



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

Sede: Cosenza – ARSAC - Viale Trieste

20 - 25 Maggio 2024

Durata corso: 46 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.



PrimOlio



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;**
- **Innovazione e finanziamenti.**

Sede Corso: ARSAC – Viale Trieste Cosenza.

Responsabile e tutor del corso Dr. Rosario Franco



PROGRAMMA DEL CORSO

20 – 25 maggio 2024

1° giornata

20 MAGGIO 2024

Mattina Ore 9.00 - 13.00

Presentazione del Corso a cura di Rosario Franco; Saluti: Prof. Rocco Zappia Presidente Elaioteca Regionale, Dr.ssa Fulvia Caligiuri Commissario ARSAC, Dr. Francesco Chiellino Dirigente Dipartimento Agricoltura.

L'olio e gli ingredienti della nostra vita a cura del Prof. Antonio Fazari Esperto settore olivicolo - elaiotecnico). Fondamenti di Analisi Sensoriale dell'olio a cura di Vincenzo Melissari, Carmelo Orlando e Rosario Franco (ARSAC – Regione Calabria).

Pomeriggio 14.30 – 18.00

Il Panorama Olivicolo Mondiale, Nazionale e Calabrese cura di Rocco Mafrika (Dipartimento di Agraria, Università Mediterranea di Reggio Calabria).

2° giornata

21 MAGGIO 2024

Mattina Ore 9.00 - 13.00

Gestione dei nuovi impianti di olivo a cura di Vincenzo Cilona direttore del CSD ARSAC Gioia Tauro. I sistemi e le problematiche di trasformazione e di stoccaggio dell'olio in Calabria; l'impatto sulla qualità finale a cura di Marco Poiana (Dipartimento di Agraria, Università Mediterranea di Reggio Calabria).

Addestramento all'analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza prodotti nel territorio. A cura di Carmelo Orlando, Vincenzo Melissari e Rosario Franco (Esperti Assaggiatori ARSAC – Regione Calabria).

Pomeriggio Ore 14.30 – 18.00

Addestramento all'analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergini di oliva di eccellenza, prodotti nel territorio a cura di Carmelo Orlando, Vincenzo Melissari e Rosario Franco (Esperti Assaggiatori ARSAC – Regione Calabria).



3° giornata

22 MAGGIO 2024

Mattina Ore 9.00 - 13.00

Addestramento all' analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza prodotti nel territorio. A cura di Carmelo Orlando, Vincenzo Melissari e Rosario Franco (Esperti Assaggiatori ARSAC – Regione Calabria).

Le strategie e le tecniche operative per ottenere olio di alta qualità. Esperienze e valutazioni dei principali sistemi di trasformazione delle olive in olio. Relazioni tra drupe e macchine olearie. A cura di Nicolangelo Marsicani (Esperto Produttore olivicolo/frantoiano).

Pomeriggio Ore 14.30 – 18.00

Addestramento all' analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza prodotti nel territorio. A cura di Carmelo Orlando, Vincenzo Melissari e Rosario Franco (Esperti Assaggiatori ARSAC – Regione Calabria).

4° giornata

23 MAGGIO 2024

Mattina Ore 9.00 - 13.00

Gli Impianti di Trasformazioni Olearia e le ultime novità ed innovazioni: a cura di Giacomo Costagli e Lando Strongoli referenti Calabria Alfa Laval – Clemente. Frantoio Minisci Cantinelle di Corigliano (Cs)

Pomeriggio Ore 14.30 – 18.00

Gli Impianti di Trasformazioni Olearia e le ultime novità ed innovazioni: a cura del Direttore Commerciale Divisione Olio d'oliva Francesco Fallacara (Polat Italia). Visita Frantoio Oleario F.lli De Lia Firmo Cosenza Addestramento all' analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza prodotti nel territorio. A cura di Carmelo Orlando, Vincenzo Melissari e Rosario Franco (Esperti Assaggiatori ARSAC – Regione Calabria).



5° giornata

24 MAGGIO 2024

Mattina Ore 9.00 - 13.00

Strategie di marketing per la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva. Valorizzazione e gestione dei sottoprodotti dell'industria olearia. A cura di Antonio Lauro (Arsac – Regione Calabria). La Sicurezza nei luoghi di lavoro (frantoi) A cura di Pasquale Farfaglia (Esperto sicurezza). Addestramento all'analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza prodotti nel territorio. A cura di Carmelo Orlando, Vincenzo Melissari e Rosario Franco (Esperti Assaggiatori ARSAC – Regione Calabria).

Pomeriggio Ore 14.30 – 18.00

Gli Impianti di Trasformazioni Olearia e le ultime novità ed innovazioni a cura di Giacomo Cappugi Officine Meccaniche Toscane (Bagno a Ripoli Fi). Addestramento all'analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza prodotti nel territorio. A cura di Carmelo Orlando, Vincenzo Melissari e Rosario Franco (Esperti Assaggiatori ARSAC – Regione Calabria).

6° giornata

25 MAGGIO 2024

Mattina Ore 9.00 - 14.30

Prof. Raffaele Sacchi (Università Federico Secondo Napoli). I Composti Aromatici dell'Olio d'oliva e i principali usi dello stesso nell'alimentazione umana.

Addestramento all'analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza prodotti nel territorio. A cura di Carmelo Orlando, Vincenzo Melissari e Rosario Franco (Esperti Assaggiatori ARSAC – Regione Calabria). Esperienza dirette sul campo: l'attività dell'Olearia San Giorgio nel panorama olivicolo nazionale ed internazionale.

Consegna Attestati di partecipazione con saluto finale della Dr.ssa Fulvia Caligiuri Commissario ARSAC.



***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 Euro 100,00 (cento), Iban: IT9300306916206100000300078. UBI – BANCA INTESA SAN PAOLO – BPER – Intestato ad ARSAC (CS)



PrimOlio



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