

Regg.UE 611-615/14

Programma triennale di attività redatto dal Consorzio Nazionale degli Olivicoltori – CNO s.c.a.r.l.
1^Annualità 2015/2016

CORSO:

***“LE OLIVE DA TAVOLA. Produzione, lavorazione ed
analisi sensoriale”*, nei seguenti giorni: 1-2-3 febbraio 2016
c/o Agriturismo Cooperativa Case Rosse – C.da Case Rosse, 173
Fraz. Poggio di Bretta - Ascoli Piceno – tel. 0736.403995**

Programma:

Giorno	Orario	Docente	Argomento della lezione
Lunedì 01/02/2016	15.00-17.00	Alfei Barbara	Principi di analisi sensoriale. L'analisi sensoriale delle olive da tavola (metodo C.O.I.). Principali varietà di olivo da tavola e a duplice attitudine.
	17.00-19.00	Catorci Roberto	Le informazioni obbligatorie che devono essere presenti sull'etichetta degli alimenti, con particolare riferimento ai prodotti oliva in salamoia e oliva all'ascolana. Elementi del Disciplinare di produzione del prodotto Oliva Ascolana del Piceno D.O.P.
Martedì 02/02/2016	15.00-17.00	Lodolini Enrico Maria	Gestione dell'oliveto per la produzione di olive da tavola. Maturazione, raccolta e trasporto olive nello stabilimento. Stoccaggio pre-lavorazione. Caratteristiche merceologiche delle olive da tavola.
	17.00-19.00	Cioccolanti Tonino	I sistemi di lavorazione delle olive da tavola. Il sistema Sivigliano, al naturale e Californiano. Confezionamento delle olive.
Mercoledì 03/02/2016	15.00-17.00	Marcelli Ugo	Impianti e macchinari da usare nel laboratorio per le olive da tavola. Visita al laboratorio con presentazione degli impianti e dei macchinari per la lavorazione delle olive e loro utilizzazione.
	17.00-20.00	Seghetti Leonardo	Le alterazioni ed i difetti delle olive da tavola. Analisi chimico fisiche delle olive da tavola. Controllo delle salamoie di fermentazione ed eventuali correzioni. Microbiologia delle fermentazioni. Smaltimento delle acque reflue di lavorazione delle olive da tavola.

Costo del corso 150,00 + IVA al 22%.

Ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Richiesto il riconoscimento dei crediti formativi per i Dottori Agronomi.

N.B.: il corso sarà attivato al raggiungimento di almeno 10 partecipanti.