



CORSO DI FORMAZIONE PER FRANTOIANI E TECNICI DI FRANTOIO - PRINCIPI FONDAMENTALI PER LA VALUTAZIONE SENSORIALE DEGLI OLI DI OLIVA

Durata corso: 40 ore suddivise in lezioni teoriche e pratiche

Corso di formazione per “**responsabile frantoio**” rivolto ad imprenditori e tecnici del settore. L’obiettivo fondamentale del corso è fornire un percorso professionalizzante mirato ad accrescere le competenze nella gestione del **frantoio** per la produzione di un olio extravergine di oliva di qualità.

Il “**responsabile esperto di frantoio**” rappresenta la figura principale chiamata a farsi carico delle scelte operative dell’impresa. Al termine della formazione, il corsista, avrà acquisito le competenze necessarie, per potere valutare la materia prima, adottando le opportune metodiche finalizzate alla produzione di olio di alta qualità. Gestire le macchine, con l’eventuale supporto di collaboratori, controllandone la regolazione ed il funzionamento, in modo tale da garantire il prodotto richiesto, anche nel rispetto della normativa vigente in materia di tutela dell’igiene, della sicurezza e della vigilanza ambientale.

Grande attenzione sarà data agli aspetti relativi alla valutazione della qualità organolettica degli oli attraverso l’analisi sensoriale. Saranno fornite tutte le modalità operative e funzionali per effettuarla, considerando anche, che questa, rappresenta un metodo per la certificazione della qualità. Inoltre verranno fornite le basi per lo sviluppo del marketing aziendale sfruttando, sia le potenzialità dei principali media sia i social network.

Contenuti:

- **Principi di funzionamento delle macchine di frantoio;**
- **Relazione tra drupe e macchine olearie;**
- **Tracciabilità, principi, norme e loro applicazione;**
- **Controllo igienico degli impianti e del frantoio;**
- **Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e smaltimento dei reflui;**
- **Valutazione delle materie prime, dei prodotti e dei sottoprodotti;**
- **Sicurezza del frantoio e prevenzione degli infortuni;**
- **Valutazione chimica e sensoriale degli oli;**
- **Marketing;**
- **Gestione ed amministrazione di impresa;**
- **Gestione e smaltimento dei Reflui Oleari;**
- **Innovazione e finanziamenti.**

Sede Corso: Palazzo Grillo – Piazza Regina Margherita – 89014 Oppido Mamertina

(Responsabile e tutor del corso Dr. Rosario Franco



***CORSO DI FORMAZIONE PER FRANTOIANI E TECNICI DI
FRANTOIO - PRINCIPI FONDAMENTALI DI ANALISI
SENSORIALE DEGLI OLI DI OLIVA***

Istanza di partecipazione

Il sottoscritto _____

Ragione sociale _____ Residente in _____

Via _____ N. _____ CAP _____ Prov. _____

C.F. _____ P.IVA _____

Codice univoco (SDI) _____ Rap. Legale _____

Telefono _____ Cell. _____

E-mail _____ Pec _____

Data.....

Firma.....

Il numero di posti è limitato a massimo di trenta (25) iscritti. Per la partecipazione al corso è prevista una quota di preiscrizione di Euro 50,00 (cinquanta), Iban: IT9300306916206100000300078. UBI – BANCA INTESA SAN PAOLO – BPER – Intestato ad ARSAC (CS) e la rimanente quota di Euro 100 (cento) da versare direttamente all'inizio del corso.

Alla fine del Corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione/frequenza. Per completare la procedura di iscrizione telefonare al numero +393427434226.