



CORSO TECNICO PER LA FORMAZIONE ED IL PERFEZIONAMENTO DI “MAESTRI DI FRANTOIO”

LA CORRETTA GESTIONE DEL FRANTOIO OLEARIO

Per il miglioramento della qualità, la diversificazione del prodotto e l'incremento delle attività commerciali, tra adempimenti tecnici e cavilli burocratici

Dove: Domus La Quercia - Viale Fiume, 112 01100 Viterbo

Quando: 24, 25 e 26 Settembre 2012

Ideazione & Organizzazione: International Extravirgin Oliveoil Agency

Obiettivi e finalità:

Il corso, aperto a tutti e si prefigge la formazione di una nuova figura professionale, quella di “**Maestro di Frantoio**” e con lezioni teoriche e pratiche trasferire un insieme di **conoscenze e know-how indispensabili** per tutti gli addetti al frantoio ed alla commercializzazione e valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva.

Un professionista che conosca a 360 gradi di tutte le dinamiche produttive, anche alla luce delle più innovative tecnologie e **tecniche operative** per il **miglioramento** e la **diversificazione del prodotto** e sulle tecniche di **miscelazione e filtrazione** per il confezionamento per l'esaltazione delle caratteristiche organolettiche, secondo le esigenze dei vari mercati.

Si darà largo spazio a quelle **conoscenze fondamentali** per la corretta **gestione tecnica e burocratica** del frantoio oleario e dell'oleificio:

gli **adempimenti legali** per la **gestione** e la **compilazione** dei **registri e la trasmissione dei dati** al sistema informativo SIAN.

Particolare attenzione verrà posta sull'obbligatorietà dell'origine per le DOP, BIO e 100% italiano e all'etichettatura **per la commercializzazione** del prodotto sfuso e imbottigliato, anche alla luce della nuova normativa che prevede “**l'avvio automatico di un piano straordinario di sorveglianza dell'impresa**” da parte delle autorità di controllo con gli **oneri di accertamento a carico dell'impresa**.

Approfondimenti riguarderanno le linee guida che disciplinano le strategie del marketing e la comunicazione commerciale per la valorizzazione del prodotto.

CONTRIBUTO di ISCRIZIONE:

€ 500,00 (complessive)

Iscrizioni entro il 15 Settembre 2012

Puoi scaricare il modulo di iscrizione e il programma sul sito www.oliveoilagency.org

Pernottamento , Pasti ed eventuali trasporti da e per la sede del Corso:

DOMUS La Quercia - Viterbo

Viale Fiume 112 - 01100 Viterbo Italia

Tel:0761-33731 Fax:0761-322679

www.domuslaquercia.com

info@domuslaquercia.com

Speciali condizioni sono state offerte ai partecipanti al corso dalla DOMUS la Quercia, che mette a disposizione dei partecipanti, le proprie camere alle seguenti condizioni:

- *Camera doppia uso singola con prima colazione* *Euro 40.00 a persona*
- *Camera doppia con prima colazione* *Euro 35.00 a persona*
- *Pranzo e Cena a buffet* *Euro 25.00 per pasto*

Chiunque interessato dovrà provvedere personalmente alla prenotazione facendo esplicito riferimento per la convenzione al corso di Maestri di Frantoio

Segreteria del Corso: International Extravirgin Oliveoil Agency

Tel + 39 011 19567218

Mob. +39 347 4913924 - +39 338 5394663

Fax +39 0743 778608

e-mail: info@oliveoilagency.org - web: www.oliveoilagency.org



CORSO TECNICO PER LA FORMAZIONE ED IL PERFEZIONAMENTO DI “MAESTRI DI FRANTOIO”

“LA CORRETTA GESTIONE DEL FRANTOIO OLEARIO

Per il miglioramento della qualità, la diversificazione del prodotto e l’incremento delle attività commerciali, tra adempimenti tecnici e cavilli burocratici”

