



CORSO PER TECNICO DI FRANTOIO

21 - 23 Settembre
02 - 03 Ottobre
2015
Perugia



Segreteria organizzativa

Via Settevalli 131/F - 06129 Perugia
tel. 075/5011304 - fax 075/5067632

Web: www.aprolperugia.it - mail: info@aprolperugia.it

"CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO
DELLA UNIONE EUROPEA E DELL'ITALIA"



La **Società Agricola APROL PERUGIA Soc. Coop.**, nell'ambito delle proprie attività formative, organizza un Corso per Tecnico di Frantoio incentrato sul miglioramento della qualità e sulla riduzione dell'impatto ambientale.

Durata del Corso

Il corso è della durata di 45 ore.

Periodo di svolgimento

Dal 21 al 23 Settembre 2015 / dal 02 al 03 Ottobre 2015

Luogo di svolgimento

Le lezioni avranno luogo presso la sede di Aprot Perugia, via Settevalli 131/F, 06129 Perugia, e, come da programma, una lezione si svolgerà presso il Frantoio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università di Perugia.

Obiettivi

Il corso è stato organizzato per aggiornare gli operatori del settore sulle ultime innovazioni relative alla tecnologia ed ai macchinari necessari per la corretta conduzione di un frantoio oleario. In particolare, il corso verte sulle più recenti innovazioni tecnologiche per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche e la diversificazione del prodotto, in base alle richieste ed alle esigenze dei diversi mercati. Sono previste tuttavia, anche lezioni su aspetti legati alla legislazione per la tenuta dei registri e la gestione dell'etichettatura, oltre che sulle linee guida che regolano le strategie della comunicazione commerciale per la valorizzazione del prodotto. Particolare rilievo sarà dato anche al risparmio energetico.

Il corso è riservato ad un numero chiuso di partecipanti e pertanto, in caso di un numero superiore di iscritti, la priorità sarà determinata dall'ordine di arrivo delle domande di iscrizione.

PROGRAMMA

21 Settembre 2015

9.00 – 13.00

Accoglienza dei partecipanti. Presentazione delle finalità del corso e articolazione dei contenuti generali.

(G. Scatolini, Presidente Aprot Perugia)

Etichettatura: legislazione nazionale e comunitaria sugli oli
(A. Morabito, ICQRF di Perugia)

14.00 – 19.00

Tecnologia **PIERALISI**: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale.

(B. Tripodi).

22 Settembre 2015

9.00-13.00

Aspetti legali e adempimenti burocratici relativi alla gestione dei vari registri in un frantoio. Portale SIAN.

(R. Vanzini, Funzionario SIN-AGEA)

14.00 – 19.00

Tecnologia **BARRACANE**: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale.

(C. Barracane / G. Lorusso).

23 Settembre 2015

9.00-13.00

Tecnologia **ALFA LAVAL**: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. **(E. Mecchina).**

14.00-19.00

Tecnologia e macchinari in riferimento alla qualità degli oli.
(M. Servili, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia).

02 Ottobre 2015

9.00 – 13.00

Tecnologia e macchinari in riferimento alla qualità degli oli.
(M. Servili, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia).

14.00 – 19.00

Tecnologia **MORI**: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale.

(C/o Frantoio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia - G. Mori).

03 Ottobre 2015

9.00 – 13.00

Marketing. Linee guida che disciplinano le strategie di comunicazione di vendita del prodotto.

(A. Marchini, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia)

14.00 – 19.00

Conclusioni e degustazioni guidate.

Consegna degli attestati di partecipazione.

(G. Scatolini, Presidente Aprot Perugia)

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti, in modo particolare, a coloro che, già in possesso di conoscenze teoriche e competenze pratiche di base, intendono attestare il proprio aggiornamento sulla corretta conduzione di un Frantoio Oleario. È aperto quindi, in particolare, agli operatori di frantoio, ad agronomi, periti agrari, agrotecnici e operatori del settore

CONTRIBUTO

Il contributo richiesto per la partecipazione al corso è di € 400,00 + IVA.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

È possibile effettuare l'iscrizione al corso compilando il modulo di iscrizione al percorso formativo scaricabile dal sito: www.aprolperugia.it

Il modulo dovrà pervenire compilato presso Aprot Perugia con allegata fotocopia del documento di identità entro e non oltre il giorno **14/09/2015**, tramite mail al seguente indirizzo: info@aprolperugia.it o tramite fax allo **075/5067632**.

PERNOTTAMENTO

La Società Agricola APROL PERUGIA Soc. Coop. si rende disponibile per eventuali suggerimenti.