

# GESTIRE UN OLEIFICIO?

## SERVONO PREPARAZIONE E INFORMAZIONI NOI TI POSSIAMO AIUTARE

**Date:****Dal 25 al 29 settembre 2017****Ora:****mattino 9.00/13.00****Pomeriggio 14.00/18.00****Luogo:****Lezioni dal 25 al 27****Centro Servizi di Sviluppo Agricolo, località****Casotto, Bosco di Sona (VR)****Lezioni dal 28 al 29****Gruppo Pieralisi S.p.A. a Jesi (Ancona)**

La gestione di un frantoio, anche di modeste dimensioni, offre soddisfazioni professionali e economiche di sicuro interesse.

Tuttavia, chi gestisce deve continuamente affrontare problemi nelle scelte e utilizzo dei macchinari, nella lavorazione delle olive, nella gestione dell'olio, nella conservazione e nell'imbottigliamento.

Sono, pertanto, necessarie conoscenza e aggiornamento continuo.

**Obiettivi**

Il corso ha come obiettivo primario l'aggiornamento nei settori olivicolo e oleario, in particolare nella gestione del frantoio, nella meccanica olearia, nelle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli, nella pianificazione e gestione amministrativa, nella tenuta dei registri obbligatori, Sian, nell'analisi dei rischi sanitari, HACCP, nella gestione dei reflui oleari, nell'etichettatura, nella valorizzazione e marketing.

Anche se non fanno proprio parte degli obiettivi, si stringeranno legami con altre realtà di settore e tecnici, e si creerà una solida rete di collaborazione tra i partecipanti al corso.

**Segreteria tecnica:****A.I.P.O. O.P. SOC. COOP. ARL****Viale Del Lavoro, 52****37135 Verona****Tel. +39 0458678260 Fax +39 0458034468 mail: [info@aipoverona.it](mailto:info@aipoverona.it)**

Campagna finanziata con il contributo della Unione Europea e dell'Italia Reg. UE 611-615/2014

# GESTIRE UN OLEIFICIO?

## SERVONO PREPARAZIONE E INFORMAZIONI NOI TI POSSIAMO AIUTARE

### Metodo didattico

Il corso è stato progettato con lo scopo di fornire una preparazione altamente qualificata.

Il corso prevede fasi di didattica in aula-laboratorio e pratico applicative in stabilimento, volte a sviluppare le capacità operative e gestionali.

### Docenti

I docenti saranno incaricati da AIPO OP e saranno profondamente conoscitori della materia, non avranno un modello formativo fisso, ma si adatteranno alle esigenze dei partecipanti, così da guidarli a un apprendimento che diverrà conoscenza e cultura dell'olio d'oliva. L'esposizione delle lezioni sarà originale e appassionante.

### Docenti

**Gambin Enzo** - AIPO OP

**Volani Antonio** — AIPO OP

**Pavan Orietta** — Libero professionista  
- Agronomo—Capo Panel AIPO

**Antonini Luca** — Coldiretti Verona -  
Agronomo — Responsabile area tecnica CAA

**Ferrarini Gianpaolo** — Coldiretti Verona -  
Agronomo — Capo settore certificazioni aziendali

**Begalli Diego**— Università di Verona

**Beniamino Tripodi** —Responsabile commerciale area centro nord Pieralisi

**Stefano Ponzetti** - Responsabile assistenza tecnica e ricambi Pieralisi

**Davide Chiletto** - responsabile Sviluppo Olivo Soft Pieralisi

**Giovanni Rocchio** - responsabile Ufficio Tecnico Pieralisi

**Enrico Pieralisi** - (Plant Manager) visita stabilimento di produzione e dello show room

# GESTIRE UN OLEIFICIO?

## SERVONO PREPARAZIONE E INFORMAZIONI NOI TI POSSIAMO AIUTARE

### Partecipanti

Le tematiche affrontate rendono l'insegnamento ideale per coloro che hanno interesse nel management gestionale di un frantoio, nel processo di trasformazione delle olive in olio, nella valutazione sensoriale degli oli, nella conservazione e packaging del prodotto, nel trattamento dei sottoprodotti.

