



CORSO PER TECNICO DI FRANTOIO

12 - 14 Settembre
19 - 20 Settembre
2016
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"

REG. UE 611/2014 - 615/2014 ANNUALITÀ 2016/2017



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 12 al 14 Settembre 2016

Dal 19 al 20 Settembre 2016

Luogo di svolgimento

Le lezioni avranno luogo presso la sede di *Aprol* Perugia, via Settevalli 131/F, 06129 Perugia, e, come da programma, una lezione si svolgerà presso Società Agricola Trevi "Il Frantoio" a Trevi.

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

12 Settembre 2016

9.00 – 13.00

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

(**G. Scatolini, Presidente Aprol 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**).

13 Settembre 2016

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

14 Settembre 2016

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 **GEA WESTFALIA SEPARATOR**: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. (**J. C. Bautista, J. Sanchez, A. Di Pasquale, D. Caponga**).

19 Settembre 2016

9.00 – 13.00

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

(**F. Filippucci, R. Rondina, G. G. Dionigi**). (C/o Società Agricola Trevi "Il Frantoio").

14.00 – 19.00

Tecnologia **MORI**: l'influenza dei processi tecnologici di la-

vorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. (**G. Mori**). (C/o Società Agricola Trevi "Il Frantoio").

Con l'intervento del **Dott. Prof. Servili Maurizio (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia)**.

20 Settembre 2016

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 attestati di partecipazione.

(**G. Scatolini, Presidente Aprol 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 Aprol Perugia con allegata fotocopia del documento di identità entro e non oltre il giorno **05/09/2016**, 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.