

Il Master è realizzato con la collaborazione di:

GRUPPO
PIERALISI



Associazione Produttori Olivicoltori Toscana



Unione Provinciale degli Agronomi di Pisa



Comune di Suvereto



L'olio di oliva di qualità è oggi sempre più identificato dai consumatori con la salute, il benessere, il gusto. La crescente domanda per questo prodotto, anche sui mercati esteri i cui livelli di consumo erano finora limitati, ha avviato una profonda evoluzione nella filiera. L'olivicultura rappresenta una componente chiave dell'agricoltura italiana, sia per gli aspetti produttivi che per il ruolo paesaggistico e multifunzionale che svolge anche in aree marginali. Il Master in "Olivicoltura e Olio di Qualità" è mirato a formare ed aggiornare tecnici e professionisti specializzati nella gestione dell'oliveto e del frantoio e nella valorizzazione e promozione dell'olio d'oliva di elevata qualità, secondo le più moderne tecniche produttive e organizzative. È prevista la possibilità di iscrizione a singoli moduli formativi.



in collaborazione con
ARSA - REGIONE TOSCANA



Aspetti qualificanti del master

- Corsi ad elevato contenuto professionale
- Stage presso aziende della filiera olivicola-olearia
- Partecipazione a numero chiuso
- Lezioni fuori sede
- Valutazione della didattica
- Acquisizione di 60 crediti formativi universitari

Master in

OLIVICOLTURA E OLIO DI QUALITÀ

Le iscrizioni sono aperte fino al 18 novembre 2008

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:
Direzione Master Olivicoltura - Prof. R. Gucci
e-mail: masterolivo@agr.unipi.it
tel. 050-2216138; fax 050-2216147
oppure visitare il sito:
www.agr.unipi.it/masterolivo

Anno Accademico 2008-2009

Obiettivi
Il master in OLIVICOLTURA E OLIO DI QUALITÀ si propone di formare tecnici e professionisti specializzati per la gestione dell'oliveto e del frantoio, e per la valorizzazione e promozione dell'olio di oliva di elevata qualità.

Sbocchi professionali
Industria olivicola, industria olearia e delle macchine per la trasformazione, enti di assistenza tecnica in agricoltura, società di controllo e certificazione, libera professione.

Didattica
L'attività didattica è svolta da docenti dell'Università di Pisa e di altre università ed istituti di ricerca italiani, nonché da esperti e professionisti che operano nella filiera olivicola-olearia.

Requisiti
Il Master è aperto ai laureati o diplomati universitari in discipline scientifiche. Candidati non in possesso dei requisiti potranno iscriversi a singoli moduli formativi. Il bando contenente i requisiti e le norme per l'iscrizione è disponibile all'indirizzo:
www.unipi.it/studenti/offerta/master/index.htm

- Contenuti caratterizzanti**
- Biologia dell'olivo
 - Propagazione e vivaismo
 - Tecnica culturale
 - Meccanizzazione per l'olivicultura
 - Difesa integrata dell'oliveto
 - Olivicoltura biologica
 - Parametri chimici dell'olio
 - Territorio, cultivar e qualità dell'olio
 - Olio extra-vergine, dieta e salute
 - Protezione e gestione del frantoio
 - Macchine per l'estrazione e la separazione dell'olio
 - Smaltimento dei reflui dei frantoi oleari
 - Analisi sensoriale dell'olio
 - Marketing, controllo e certificazione della qualità di prodotto e di processo
 - Legislazione

Articolazione del master
Il Master si svolge in due semestri, il primo dedicato prevalentemente alle lezioni ed esercitazioni, il secondo alle attività di stage e alla stesura del relativo elaborato finale. Complessivamente il Master dura un anno accademico. Gli orari terranno conto delle esigenze degli studenti-lavoratori.

Numero di partecipanti
Il numero minimo per l'attivazione del master è di 10 iscritti. I posti disponibili sono 25.

Titoli conseguiti
Alla fine del corso, l'Università di Pisa rilascia il diploma di master di I livello in OLIVICOLTURA E OLIO DI QUALITÀ. Con tale titolo si maturano 60 crediti formativi universitari (CFU).

Calendario
Il semestre dei corsi inizia a gennaio e termina ad aprile 2009. Una settimana di lezioni verrà svolta presso il Comune di Suvereto (LI).

Stage
Il periodo di stage verrà effettuato presso aziende ed enti della filiera olivicola-olearia. Esso verrà concordato a seconda delle esigenze di formazione del candidato.

Selezione
Verrà fatta una selezione delle domande pervenute. Sono previste borse di studio, che verranno assegnate in base ad una graduatoria di merito. A parità di punteggio verrà data precedenza ai candidati che si sono iscritti prima.

Quota di iscrizione
La quota di iscrizione è di 3000 €, comprendente la partecipazione a lezioni, seminari, esercitazioni, lezioni fuori sede ed attività di stage. La quota di iscrizione a singoli moduli è di 900 € ciascuno.

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'ADESIONE AL MASTER IN

OLIVICOLTURA E OLIO DI QUALITÀ

Il/La sottoscritto/a (nome e cognome)

residente in _____

via _____ n. civico _____

provincia _____

recapito telefonico _____

recapito fax _____

e-mail _____

titolo di studio _____

professione _____

interessato a singoli moduli:

- Olivicoltura Laboratorio dell'olio e analisi sensoriale
- Oleotecnica Marketing e comunicazione

firma

il, _____

Informazioni ai sensi dell'art. 10 della legge 675/1996. Le informazioni che i Suoi dati saranno conservati nel database archivio informatico e saranno utilizzati da noi, solo per l'invio di materiale amministrativo, commerciale e promozionale derivante dalla nostra attività. Le informazioni inoltre che, ai sensi dell'art. 13 della legge, Lei ha il diritto di consultare, aggiornare e cancellare i Suoi dati e opporsi all'utilizzo degli stessi, se trattati in violazione della legge D.Lgs 13 Maggio 1999, n.177. Con la sottoscrizione della presente si autorizza espressamente a inviare proposte commerciali a mezzo fax, posta, e-mail, ai sensi e per gli effetti dell'art. 10 del D.Lgs 13/5/98 n.177.

Inviare a:
Direzione Master Olivicoltura
Dipartimento Coltivazione e Difesa Specie Legnose
Università di Pisa
via del Borghetto, 80 - 56124 Pisa
fax 050 2216147
e-mail: masterolivo@agr.unipi.it