



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 il 26-27-28 settembre 2016
c/o Gruppo Peralisi in via Don Angelo Battistoni a Jesi (Ancona) il 29-30 settembre 2016

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 "Olivo" 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 16 settembre 2016**

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 4^a e 5^a giornata)

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

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

A.I.P.O. - Viale del lavoro n. 52
37135 Verona (VR) Italia

Orario apertura:

lun.-ven. 8.30/12.30-14.30/17.30

Tel. +39 0458678260

fax +39 0458034468

info@aipoverona.it

www.aipoverona.it

Programma

1^{ma} giornata (lunedì) 26 settembre 2016 dalle ore 08,30 alle ore 18,30 a Verona

- 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) 27 settembre 2016 dalle ore 08,30 alle ore 18,30 a Verona

- 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) 28 settembre 2016 dalle ore 08,30 alle ore 18,30 a Verona

- Chimica dell'olio d'oliva
- Fisiologia del gusto
- Tecniche di assaggio
- Prove sensoriale per la verifica e la comprensione delle migliori tecniche da applicare in frantoio e principi di tecniche di blending

4^{ta} giornata (giovedì) - 29/30 settembre 2016 c/o Gruppo Peralisi S.p.A. a Jesi (Ancona)

- Trasferimento a Jesi presso Gruppo Peralisi
- Nel pomeriggio visita agli stabilimenti di Jesi e di Montecarotto e allo show room

5^{ta} giornata (venerdì) - 30 settembre 2016 c/o Gruppo Peralisi S.p.A. a Jesi (Ancona)

- Visita degli uffici di progettazione e dello stabilimento di produzione della sede principale
- Argomenti in aula:
 - La tecnologia estrattiva "dal lavaggio alla separazione": influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dell'olio estratto
 - L'importanza della manutenzione programmata dell'impianto oleario
 - Innovatori per passione: le ultime novità Peralisi
 - L'olivo soft: gestione informatica del frantoio
- Pranzo di fine corso con consegna attestati di partecipazione
- Rientro a Verona