

La **Funaro S.a.s. Servizi alle Imprese**, con il tutoraggio di **CESCOT CALABRIA** (Ente di formazione professionale Confesercenti), organizza il terzo corso di formazione in Calabria per tecnici di frantoio. Un corso di aggiornamento per frantoiani e tecnici, che affronta tutte le tematiche riguardanti la corretta gestione del frantoio oleario moderno. Un corso di formazione approfondito, che ha l'obiettivo di fornire le giuste risposte alle tante problematiche che gli operatori e i tecnici vivono ogni giorno nella loro attività. Infatti, il programma è articolato in modo tale da esaminare tutte le tematiche inerenti la gestione del frantoio, a partire dall'arrivo delle olive per finire alla commercializzazione del prodotto. Al centro, il proposito di fornire agli addetti le adeguate competenze per governare efficacemente le macchine olearie. Il fine ultimo è quello del superamento degli standard qualitativi attuali, innalzando l'asticella della qualità per ottenere oli dall'alto profilo sensoriale, in grado di soddisfare le aspettative dei consumatori più attenti e affermarsi nei vari Concorsi e Guide di settore.

In sintesi, durante la settimana verranno affrontate le seguenti tematiche:

- le misure di finanziamento e agevolazioni nazionali e comunitarie (PSR programmazione 2014-2020, finanziamenti INAIL) per l'acquisto, l'ammodernamento e la sicurezza dei frantoi;
- la gestione del portale SIAN relativo al Registro di commercializzazione dell'olio di oliva e la conoscenza della normativa nazionale e comunitaria dell'olio di oliva a cura dell'ICORF;
- l'importanza dell'analisi sensoriale nella valutazione organolettica degli oli;
- le ultime ricerche scientifiche sulla trasformazione delle olive in olio e la qualità degli oli a cura del prof. Maurizio Servili dell'Università di Perugia e del prof. Alessandro Leone dell'Università di Foggia;
- l'organizzazione del prodotto nel frantoio;
- le problematiche che subentrano nella fase tra l'ottenimento del prodotto e la commercializzazione (controllo qualità, stoccaggio, imbottigliamento, packaging, indicazioni volontarie e obbligatorie in etichetta in prodotti commercializzati in Italia, nella U.E. ed in paesi extra U.E., ecc.).

Inoltre, i titolari e/o importanti esponenti delle più prestigiose case costruttrici di macchine olearie (**Alfa-Laval**, **Mori-Tem** e **Pieralisi**), terranno delle relazioni inerenti l'apprendimento del corretto controllo delle proprie macchine, al fine di giungere all'ottenimento di oli di alta qualità (estrazione selettiva per la formazione degli aromi, contenuto in polifenoli, ecc.).

A chi è rivolto

Il corso è aperto a tutti gli interessati, in particolar modo agli operatori di frantoio, produttori oleari, agronomi, periti agrari, agrotecnici, capo panel e assaggiatori degli oli di oliva vergini, ecc.

Obiettivi del corso

Gli attuali standard richiedono tecnici di frantoio sempre più qualificati in grado di gestire correttamente le macchine per l'ottenimento di oli di qualità elevata. Il corso ha come obiettivo primario l'aggiornamento di tutte le figure professionali che vogliono esercitare in maniera qualificante la propria attività professionale.



Periodo di svolgimento

Dal 01 al 05 settembre 2017. Il corso ha una durata complessiva di 40 ore

Informazioni generali

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione sulla base delle ore effettive di presenza.

SERVIZI: V. Allegato 2

MODALITA' DI ISCRIZIONE:

Per iscriversi è necessario accedere al sito www.agriturismocostantino.it, compilare il modulo di iscrizione (allegato 1 e/o 1bis) e spedirlo tempestivamente (anche online) alla Funaro sas della segreteria organizzativa. Il corso verrà avviato al raggiungimento di **40 iscritti**.

- In caso non si raggiunga il numero minimo di partecipanti, gli organizzatori si riservano il diritto di cancellare il corso e di rimborsare la quota versata agli iscritti.
- L'iscrizione si intende perfezionata con la ricezione della scheda di iscrizione ed il pagamento della quota del corso.
- In caso di assenza del partecipante o di sua partenza anticipata rispetto al termine del corso, non si darà luogo ad alcun rimborso

Brochure e Allegati sono disponibili sul sito: www.agriturismocostantino.it

COSTI: V. Allegato 1 e 1 bis Scheda di Iscrizione. **I costi sono deducibili perché verranno fatturati**

N° Corsisti	Costo (fino al 31 Luglio 2017)
1	€ 300,00 + iva = € 366,00
2 o più partecipanti della stessa azienda	€ 250,00 + iva = € 305,00/corsista
N° Corsisti	Costo (dal 01 Agosto al 01 Settembre 2017)
1	€ 350,00 + iva = € 427,00
2 o più partecipanti della stessa azienda	€ 300,00 + iva = € 366,00/corsista



CORSO AVANZATO DI FORMAZIONE PER FRANTOIANI



Corso finalizzato al corretto uso delle macchine olearie del frantoio per il miglioramento della qualità dell'olio di oliva

Maida (CZ) - Italy
01 - 05 Settembre 2017



1° Giorno - 01 Settembre 2017

8.30-13.00

Accoglienza dei partecipanti e presentazione del corso
(**D.ssa Mariangela Costantino** – Azienda Agricola e Agriturismo Costantino)

