BAICR
Cultura della Relazione

Corso professionalizzante in

Riconoscimento e Tutela dei Prodotti Tipici e del Territorio

II edizione

Responsabile del corso: Prof. Lucio Fumagalli e Orazio Olivieri

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.

Con il contributo scientifico:

INSOR
Istituto Nazionale Sociologia Rurale

Finalità

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.

Durata e organizzazione del Corso

Il corso prevede tre modalità di fruizione:

Immersion:

32 ore da suddividere in 6 giornate, nella formula 3 + 3

Executive:

30 ore da suddividere in 6 giornate, nella formula 2 + 2 + 2

Blended:

lezioni a distanza + 15 ore in presenza, nella formula 1 + 2

La frequenza è obbligatoria per almeno il 75% dell'attività.

Consigliato a

- Diplomati e laureati in discipline agronomiche, economiche, giuridiche, storico-umanistiche, antropologiche e delle tecnologie alimentari
- Imprenditori
- Funzionari pubblici delle amministrazioni centrali
- Funzionari di Consorzi e Associazioni di promozione e tutela dei prodotti
- Consulenti
- Operatori agricoli e collaboratori
- Giornalisti di settore

Calendario:

IMMERSION (32 h)	EXECUTIVE (30 h)	BLENDED (15 h)*
- *giovedi 14 aprile*: 11.30 - 13.30 | 14:30 - 17:30 - *venerdi 15 aprile*: 10.30 - 13.30 | 14:30 - 17:30 - *sabato 16 aprile*: 10.30 - 13.30 | 14:30 - 16:30 - *giovedi 12 maggio*: 11.30 - 13.30 | 14:30 - 17:30 - *venerdi 13 maggio*: 10.30 - 13.30 | 14:30 - 17:30 - *sabato 14 maggio*: 10.30 - 13.30 | 14:30 - 16:30	- *venerdi 20 maggio*: 11.30 - 13.30 | 14:30 - 18:30 - *sabato 21 maggio*: 9.30 - 13.30 - *venerdi 17 giugno*: 11.30 - 13.30 | 14:30 - 18:30 - *sabato 18 giugno*: 9.30 - 13.30 - *venerdi 15 luglio*: 11.30 - 13.30 | 14:30 - 18:30 - *sabato 16 luglio*: 9.30 - 13.30	- *sabato 11 giugno*: 11.30 - 13.30 | 14:30 - 17:30 - *venerdi 8 luglio*: 11.30 - 13.30 | 14:30 - 17:30 - *sabato 9 luglio*: 9.30 - 13.30 **le ore restanti saranno fruibili in modalità e-learning*

Sede delle lezioni: Via di Porta Labicana, 17 Roma

Articolazione

I contenuti del corso sono articolati in quattro moduli:

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. **Marketing Territoriale**
V. **Conoscenza del mercato e promozione tramite il web e i social network**
VI. **L'etichettatura dei prodotti (Reg. UE 1169/2011)**

Attestato di partecipazione

I docenti del Corso:
- Orazio Olivieri, *consulente, è stato membro del Comitato di presidenza dell'ANCA Legacoop, presidente nazionale dell'Associazione Generale Italiana Cooperative Agricole, responsabile dei progetti speciali per la qualità in Confagricoltura, vice direttore di Dintec, collaboratore di Agrisole/Il sole 24 ore*
- Lucio Fumagalli, *Presidente e socio fondatore di 4changing SpA, presidente di Solutions 4 Business Srl (S4B), vice-presidente INSOR, docente dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza"*

È previsto un tutor didattico

Il costo del Master è di **850 euro + IVA**.
Il Corso Professionalizzante prevede delle **agevolazioni** riservate a:
- **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" dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata e BAICR Cultura della Relazione
- **Lettori** di qualeformaggio.it e ilpastonudo.it

Richiedi tutte le agevolazioni chiamandoci al numero che trovi di seguito

BAICR Cultura Della Relazione
baicr.fad@baicr.it
www.baicr.it
@BaicrCultura

Per informazioni
prodottoterritorio@baicr.it
06/88932225