



CORSO PER TECNICO DI FRANTOIO

15 - 24 Settembre 2014
Perugia



Segreteria organizzativa

Via Settevalli 131/F - 06129 Perugia

tel. 075/5011304 - fax 075/5067632

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



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 15 al 24 Settembre 2014

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 alle varie problematiche legate all'efficienza energetica in un frantoio.

Per questo, il corso sarà orientato verso i seguenti obiettivi:

- Ultime tecnologie di trasformazione;
- Miglioramento della qualità e diversificazione del prodotto;
- Interventi possibili per la riduzione di consumi energetici ed emissioni in un frantoio.

PROGRAMMA

15 Settembre 2014

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 – 18.00

Tecnologia **BARRACANE**: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio.

(**C. Barracane / G. Lorusso**).

16 Settembre 2014

9.00-13.00

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

(**V. Peluso / R. Vanzini, Funzionari AGEA**)

14.00 – 18.00

Impianti elettrici e consumi energetici durante le varie fasi di trasformazione in un frantoio.

(**Personale Spin-Off TREE Srl, Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Perugia**).

17 Settembre 2014

9.00-13.00

Tecnologia **PIERALISI**: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio (**B. Tripodi**).

14.00-18.00

Interventi per l'efficienza energetica e per ridurre l'impatto ambientale in un frantoio.

(**Personale Spin-Off TREE Srl, Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Perugia**).

22 Settembre 2014

9.00 – 13.00

Tecnologia **ALFA LAVAL**: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio (**E. Mecchina**).

14.00 – 18.00

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

23 Settembre 2014

9.00-13.00

Tecnologia **MORI**: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio (c/o Frantoio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia - **G. Mori**).

14.00-18.00

Tecnologia e macchinari in riferimento alla qualità degli oli. Conservazione degli oli e utilizzo dei reflui.

(**M. Servili, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia**)

24 Settembre 2014

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**)

14.00-15.00

Conclusioni. Consegna 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 link: www.aprolperugia.it/aprol/files/MODULOADESIONE.docx.

Il modulo dovrà pervenire compilato presso Aprot Perugia con allegata fotocopia del documento di identità entro e non oltre il giorno **08/09/2014**, 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.