

GESTIRE UN OLEIFICIO? NOI TI POSSIAMO AIUTARE

Preparazione e costante aggiornamento

La conduzione di un frantoio è materia complessa e molto professionale.

Il frantoiano affronta quotidianamente dubbi, nelle scelte e nell'utilizzo dei macchinari, nella lavorazione delle olive, nella miscelazione e conservazione dell'olio, nell'imbottigliamento, nell'applicazione di normative di difficile comprensione e applicazione.

In questo difficile lavoro pochi sono in grado di sostenerlo.

Come Associazione di olivicoltori e frantoiani abbiamo così organizzato una serie d'incontri per affrontare, discutere, studiare e approfondire assieme la corretta gestione del frantoio, grande o piccolo che sia.

Altro motivo è l'innovazione continua cui è sottoposta l'industria alimentare e il frantoiano deve affrontare un continuo aggiornamento sul piano tecnologico, commerciale e burocratico-legale.

Socialità

Gli incontri saranno anche motivo di conoscere altre realtà frantoiane, con probabilità si stringeranno legami con altre realtà di settore e tecnici, e si creerà una solida rete di collaborazione tra i partecipanti al corso.

Scadenza domanda

La domanda va compilata sul sito www.aipoverona.it nell'area "CORSI" entro venerdì 12 FEBBRAIO 2021 (ulteriori informazione telefonando al numero +39 0458678260 o inviando una mail a info@aipoverona.it)

Materiale didattico

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

Attestato

Al termine degli incontri sarà rilasciato un attestato nominativo di partecipazione.

Date incontri:
15-17-19-22-24-26

Febbraio 2021

Orario:
Pomeriggio 17.00/19.00
Ore totali 12

Svolgimento:
Attraverso lezioni svolte
via webinar online

Segreteria tecnica:

A.I.P.O. O.P. SOC. COOP. ARL

Viale Del Lavoro, 5237135 Verona

Tel. +39 0458678260 Fax +39 0458034468 mail: info@aipoverona.it

1^{mo} incontro

lunedì 15 FEBBRAIO 2021



Giorgio Mori
MORI-TEM Srl
www.tem.it

Macchine Olearie:
Nuove tecnologie di
frangitura

2^{do} incontro

Mercoledì 17 FEBBRAIO 2021

Riempitrici ponderali e tappatrici



Diego Pasquali
KTF Engineering Srl
www.k-t-f.it

Confezionamento pri-
mario e secondario:
macchine e accessori

3^{zo} incontro

Venerdì 19 FEBBRAIO 2021



Simone De Nicola
ICQRF
www.politicheagricole.it

Tracciabilità e ge-
stione registri SIAN

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



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

4^{to} incontro

lunedì 22 FEBBRAIO 2021



Pavan Orietta
Capo Panel e Agronomo

Panel test: Comprensione e approfondimento delle migliori tecniche da applicare in frantoio per ottenere profili sensoriali per oli di elevata qualità

5^{to} incontro

mercoledì 24 FEBBRAIO 2021



Enzo Gambin
Aipo OP

Utilizzo dei reflui oleari in agricoltura e altri settori. La corretta gestione delle pratiche agronomiche (potatura e difesa)

6^{to} incontro

Venerdì 26 FEBBRAIO 2021

Simone Cagnetti
Studio Tesia Srl

Sistemi di rintracciabilità volontaria ISO 22005:07 e Standard di sicurezza alimentare BRC – IFS Food – ISO 22000:18

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



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

Costi di partecipazione

I costi di partecipazione per i 6 incontri sono così quantificati:

- n. 1 incontro € 40,00
- n. 2 incontro € 78,00
- n. 3 incontro € 114,00
- n. 4 incontro € 148,00
- n. 5 incontro € 180,00
- n. 6 incontro € 210,00

In fase di iscrizione si deve specificare il n. di lezioni a cui si intende partecipare. Si potrà sempre decidere di aumentare il n. di lezioni. Gli incontri verranno attivati al raggiungimento di almeno 10 partecipanti per incontro.

Il corso comprende: lezione webinar online- materiale didattico. *Il corso non comprende:* tutto quanto non menzionato sotto la voce "il corso comprende".

I PROSSIMI INCONTRI

(MARZO/APRILE 2021)

- Nuove tecnologie applicate all'estrazione olearia, sistemi di termo Condizionamento applicati alla pasta di olive dopo la frangitura; **relatore Tommaso Piccardi di Alfa laval** — www.alfalaval.com
- Legislazione: norme cogenti e norme volontarie applicabili al settore olio d'oliva; **relatore Fabio Giuseppe Lucchesi dello Studio Legale Lucchesi** — www.avvocatolucchesi.eu
- Il frantoio del futuro, dove innovazione, cultura e tecnologia vincono la sfida della qualità; **relatore Nicola Di Noia Direttore Unaprol Soc. Cons. p. A.** — www.unaprol.it
- pacchetto igiene (HACCP), pratiche ASL (lavorazione, stoccaggio, confezionamento e vendita) e certificazioni di qualità; **relatore Giampaolo Ferrarini della Coldiretti Verona**



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



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