



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

AiPO



GRUPPO

PIERALISI

INNOVATORI PER PASSIONE

CORSO DI FORMAZIONE PER FRANTOIANI, TECNICI E OPERATORI OLIVICOLI

Si acquisiranno conoscenze su:

- Economia olivicola e olearia;
- Fisiologia e produzione dell'olivo;
- Produzione, gestione, trasformazione delle materie prime;
- industria olearia, meccanica e gestione impianti;
- Conservazione e stoccaggio materie finite;
- Chimica e degustazione dell'olio;
- Legislazione comunitaria e nazionale;
- Sicurezza alimentare;
- Sicurezza sui luoghi di lavoro;

SEGRETERIA TECNICA

Viale Del Lavoro, 52
37135 Verona Italia

Tel.: +39 0458678260

Fax: +39 045 8034468

E-mail: info@aipoverona.it

www.aipoverona.it



D.Lgs. 81/08

Sicurezza



Il corso si rivolge a frantoiani, addetti e operatori di frantoio, addetti alle vendite, commerciali, diplomati e laureati, operatori del settore.

L'obiettivo è quello di fornire informazioni teoriche/pratiche al fine poter assicurare una corretta conduzione del frantoio.

Gli argomenti trattati verteranno sui parametri di valutazione della materia prima, la gestione aziendale, gli effetti sulla qualità dell'olio a seconda dei metodi di lavorazione e di conservazione.

CORSO DI FORMAZIONE PER FRANTOIANI, TECNICI E OPERATORI OLIVICOLI

SEDE DEL CORSO

c/o A.I.P.O. in Viale del Lavoro 52 a Verona
c/o Gruppo PIERALISI in via Don Angelo
Battistoni a Jesi (Ancona)

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

N. 5 lezioni teorico e pratiche, dalle ore
8.30 alle 12.30 e dalle ore 14.30 alle ore
18.30 (totale 40 ore)

STRUMENTI IN DOTAZIONE

CD-ROM con il materiale didattico.
Ricevere per un anno il periodico "Olio"
edito dall'AiPO.

RICONOSCIMENTI

Al termine del corso a coloro che hanno
frequentato almeno il 75% degli incontri
previsti viene rilasciato un attestato di
partecipazione.

NUMERO PARTECIPANTI

Massimo 30

SCADENZA DOMANDA

Le domande vanno presentate alla
segreteria tecnica **entro**
venerdì 31 LUGLIO 2015

COSTO DEL CORSO PER PARTECIPANTE

I costi di partecipazione sono contenuti in €
300,00 + IVA di legge (€ 366,00 IVA
compresa).

Il corso comprende: lezione - materiale
didattico - degustazioni oli - viaggio di A/R
in pullman per Jesi - pranzi, cene e pernotti
in hotel per le lezioni della 4ª e 5ª
giornata)

Il corso non comprende: pranzi, cene e
pernotti in hotel per le lezioni della 1ª, 2ª e
3ª giornata; extra di carattere personale,
tutto quanto non menzionato sotto la voce
"il corso comprende".

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

AiPO - Viale del lavoro, n. 52 - 37135 -
comune Verona (VR)
Orario apertura: lun.-ven. 8.30/12.30-
14.30/17.30 Tel. +390458678260 fax
+390458034468
mail: info@aipoverona.it

SEGRETERIA TECNICA

Viale Del Lavoro, 52

37135 Verona Italia

Tel.: +39 0458678260

Fax: +39 045 8034468

E-mail: info@aipoverona.it

www.aipoverona.it

Programma

1^{ma} giornata (lunedì) 21 settembre 2015

Apertura corso

Economia e industria olearia: strutture e competitività

Fisiologia e produzione dell'olivo (tecniche agronomiche e difesa fitosanitaria)

Raccolta e trasporto delle olive, ricevimento delle olive in frantoio e giudizio di
qualità

Processi produttivi per l'estrazione dell'olio d'oliva

Gestione dei reflui oleari

Conservazione e imbottigliamento dell'olio d'oliva

2^{da} giornata (martedì) 22 settembre 2015

Sicurezza alimentare: analisi dei rischi e dei punti critici

Pianificazione e organizzazione dei lavori

Rilevazione dati economici nella gestione del frantoio

Legislazione del lavoro e piani di sicurezza

Legislazione olivicola e olearia

Etichettatura

Certificazione prodotti e processi

3^{za} giornata (mercoledì) 23 settembre 2015

Chimica dell'olio d'oliva

Fisiologia del gusto

Tecniche di assaggio

Degustazione oli

4^{ta} giornata C/o Gruppo PIERALISI S.p.A. (giovedì) 24 settembre 2015

Trasferimento a Jesi presso Gruppo PIERALISI

Storia e realtà dell'Azienda PIERALISI

La tecnologia estrattiva "dal lavaggio alla separazione": influenza sulle caratteri-
stiche chimico-fisiche ed organolettiche dell'olio estratto

L'importanza della manutenzione programmata dell'impianto oleario

L'olivo soft: gestione informatica del frantoio

Innovatori per passione: le ultime novità PIERALISI

5^{ta} giornata (venerdì) 25 settembre 2015

Visita agli stabilimenti ed allo show room del Gruppo PIERALISI

Pranzo di fine corso con consegna attestati di partecipazione

Rientro a Verona