



## ALLEGATO

<b>Titolo dello Short Master</b>	<b>La Scienza dell' Olio di Oliva in Cucina</b>
<b>Durata</b>	100 ore
<b>Crediti Formativi Universitari (CFU)</b>	4
<b>Organizzazione didattica</b>	Lezioni di didattica frontale. Si svolgeranno due incontri a settimana il venerdì pomeriggio e il sabato mattina ( gli orari potranno subire variazioni in base alle esigenze dei corsisti ).

### SEDE E SEGRETERIA DIDATTICA DEL CORSO

<b>Denominazione della Sede</b>	Dipartimento di Scienze Agro Ambientali e Territoriali- Campus Universitario "Ernesto Quagliariello"- Biblioteca Rogadeo - Comune di Bitonto
<b>Indirizzo</b>	Via Orabona, 4, 70126 Bari - Italy; e-mail: direttore.disaat@pec.uniba.it; tel. 080/5442968- Via Giandonato Rogadeo, già dei Mercanti, 52, 70032 Bitonto BA

### DIRETTORE DELLO SHORT MASTER

<b>Cognome Nome</b>	Prof.ssa MARIA LISA CLODOVEO
<b>Struttura di appartenenza</b>	Dipartimento di Scienze Agro Ambientali e Territoriali
<b>Telefono / E-mail</b>	marialisa.clodoveo@uniba.it

### SEGRETERIA AMMINISTRATIVA UNITA' OPERATIVA MASTER- DIREZIONE OFFERTA FORMATIVA E SERVIZI AGLI STUDENTI, SEZIONE 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 10.00 – 13.00- Martedì e Giovedì pomeriggio : 15.00 – 17.00

### OBIETTIVI ED ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

#### OBIETTIVI

Lo Short Master è un progetto culturale mirato a rafforzare la cultura dell'olio extravergine e rendere gli operatori della ristorazione consapevoli ambasciatori del patrimonio storico, ambientale, gastronomico, sensoriale e salutistico di uno dei prodotti principe della dieta mediterranea. Lo Short Master mira attraverso l'insegnamento dell'analisi sensoriale dell'olio e del suo abbinamento con i cibi a creare dei veri e propri Sommelier dell'Olio. Lo short master rientra tra le attività di rafforzamento della competitività delle aziende olivicole olearie del territorio Pugliese.

#### ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Frequenza minima Obbligatoria: 80%

Il corso prevede lezioni frontali, attività laboratoriali, esercitazioni guidate e attività laboratoriali.

Al termine del Corso verrà rilasciata apposita certificazione sulle competenze acquisite a coloro che avranno frequentato almeno l' 80% dell' attività formativa e superato un questionario di valutazione finale.

#### POSTI DISPONIBILI

<b>numero minimo</b>	15
<b>numero massimo</b>	35
<b>uditori</b>	nessuno
<b>partecipanti ai singoli moduli</b>	nessuno

**TITOLI DI ACCESSO**

<b>LAUREE ANTE D.M. 509</b>	Tutti i Corsi
<b>DIPLOMA UNIVERSITARIO DI DURATA TRIENNALE</b>	Tutti i Corsi
<b>CLASSI DI LAUREE TRIENNALI</b>	Tutte le classi
<b>CLASSI DI LAUREE SPECIALISTICHE D.M. 509</b>	Tutte le classi
<b>CLASSI DI LAUREE MAGISTRALI D.M. 270</b>	Tutte le classi
	Diploma di scuola media superiore con esperienza documentata di almeno due anni nel settore della Ristorazione.

**REQUISITI DI AMMISSIONE**

Qualora le domande di ammissione superassero il numero massimo dei corsisti iscrivibili (35), si procederà ad una selezione per titoli per un punteggio totale di 100, sulla base del curriculum personale che dovrà essere allegato alla domanda. A parità di priorità nella registrazione della domanda di ammissione e saranno favoriti i lavoratori con documentata esperienza nel settore della ristorazione.

**QUOTA D'ISCRIZIONE E CONTRIBUTO**

<b>Quota di iscrizione</b>	Euro 299,00
<b>Numero rate</b>	N. 1
<b>Importo Prima rata + contributo assicurazione + imposta di bollo</b>	Euro 299,00 + Euro 4.13 + Euro 16,00
<b>Facoltativo su richiesta attestato su pergamena</b>	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'Unità Operativa Master