

# 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 18 settembre 2020 (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:**

21/23/25/28/30

Settembre 2020

02 Ottobre 2020

#### **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





# **ARTICOLAZIONE INCONTRI AIPO**







#### 1<sup>mo</sup> incontro

lunedì 21 settembre 2020

Apertura incontri AIPO e dott. Boschetti Di-

rettore Informatore Agrario



# **Beniamino Tripodi**

Pieralisi Spa

www.pieralisi.com

Tecnologie strazione, separazione e stabilizzazione degli oli

#### 2<sup>do</sup> incontro

Mercoledì 23 settembre 2020



#### **Enzo Gambin**

Direttore Aipo OP

www.aipoverona.it

Analisi previsionale, quantitativa e qualitativa, di una produzione olivicola olearia

#### 3<sup>zo</sup> incontro

Venerdì 25 settembre 2020



# Stefano Albrigi

Albrigi tecnologie

www.albrigi.com

Sistemi di stoccaggio (acciaio inox), protezione (azoto e argon), travaso, trasferimento, trasporto su gomma, filtrazione e miscelazione

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







# **ARTICOLAZIONE INCONTRI AIPO**







#### 4<sup>to</sup> incontro

lunedì 28 settembre 2020



# Piero Paglialunga

Giornalista — Economista

Economia nel frantoio, mercato, marketing aziendale

#### 5<sup>to</sup> incontro

Mercoledì 30 settembre 2020



## **Enzo Gambin**

Direttore Aipo OP

www.aipoverona.it

Caratteristiche bromatologiche degli oli di oliva vergini ed extra vergini

#### 6<sup>to</sup> incontro

Venerdì 02 ottobre 2020



#### **Antonio Volani**

Responsabile tecnico AIPO OP

www.aipoverona.it

Etichettatura: legislazione comunitaria e nazionale, costruire un'etichetta partendo da zero

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







# **COSTI DI PARTECIPAZIONE E** PROSSIMI INCONTRI







## Costi di partecipazione

I costi di partecipazione per i primi 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 (GEN/FEB 2021)

- macchine olearie: pianificazione, gestione e manutenzione: relatore Giorgio Mori della MORI-TEM Srlwww.tem.it
- Confezionamento primario e secondario: macchine e accessori; relatore Diego Pasquali della KTF Enginnering Srl — www.k-t-f.it
- tracciabilità e gestione registri SIAN: relatore Simone De Nicola dell'ICQRFwww.politicheagricole.it
- Utilizzo dei reflui oleari in agricoltura e altri settori: relatore Enzo Gambin Aipo OP
- Panel test: Comprensione e approfondimento delle migliori tecniche da applicare in frantoio per ottenere profili sensoriali per oli di elevata qualità: relatore Pavan Orietta Capo Panel e Agronomo
- Sistemi di rintracciabilità volontaria ISO 22005:07 e Standard di sicurezza alimentare BRC - IFS Food - ISO 22000:18; relatore Simone Cagnetti dello Studio Tesia Srl











## I PROSSIMI INCONTRI (MAR/APR 2021)

- Nuove tecnologie applicate all'estrazione olearia, sistemi di termocondizionamento 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



