



SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI E INNOVATIVE:

- ASPETTI MERCEOLOGICI,
- CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI,
- POTENZIALITÀ GASTRONOMICHE.

APRILE-
GIUGNO
2022

SONO APERTE LE ISCRIZIONI al corso di formazione finalizzato all'acquisizione di competenze trasversali inerenti alle specie ortive tradizionali pugliesi, ortaggi non convenzionali ed innovativi al fine di formare capacità professionali in campo nutrizionale, agroalimentare e gastronomico.

Entro quando ci si può iscrivere? Fino al 20 aprile 2022

A chi è rivolto? A tutti gli studenti e dottorandi UNIBA, ad appassionati di agrobiodiversità, orticoltura, e gastronomia nonché ai docenti delle scuole dell'obbligo e agli imprenditori che vogliono valorizzare il patrimonio di biodiversità della Puglia.

Quanto dura? 30 ore con due incontri settimanali nella fascia oraria 15-17 (martedì e venerdì).

Dove si svolgerà? A Bari, Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (ex Facoltà di Agraria).

Con quali modalità? Le lezioni potranno essere seguite sia in presenza, sia a distanza mediante piattaforma Teams.

Chi sono i docenti? Professori e ricercatori UNIBA, nonché imprenditori e chef.

Quanto costa l'iscrizione? Studenti e dottorandi UNIBA sono esentati dal pagamento della quota di iscrizione. Per i soggetti esterni la quota di iscrizione è di € 67,60 oltre all'imposta di bollo virtuale pari a € 16,00.

Riconosce i Crediti formativi? Il corso dà 3 CFU che possono essere utilizzati anche da studenti (come CFU a scelta) e docenti della scuola.

Dove trovo maggiori informazioni? Inquadra questo QR code.



Per ulteriori richieste di informazioni è possibile contattare il docente responsabile del corso: massimiliano.renna@uniba.it



Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali
e Territoriali - DISAAT