

Autorizzato da:



REGIONE DEL VENETO

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

A.I.P.O.

Viale del lavoro n. 52
37135 Verona (VR) IT

Orario apertura:

Lunedì — venerdì

8.30/12.30-14.30/17.30

Tel. +39 0458678260

fax +39 0458034468

info@aipoverona.it

www.aipoverona.it

Corso tecnico per aspiranti assaggiatori olio di oliva

1° livello

11-12-18-19-21 maggio 2022
Viale del Lavoro, 52 (Verona)



Apprendere i fondamenti della tecnica di valutazione organolettica degli oli di oliva, conformemente alle attuali direttive di settore e, particolare attenzione, sarà data al riconoscimento dei fondamentali pregi/difetti.

SEDE DEL CORSO

A.I.P.O.—aula didattica e sala
panel Viale Del Lavoro, 52
37135 Verona (VR)

PERIODO DI SVOLGIMENTO

Maggio 2022

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Lezioni teorico e pratiche, dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00 (totale 36 ore)

STRUMENTI IN DOTAZIONE

CD-ROM con il materiale didattico. Ricevere per un anno il periodico "Olivo" edito dall'AIP.O.

NUMERO PARTECIPANTI

Massimo 20

SCADENZA DOMANDA

Le domande vanno presentate alla segreteria tecnica **entro il 06 maggio 2022**

RICONOSCIMENTI

Attestato di partecipazione e Certificato di Idoneità fisiologica all'assaggio* (a seguito superamento prove selettive).

** Uno dei requisiti per l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergine*

COSTO DEL CORSO PER PARTECIPANTE

I costi di partecipazione sono contenuti in:

- € 750,00 + IVA di legge con prove selettive INCLUSE (ore 36)
- € 500,00 + IVA di legge con prove selettive ESCLUSE (ore 28)

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. (CEE) n. 2568/91;
- Decreto Mipaaf del 07 ottobre 2021;
- Norme stabilite dal COI

LA QUOTA COMPRENDE

- Corso;
- Assaggi di oli d'oliva di provenienza nazionale, internazionale, DOP/IGP, biologico e monovarietali;
- Materiale didattico;
- Ricevere per un anno il periodico "OLIVO" emesso ogni settimana;
- Usufruire dei servizi dell'Associazione alle stesse condizioni riservate agli associati

DOCENTI

Capo panel — Orietta Pavan
Docenti — Enzo Gambin, Antonio Volani, Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani, Andrea Braga

REGOLE COVID-19

Le lezioni in presenza si svolgeranno secondo le regole anti covid-19 nazionali di riferimento in vigore

**RILASCIO DELL'IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO
DELL'OLIO VERGINE ED EXTRA VERGINE DI OLIVA**