SSD	ore per lezioni frontali	ore per esercitazioni/l aboratori	ore di studio individuale	ore di stage	seminari / altre attività		
	Aspetti salutistici dell'olio extravergine di oliva: molecole antiossidanti ad azione nutraceutica	Prof. Filomena Faustina Corbo	Dipartimento di Farmacia, CHIM/08	2		5			7	0,3
						0			0	0,0
						0			0	0,0
						0			0	0,0
						0			0	0,0
						0			0	0,0
						0			0	0,0
						0			0	0,0
						0			0	0,0
						0			0	0,0
						0			0	0,0
						0			0	0,0
			Totali	2	0	5	0	0	7	0,29



MODULO FORMATIVO numero 8	Titolo del modulo	Marketing e strategie nella ristorazione: il caso dell'olio extravergine di oliva								
	Docente responsabile del modulo didattico	Prof. Bernardo De Gennaro								
Tematica della lezione / attività formativa	Docente		Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo					impegno totale ore	CFU	
	Cognome e nome	Qualifica, sede di afferenza e SSD	ore per lezioni frontali	ore per esercitazioni/laboratori	ore di studio individuale	ore di stage	seminari / altre attività			
Marketing e strategie nella ristorazione: il caso dell'olio extravergine di oliva	Prof. Bernardo De Gennaro	DISAAT, AGR/01	5		13			18	0,7	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
					0			0	0,0	
			Totali	5	0	13	0	0	18	0,71

MODULO FORMATIVO numero 9
Titolo del modulo
L'analisi sensoriale dell'olio
**Docente responsabile del
modulo didattico**
Maria Lisa Clodoveo
Tematica della lezione / attività formativa
Docente
Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo

Cognome e nome

 Qualifica, sede di
afferenza e SSD

 ore per
lezioni
frontali

 ore per
esercitazioni/l
aboratori

 ore di studio
individuale

ore di stage

 seminari /
altre
attività

 impegno
totale ore

CFU

L'analisi sensoriale dell'olio

Alfredo Marasciulo

 consulente
esterno/DISAAT -
AGR/15

20

11

31

1,3

0

0

0,0

0

0

0,0

0

0

0,0

0

0

0,0

0

0

0,0

0

0

0,0

0

0

0,0

0

0

0,0

0

0

0,0

0

0

0,0

Totali
0
20
11
0
0
31
1,25