Agevolazioni finanziarie correlate alla sicurezza nei frantoi
(**Arch. Giuseppe Funaro** – Funaro S.a.s. Servizi alle Imprese)

13.00-14.00 Light Lunch (v. allegato 2)

14.00-18.00

Aspetti tecnologici innovativi ai fini del miglioramento della qualità degli oli di oliva vergini
(**Prof. Maurizio Servili** – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia)

2° Giorno - 02 Settembre 2017

9.00-13.00

Il ciclo di estrazione dell'olio: i punti critici di processo per la qualità e la resa (1^ parte)
Microonde ed ultrasuoni nel processo di estrazione: recenti risultati scientifici (2^ parte)
(**Prof. Alessandro Leone** – Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia)

13.00-14.00 Light Lunch (v. allegato 2)

14.00-18.00

Tecnologia **MORI-TEM**

Aspetti tecnologici: la corretta gestione del processo di trasformazione finalizzata al raggiungimento del massimo rendimento quali/quantitativo

Aspetti organolettici: l'influenza della tecnologia Mori-Tem sulla qualità dell'olio
(**Dott. Giorgio Mori**)

3° Giorno - 03 Settembre 2017

9.00-13.00

Stoccaggio, filtrazione, valorizzazione del blend, controllo di qualità (1^ parte)
Imbottigliamento, protezione del prodotto durante la shelf-life, informazioni obbligatorie e volontarie in etichetta, problematiche analitiche nella U.E. e all'esportazione (2^ parte)
(**Dott. Michele Labarile** – Direzione Controllo Qualità Materie Prime Monini S.p.A.)

13.00-14.00 Light Lunch (v. allegato 2)

14.00-18.00

L'importanza dell'analisi sensoriale nella valutazione della qualità degli oli di oliva vergini
(**Dott. Giulio Scatolini** – Presidente APROL Perugia)

4° Giorno - 04 Settembre 2017

9.00-13.00

Tecnologia **ALFA-LAVAL**

Aspetti tecnologici: la corretta gestione del processo di trasformazione finalizzata al raggiungimento del massimo rendimento quali/quantitativo

Aspetti organolettici: l'influenza della tecnologia Alfa-Laval sulla qualità dell'olio
(**Dott. Giacomo Costagli** - Regional Sales Olive Oil, Business Unit Food System Alfa-Laval)

13.00-14.00 Light Lunch (v. allegato 2)

14.00-18.00

Il frantoio elemento centrale nell'organizzazione di prodotto
(**Dott. Paolo Mariani** – Presidente ASSOFRANTOI)

Programmazione PSR 2014-2020. Misure di finanziamento per l'acquisto e l'ammodernamento dei frantoi
(**Dott. Raffaele Paone** - Funzionario Assessorato Regionale Agricoltura e Risorse Agroalimentari)

5° Giorno - 05 Settembre 2017

9.00-13.00

Portale SIAN – La gestione del Registro di commercializzazione dell'olio di oliva.

Normativa nazionale e comunitaria dell'olio di oliva

(**dott. Antonio RAIMONDO** - Dirigente Responsabile regione Calabria e Campania dell'ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari)

13.00-14.00 Light Lunch (v. allegato 2)

14.00-18.00

Tecnologia **PIERALISI**

Aspetti tecnologici: la corretta gestione del processo di trasformazione finalizzata al raggiungimento del massimo rendimento quali/quantitativo

Aspetti organolettici: l'influenza della tecnologia Pieralisi sulla qualità dell'olio
(**Dott. Beniamino Tripodi**)

Sede di svolgimento del corso



Agriturismo COSTANTINO

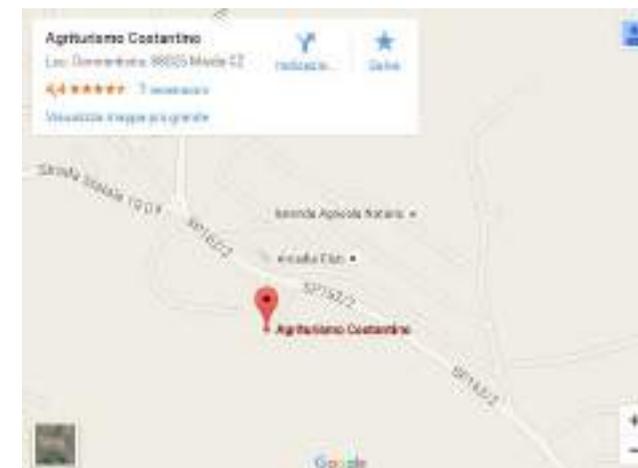
Loc.tà Donnantonio
88025 MAIDA (CZ)
Tel. 0968 754332 - mobile: 339 1841463
www.agriturismocostantino.it

Coordinate geografiche

Latitudine 38.874713689450424
Longitudine 16.335543394088745
or 38°52'31.73"N 16°20'09.42"E

Come raggiungere la sede del corso

Dall'Autostrada A3 uscire a Lamezia Terme e dall'aeroporto prendere la superstrada SS280 dei Due Mari con direzione Catanzaro, prendere la seconda uscita Lamezia Terme Est. Prendi SP87 e Strada Statale 19 Dir/SS19 Dir con destinazione Maida. L'azienda si trova dopo 3 km lo svincolo sulla destra dopo il bar "Il Casello".



Segreteria organizzativa

Funaro sas: 0961 961869 - 339.2476675 / g.funaro@funarosas.it
Agriturismo Costantino: 0968.754332 - 339.1841463
nfo@agriturismocostantino.it — www.agriturismocostantino.it