

Corso Professionalizzante in

Riconoscimento e Tutela dei Prodotti Tipici e del Territorio



I edizione

Responsabile del corso: Prof. Orazio Olivieri

Tutor: Dott. Adriano Scipioni

Obiettivo del corso è fornire una approfondita conoscenza interdisciplinare delle diverse forme di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici con attenzione anche agli aspetti applicativi che spesso vengono trascurati.

Oggi le competenze in materia di qualità alimentare sono parcellizzate e organizzate “a compartimenti stagni”, mentre le nuove esigenze del mercato richiedono il possesso di una visione d’insieme di tutte le tematiche coinvolte. Ad esempio è necessario possedere la capacità di costruire tecnicamente un disciplinare produttivo e di scrivere una relazione storica sull’origine di un prodotto con un taglio appropriato.

Durata e organizzazione del Corso

Il corso si articola in lezioni frontali (per un totale di 22 ore) tenute da esperti con vasta esperienza nel settore, arricchite da momenti di approfondimento su specifiche tematiche, da esercitazioni pratiche e prove di verifica. Queste ultime sono svolte in aula e/o a distanza e consistono in test di accertamento delle conoscenze acquisite.

Requisiti di ammissione

- Laureati in discipline agronomiche, economiche, giuridiche, storico-umanistiche, antropologiche e delle tecnologie alimentari
- Diplomatici di master in cultura alimentare
- Funzionari di Consorzi e Associazioni di promozione e tutela dei prodotti
- Imprenditori
- Funzionari pubblici
- Consulenti

Il costo del Corso Professionalizzante è di 1500 euro, di cui una prima quota di 750 euro dovrà essere versata entro il 1 Novembre e la seconda di 750 euro entro il 28 Novembre.

Agevolazioni

SOCI: Slow Food, Narratori del Gusto, INSOR.

DIPENDENTI: P.A, Federalimentare, Confagricoltura, CIA, Coldiretti, Confartigianato, CNA, ISMEA, Camere di Commercio.

EX ISCRITTI al Master "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche" Università Tor Vergata e BAICR cultura della relazione.

Il costo per coloro che possono usufruire dell'agevolazione è di 1000 euro da versare una prima quota di 500 euro entro il 1 Novembre e una seconda di 500 euro entro il 28 Novembre.

Articolazione

I contenuti del corso sono articolati in quattro moduli: un modulo introduttivo di 4 ore e tre moduli da 6 ore ciascuno:

- I. L'attività preliminare di identificazione, analisi e valutazione dei problemi. Come orientarsi fra i diversi strumenti di riconoscimento e tutela**
- II. Le DOP/IGP e le STG (Reg. CE 1151/2012)**
- III. Il MCG - marchio collettivo geografico (Dir. CE 95/08 e Reg. CE 207/09) e le diverse modalità di espressione delle Indicazioni facoltative di qualità (Reg. CE 1151/2012)**
- IV. L'etichettatura dei prodotti (Reg. UE 1169/2011)**

Prova finale: presentazione e discussione di una tesi

BAICR Cultura Della Relazione

baicr.fad@baicr.it

www.baicr.it

@BaicrCultura

Per informazioni

prodottoterritorio@baicr.it

[t] 06 88932225 [t] 06 68891410-11