



**CORSO SULLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DELL'OLIVA  
ITRANA (OLIVA BIANCA – OLIVA DI GAETA) E LE TECNOLOGIE  
ALIMENTARI; L' ANALISI SENSORIALE DI OLIVE DA MENSA; LA  
VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO.**

L'ASPOL con il contributo della Camera di Commercio di Latina organizza il seguente corso per gli operatori del settore olivicolo.

**POGRAMMA DEL CORSO**

**SEDE DI SVOLGIMENTO c/o AULA CONSILIARE DI ITRI**

- 1) Giorno Venerdì 30 ottobre 2009 ore 17-20**  
**Argomento:** Panorama nazionale del comparto delle olive da mensa. Strategie di commercializzazione, con particolare riferimento alla cultivar Itrana.  
**Docenti:** Agrotecnico D'Achille Giovanni (Presidente ASPOL), Dr. Agr. Rastelli Biagio
- 2) Giorno Lunedì 2 novembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento:** Tecniche di coltivazione per produzioni da mensa (Irrigazione, concimazione).  
**Docenti:** Agrotecnico Loccia Annio
- 3) Giorno Mercoledì 4 novembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento:** Tecniche di coltivazione per produzioni da mensa (potatura, forme di allevamento).  
**Docenti:** Perito Agrario Cerrito Andrea
- 4) Giorno Venerdì 6 novembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento:** Tecniche di coltivazione per produzioni da mensa (epoche di raccolta, stato di maturazione, sistemi di raccolta e trasporto)  
**Docenti:** Dr. Agr. Bono Alberto
- 5) Giorno 9 Novembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento:** Tecniche di coltivazione per produzioni da mensa (parassiti e difesa fitosanitaria, produzioni biologica)  
**Docenti:** Agrotecnico Loccia Annio
- 6) Giorno Mercoledì 11 novembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento:** Microbiologia delle fermentazioni, sistemi di lavorazione delle olive da tavola.  
**Docenti:** Perito Agrario Nasta Franco Angelo

- 7) Giorno Giovedì 12 novembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento: Le alterazioni ed i difetti delle olive da tavola, Sistemi di confezionamento ed etichettatura.**  
**Docenti: Perito Agrario Nasta Franco Angelo**
- 8) Giorno lunedì 16 novembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento: Impianti e macchine nello stabilimento di lavorazione, smaltimento acque reflue delle olive da mensa.**  
**Docenti: Agrotecnico Loccia Annio**
- 9) Giorno Mercoledì 18 novembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento: Sistemi di qualità applicabili alla filiera (tracciabilità, HACCP, norme cogenti), cenni analisi sensoriale.**  
**Docenti: Dr. Agr. Bono Albert**
- 10) Giorno Lunedì 30 novembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento: Processi di fermentazione e trasformazione dei polifenoli nelle olive da mensa**  
**Docenti: Prof. Servili Maurizio**
- 11) Giorno Giovedì 03 dicembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento: Tecnologie applicative nella gestione del processo di trasformazione delle olive da mensa**  
**Docenti: Dr. Marzilio Vincenzo**
- 12) Giorno Mercoledì 09 dicembre 2009 ore 17-20**  
**Argomento: Analisi organolettica delle olive da tavola**  
**Docenti: Dr. ssa Lanza Barbara**