VITERBO 24, 25 E 26 SETTEMBRE 2012

Programma

24 Settembre 2012

09:00 – 13:00

- Accoglienza dei partecipanti; Introduzione e presentazione delle finalità del corso.
- Innovazioni di processo nell’estrazione meccanica dell’olio extravergine di oliva in relazione alla qualità dell’olio ed alla valorizzazione dei prodotti secondari dell’estrazione.
- La separazione dell’olio mediante decanter centrifughi a 2 fasi, 2 fasi 1/2 e 3 fasi e quelli nuova generazione; il ripasso, la doppia estrazione;
- l’utilizzo dei coadiuvanti ed i loro effetti sulla stabilità del prodotto.
- La miscelazione (blend), la filtrazione e le varie fasi del confezionamento **(M. Servili)**

14:30 – 17:00

- Individuazione, controllo e gestione dei punti critici in frantoio e oleificio nelle pertinenze lavorative e nelle varie fasi produttive, di stoccaggio e confezionamento, secondo il D.Lgs. 81/08;;
- Normativa in materia di igiene e qualità degli alimenti e sicurezza in azienda e nelle pertinenze lavorative;
- Tracciabilità degli alimenti: Reg. CE 852/2004 –HACCP;
- I minifrantoio aziendali e le loro caratteristiche funzionali. **(N. Simone)**

25 Settembre 2012

09:00 – 13:00

- La qualitativi della materia prima, le operazioni preliminari della lavorazione e i diversi sistemi di frangitura e la loro influenza sulle rese produttive e la qualità dell’olio. **(F.Angerosa)**
- I tempi e le temperatura di gramolazione e la loro influenza sulle rese, la qualità e la stabilità dell’olio. **(F.Angerosa)**
- Estrazione e separazione: tecniche, tecnologie e soluzioni a confronto alla luce delle nuove ricerche; la diversificazione del prodotto, anche nella regolazione dell’amaro nella varie fasi di lavorazione. **(F.Angerosa)**

14:30 – 18:00

- L’ottimizzazione e la differenziazione del profilo sensoriale dell’olio attraverso il controllo delle scelte agronomiche e le variabili tecnologiche e la loro influenza sulle rese e sulla qualità dell’olio. **(F.Angerosa)**
- Lo stoccaggio e la conservazione dell’olio: le condizioni ambientali e l’utilizzo dei gas inerti e i loro effetti sull’impatto sensoriale dell’aroma e sulla resistenza all’ossidazione **(F.Angerosa)**

- Gestione e utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione: acqua di vegetazione e sansa. **(F. Angerosa)**

26 Settembre 2012

09:00 – 16:00

- La Gestione del magazzino, dei registri delle olive, dell'olio sfuso e confezionato relativo le produzioni DOP- BIO e 100% Italiano;
- Registri cartacei e telematici: Dimostrazioni esemplificative di compilazione dei registri
- Gli adempimenti aziendali e la trasmissione dati dal frantoio e/o oleificio, al sistema S.I.A.N., ICQRF e AGEA e le disposizioni di cui al D.M. di attuazione M.i.P.A.A.F. n° 8077 del 10 novembre 2009 **(A. Morabito)**

Pausa Pranzo:

- La nuova normativa comunitaria per la commercializzazione degli oli da olive sul mercato nazionale e l'export; Reg. CE 182/2009 di modifica del Reg.(CE) N. 1019/2002 sull'obbligatorietà dell'origine;
- Enti certificatori : compiti, modalità di prelevamento, gestione dei campioni ed analisi di revisione. **(A. Morabito)**
- L'Etichettatura: le varie tipologie di prodotto; La tracciabilità e le indicazioni obbligatorie, facoltative e nutrizionali per gli oli di oliva DOP, Bio, 100% Italiano e Comunitario;
- altre certificazioni Specialistiche; la pubblicità ingannevole, le norme sanzionatorie. **(A. Morabito)**

