

Comunicato stampa

Febbraio 2010: mese della formazione sull'olio d'oliva Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo

Il mese di febbraio 2010 è all'insegna della **formazione** e dell'**approfondimento** per il **settore oleario** alla Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo, infatti dal 6 al 19 Febbraio si terranno ben 3 corsi di formazione altamente professionali.

Nei giorni 6 e 7 febbraio prenderà avvio il

CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI PROFESSIONALI DI OLIO D'OLIVA, al quale seguiranno le **20 SEDUTE DI ASSAGGIO** necessarie per l'iscrizione all' Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini tenuto presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'8 febbraio, a fronte del successo ottenuto nello scorso mese di settembre, inizierà il

2° CORSO PER LA FORMAZIONE E IL PERFEZIONAMENTO DI MAESTRI di FRANTOIO per tecnici di frantoio oleario, addetti alla trasformazione, confezionamento e commercializzazione dell'olio d'oliva. Il corso avrà la durata di cinque giorni e si articolerà in due diversi moduli ed è stato ideato per trasferire il know-how dei migliori specialisti internazionali della filiera agli addetti alla trasformazione in frantoio, al confezionamento e alla commercializzazione dell'olio d'oliva, passando poi alle tecniche estrattive, alla legislazione, all'etichettatura, alla gestione dei registri per BIO, DOP e 100% Italiano, alle normative per l'export.

Particolare attenzione viene rivolta al marketing del consumatore ed al marketing mix dell'olio con un attento riferimento ai problemi di commercializzazione delle imprese di piccola e media dimensione facendo ricorso alle opportune strategie di comunicazione e canali distributivi.

Dal 15 al 18 febbraio invece, prenderà avvio il

CORSO UFFICIALE PER CAPI PANEL DI ASSAGGIO DI OLIO D'OLIVA

Il corso, altamente professionale, è stato autorizzato dal M.I.P.A.F. e si prefigge di formare Capi Panel per l'organizzazione e conduzione di Panel ufficiali d'Assaggio così come disciplinato dal D.M. 30 Luglio 2003 e dalle normative nazionali vigenti, consentendo l'acquisizione di specifiche competenze nella costituzione, direzione e gestione dei laboratori di analisi sensoriale e nella leadership del coordinamento di panel d'assaggio ufficiali per la classificazione legale degli oli d'oliva.

I corsi sono organizzati dal

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca- Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo e l'Istituto di Istruzione Superiore "Pietro Canonica" di Vetralla (VT) in collaborazione con International Extravirgin Oliveoil Agency, Istituto de La Grasa, (Consejo Superior de Investigaciones Científica) di Siviglia , A.I.F.O. Associazione Italiana Frantoiani Oleari e con la Provincia di Viterbo.

Tutti i programmi ed i moduli di iscrizione sono disponibili sul sito www.unituscia.it e www.oliveoilagency.org.

Coordinatore dei Corsi: Mauro Martelossi – Direttore International Extravirgin Oliveoil Agency (Mob +39 347 4913924)

Segreteria e Info: Maria Stella Scarabottini - 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 +39 338 5394663 - Tel. +39 0743 49743 - fax +39 0743 43634

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