

# CORSO DI AGGIORNAMENTO PER TECNICI DI FRANTOIO

24-25-26 Settembre 2018

**Obiettivi:** fornire le conoscenze teoriche e pratiche utili a gestire in modo corretto il processo di trasformazione ed ottenere produzioni di qualità. Saranno date indicazioni sulle differenti tecnologie d'estrazione e la loro influenza sulla qualità degli oli. Sono inoltre previste lezioni su aspetti legati alla legislazione, alla corretta gestione della tracciabilità e al riconoscimento della qualità.

In particolare saranno trattati i seguenti argomenti:

- gestione degli impianti oleari
- le differenti tecnologie d'estrazione
- miglioramento della qualità degli oli
- legislazione comunitaria e nazionale sulla commercializzazione dell'olio
- legislazione sulla sicurezza nei frantoi
- igiene e pulizia dei locali di produzione
- la tracciabilità degli oli
- valutazione della qualità chimica ed organolettica degli oli extravergine d'oliva
- le caratteristiche degli monovarietali abruzzesi
- focus sul superintensivo

**Sede corso:** Parco dei Priori - Viale San Giovanni in Venere, 21 - 66022 Fossacesia (CH)

**Durata del Corso:** 21 ore

**Numero partecipanti:** massimo 30

**Scadenza domanda di partecipazione:** entro venerdì **21 settembre 2018**.

**Costo del corso:** la partecipazione al corso prevede un contributo di € 200,00 + IVA (per i soci di Abruzzo Oleum € 150,00 + IVA).

**Modalità d'iscrizione:** presentazione dell'apposito modulo d'iscrizione compilato presso Abruzzo Oleum personalmente o tramite e mail al seguente indirizzo **abruzzo.oleum@gmail.com**

**Il corso comprende:** lezioni, materiale didattico, degustazione oli.

**Per informazioni ed iscrizioni:**

P.zza Alessandrini, 22 Pescara

Tel.: 085.4549538 - Email: [abruzzo.oleum@gmail.com](mailto:abruzzo.oleum@gmail.com)

**Orario apertura:** Da lunedì a giovedì: 8:30-13:30/14.30-17:30 - Venerdì: 8:30-13:30

## PROGRAMMA DEL CORSO

Data	Orario	Descrizione lezione
8/09/17 venerdì	08:30-09:00	Accoglienza dei partecipanti e presentazione del corso.
	09:00-11:00	I sistemi di estrazione dell'olio dai frutti. Influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli.
	11:30-13:00	Impatto ambientale dell'attività di trasformazione. Gestione dei sottoprodotti della lavorazione.
	14:00-17:00	La tecnologia d'estrazione <b>GEA</b> . Funzionalità delle attrezzature e loro influenza sulla qualità degli oli.
9/09/17 sabato	09:00-12:00	La tecnologia d'estrazione <b>ALFA LAVAL</b> . Funzionalità delle attrezzature e loro influenza sulla qualità degli oli.
	12:00-13:00	La qualità delle olive e dell'olio: costituenti chimici e influenza sui caratteri organolettici. Bioformazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettati.
	14:00-17:00	Aspetti salutistici e nutrizionali.  L'interpretazione delle analisi chimiche ed organolettiche degli oli.
11/09/17 lunedì	09:00-10:30	Normativa nazionale e comunitaria sulla classificazione merceologica dell'olio vergine di oliva. La normativa sull'etichettatura degli oli. Olio Italiano, Bio e DOP.
	11:00-12:00	L'importanza dell'igiene nella fase di trasformazione e conservazione dell'olio. Il manuale HACCP.
	12:00-13:00	La sicurezza in frantoio. Aspetti normativi
	14:00-17:00	La tecnologia d'estrazione <b>PIERALISI</b> . Funzionalità delle attrezzature e loro influenza sulla qualità degli oli.
13/09/17 mercoledì	09:00-12:00	La tecnologia d'estrazione <b>AMENDUNI</b> . Funzionalità delle attrezzature e loro influenza sulla qualità degli oli
	12:00-13:00	Il marketing dell'olio. Strategie di vendita e comunicazione.
	14:00-17:00	Le cultivar nazionali, aspetti agronomici e tecnologici di trasformazione.  Le cultivar autoctone abruzzesi, aspetti agronomici e tecnologici di trasformazione. I profili sensoriali dei oli monovarietali abruzzesi. Assaggi guidati.
	17:00-18:00	Chiusura corso e consegna attestati di partecipazione.