Il corso è aperto a tutti, in particolare agli operatori di frantoio, ai produttori oleari, ad agronomi, periti agrari, agrotecnici e assaggiatori degli oli di oliva vergini e a quanti sono interessati a questo settore.

### Perché partecipare?

Il nostro sapere e la nostra capacità di educare sono un'opportunità per capire come:

1. ben gestire un oleificio nei costi, nelle risorse e nella qualità;
2. colmare lacune di conoscenza e di perfezionamento;
3. ottenere risultati maggiormente soddisfacenti.

### Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato nominativo di partecipazione.

### Materiale didattico

Ogni partecipante sarà fornito di un kit didattico, dove saranno inserite le lezioni e le informazioni espresse durante gli incontri.

### Periodo di svolgimento

Dal 25 al 29 settembre 2017 con una durata complessiva di 40 ore

# ARTICOLAZIONE CORSO

## 1<sup>ma</sup> giornata

### **Caratteristiche di settore e di processo**

lunedì 25 settembre 2017

- Apertura corso
- Industria olearia: economia, commercio e competitività (Gambin E.)
- Filiera olivicola: tecniche agronomiche e fitosanitarie, raccolta e trasporto delle olive (Volani A.)
- Filiera olearia: ricevimento delle olive in frantoio, giudizio di qualità, processi produttivi nell'estrazione dell'olio d'oliva, gestione dei reflui oleari (Gambin E., Volani A.)
- Conservazione e imbottigliamento dell'olio d'oliva (Volani A.)

## 2<sup>da</sup> giornata

### **Specificità di processo e legislazione di settore**

Martedì 26 settembre 2017

- La chimica nel processo produttivo, nella composizione dell'olio d'oliva, nelle analisi (Gambin E.)
- Comprensione e approfondimento delle migliori tecniche da applicare in frantoio per ottenere profili sensoriali per oli extra vergine di oliva di elevata qualità (Pavan O.)

## 3<sup>za</sup> giornata

### **Valutazioni del prodotto e competitività**

Mercoledì 27 settembre 2017

- Adempimenti normativi in frantoio oleari, prevenzione infortuni, documentazione tecnico/amministrativa, quaderno di campagna e fascicolo aziendale (Antolini L.)
- Certificazioni: DOP/IGP, Biologico, HACCP; IFS-BRC, ISO 9001, E-MAS, KOSHER, HALAL (Ferrarini G.)
- Analisi dei costi nell'oliveto e in frantoio (Gambin E.)
- Gestione del registro Sian e Etichettatura (Volani A.)
- Marketing per aziende olearie (Begalli D.)

# ARTICOLAZIONE CORSO E COSTI DI PARTECIPAZIONE

## 4<sup>ta</sup> giornata

### Macchine olearie

**c/o Gruppo PIERALISI S.p.A. a Jesi  
(Ancona)**

giovedì 28 settembre 2017

- Trasferimento a Jesi presso Gruppo PIERALISI
- Nel pomeriggio visita agli stabilimenti di Jesi e di Montecarotto e allo show room (PIERALISI E., Tripodi B.)

## 5<sup>ta</sup> giornata

### Macchine olearie

**c/o Gruppo PIERALISI S.p.A. a Jesi  
(Ancona)**

venerdì 29 settembre 2017

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

## COSTO DEL CORSO

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<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> giornata)

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

## SCADENZA DOMANDA

La domanda va compilata sul sito [www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it) nell'area "corsi" **entro venerdì 21 settembre 2017** (ulteriori informazione telefonando al numero +39 0458678260 o inviando una mail a [info@aipoverona.it](mailto:info@aipoverona.it))