16:00 – 18:00

- Etica ed Estetica: quando l'abito non fa il monaco. Dall'identità all'immagine del prodotto: Strategie comunicative per attrarre l'interesse del consumatore. **(G. Scamardella)**
- Il packaging, l'etichetta ed i suoi contenuti comunicazionali e le strategie per la valorizzazione del prodotto. **(G. Scamardella)**
- I comportamenti di acquisto, la percezione della qualità e le politiche di comunicazione dei prodotti alimentari. **(G. Scamardella)**
- Imprese e consumatori del sistema agroalimentare moderno ed il piano di marketing del consumatore **(G. Scamardella)**

Docenti:

- **Franca Angerosa** – già Primo Ricercatore dell'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Pescara, membro di varie commissioni al C.O.I. di Madrid e Accademico dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio. Nella sua trentennale esperienza nella ricerca sull'estrazione e la qualità degli oli d'oliva è autrice di un gran numero di ricerche e pubblicazioni nel settore.
- **Maurizio Servili** - Professore presso il Dipartimento di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti dell'Università di Perugia, uno dei massimi esperti sull'estrazione dell'olio da olive: autore di importanti studi sulla valutazione dell'attività antiossidante delle sostanze fenoliche e di alcuni aspetti salutistici di detti composti presenti negli oli vergini di oliva.
- **Nicola Simone**- Biologo, CRA-OLI Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia Sede scientifica di Pescara. Consulente aziendale per l'igiene, la produzione e la trasformazione alimentare; autore di progetti di ricerca e numerose pubblicazioni nel settore.
- **Antonio Morabito ICQRF**- Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti Agroalimentari (già Ufficio Centrale Repressione Frodi)
- **Gea Scamardella** –architetto, specializzato nel product Design e innovazione per i sistemi di impresa e l'immagine visuale per la grande distribuzione e gli spazi per il commercio.
- **Mauro Martelossi** – Ideatore e Direttore del Corso e di International Extravirgin Oliveoil Agency



MODULO DI ISCRIZIONE

CORSO TECNICO PER LA FORMAZIONE ED IL PERFEZIONAMENTO DI "MAESTRI DI FRANTOIO"

VITERBO 24, 25 E 26 SETTEMBRE 2012

Il sottoscritto/a Cognome _____ Nome _____
Nato/a il _____ Luogo di Nascita _____
Indirizzo _____
Cap _____ Città _____
Telefono _____ Fax _____ Mobile _____
E-mail _____ Sito _____
Professione _____ Studi _____
Ente/Azienda _____ Settore _____

Dati aziendali per emissione ricevuta fiscale, se diversi da quelli sopra indicati

Ragione Sociale o Cognome e Nome _____
Via _____ Città _____ Cap _____ Prov _____
P.IVA _____ Codice Fiscale _____

Unitamente al modulo d'iscrizione al Corso Tecnico per la formazione ed il perfezionamento di Maestri di Frantoio allego copia del bonifico bancario per il pagamento del contributo di:

- Corso Completo Tecnico + Marketing** € 500,00 complessive
- Sessione Tecnica** € 400,00 complessive
- Sessione Marketing** € 200,00 complessive

effettuato sulle coordinate che seguono

Banca: Banca Popolare di Spoleto S.p.A.
ABI: 05704 - CAB: 21801 - CIN G -
BIC: BPSPIT3S - IBAN: IT39G0570421801000000015174
c/c : 000000015174 Intestato a : OLIVEOIL AGENCY
Causale: Contributo per Corso Maestri di Frantoio 2012

**Il modulo d'iscrizione e la ricevuta di pagamento, dovrà pervenire a questo ufficio,
via fax al numero +39 0743 778608**

In mancanza della copia di versamento del contributo d'iscrizione, l'iscrizione non verrà presa in considerazione
Con la presente si intende visionato e accettato il regolamento dei corsi pubblicato su www.oliveoilagency.org

Si autorizza il trattamento dei dati personali nell'ambito della banca dati elettronica dell'Agenzia Internazionale per Olio Extravergine d'Oliva e di IRVEA nel rispetto di quanto stabilito dal D.lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), che ha sostituito la legge n. 675/1996 sulla tutela dei dati personali.

(data)

(Firma e Timbro)