



La Società Agricola APRIL 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 26 al 28 Agosto 2019

Dal 01 al 02 Settembre 2019

Luogo di svolgimento

Le lezioni avranno luogo presso la sede di April Perugia, via Settevalli 131/F, 06129 Perugia, e, come da programma, una lezione si svolgerà presso TECNOLIVA (Via Prima Traversa di Via Navello - 06038 Spello Pg)

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 attenzione sarà data 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

26 Agosto 2019

9.00 – 13.00

Accoglienza dei partecipanti. Presentazione delle finalità del corso e articolazione dei contenuti generali. (G. Scatolini, Presidente April 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).

27 Agosto 2019

9.00-13.00

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

14.00 – 19.00

Tecnologia MORI: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. (G.Mori).

28 Agosto 2019

9.00-13.00

Aspetti legali e adempimenti burocratici relativi alla gestione dei vari registri in un frantoio. Portale SIAN. (R. Vanzini, Funzionario AGEA)

14.00-19.00

Tecnologia ALFA LAVAL: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. (G. Costagli).

02 Settembre 2019

9.00 – 13.00 - presso sede Tecnoliva a Spello

Tecnologia TECNOLIVA: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. (A. Speziati).

14.00 – 19.00 - presso sede April a Perugia
Aspetti pratici della gestione di un frantoio (L.Mencaglia, Tecnico di Frantoio).

03 Settembre 2019

9.00 – 13.00

Marketing. Linee guida che disciplinano le strategie di comunicazione e 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 April 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 dalla pagina Facebook di April Perugia e sul sito www.aprilperugia.it Il modulo dovrà pervenire compilato presso April Perugia con allegata fotocopia del documento di identità entro e non oltre il giorno **20/08/2019**, tramite mail al seguente indirizzo: info@aprilperugia.it o tramite fax allo **075/5067632**.

PERNOTTAMENTO

La Società Agricola APRIL PERUGIA Soc. Coop. si rende disponibile per eventuali suggerimenti.