

Maestri di Frantoio: Con un corso tecnico si da' il via a formazione e perfezionamento

Destinato a operatori e tecnici di frantoio, confezionamento e commercializzazione dell'olio d'oliva, spazierà dalle tecniche estrattive al marketing, passando per la legislazione

Viterbo

8-9-10-11-12 febbraio 2010

Lunedì 8 febbraio 2010 presso la Domus la Quercia di Viterbo, prenderà avvio il **2° CORSO PER LA FORMAZIONE E IL PERFEZIONAMENTO DI TECNICI DI FRANTOIO OLEARIO**, riservato agli addetti alla trasformazione, confezionamento e commercializzazione dell'olio d'oliva, neo-laureati, studenti e stagisti del settore.

Ideato e organizzato da International Extravirgin Oliveoil Agency in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, l'Istituto deLa Grasa di Siviglia, una delle massime autorità mondiali nella ricerca per il miglioramento della qualità nell'estrazione dell'olio d'oliva, A.I.F.O. Associazione Italiana Frantoiani Oleari e la Provincia di Viterbo,

Avrà la durata di cinque giorni e si articolerà in due diversi moduli ed è stato ideato per trasferire ai partecipanti il know-how dei migliori specialisti internazionali della filiera.

Si prefigge la formazione di una nuova figura professionale, quella di "Maestro di Frantoio", che conosca a 360 gradi non solo il settore della trasformazione, anche alla luce delle più innovative tecnologie e tecniche operative per la diversificazione del prodotto e l'esaltazione delle caratteristiche organolettiche e la creazione dei blend, secondo le esigenze dei vari mercati, con particolare attenzione alle varie fasi di conservazione, filtrazione e confezionamento.

Esperti dell'Ufficio Centrale Repressione Frodi, tratteranno tutti gli aspetti legali e le problematiche burocratiche e gestionali del frantoio, dei vari registri di carico, scarico, trasformazione della materia prima, la gestione del magazzino e dei registri dello sfuso e del confezionato, con particolare riferimento alle problematiche legate alla gestione dei prodotti DOP- BIO e 100% Italiano, nonché l'etichettatura e le normative per l'export.

Particolare attenzione viene posta sulle problematiche relative il packaging, le etichette e le strategie di comunicazione ad esso collegate, nonché il marketing del consumatore ed marketing mix dell'olio con particolare riferimento ai problemi di commercializzazione delle imprese di piccola e media dimensione, facendo ricorso alle opportune strategie di comunicazione e canali distributivi.

Termine ultimo per le iscrizioni **3 febbraio 2010**

Ulteriori informazioni, programma e scheda di iscrizione, disponibili sul sito www.oliveoilagency.org

SEGRETERIA & INFO: Maria Stella Scarabottini - Responsabile Relazioni Esterne
International Extravirgin
Oliveoil Agency Via Nursina, 2 - c/o CRA- Centro di Ricerca per L'Olivicoltura e L'Industria
Olearia- 06049 – SPOLETO (PG) Italy
Mob +39 347 4913924 / +39 338 5394663 - Tel. +39 0743 49743 - fax +39 0743 43634
e-mail: info@oliveoilagency.org Web: www.oliveoilagency.org