



**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

- 1) Giorno Giovedì 5 novembre 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 Martedì 10 novembre 2009 ore 17-20**
Argomento: Tecniche di coltivazione per produzioni da mensa (Irrigazione, concimazione).
Docenti: : Dr. Agr. Bono Alberto
- 3) Giorno Giovedì 12 novembre 2009 ore 17-20**
Argomento: Tecniche di coltivazione per produzioni da mensa (potatura, forme di allevamento).
Docenti: Agrotecnico Loccia Annio
- 4) Giorno Venerdì 13 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 Martedì 17 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 Giovedì 19 novembre 2009 ore 17-20**
Argomento: Microbiologia delle fermentazioni, sistemi di lavorazione delle olive da tavola.
Docenti: Perito Agrario Nasta Franco Angelo

7) Giorno Lunedì 23 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 Mercoledì 25 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 Venerdì 27 novembre 2009 ore 17-20

Argomento: Sistemi di qualità applicabili alla filiera (tracciabilità, HACCP, norme cogenti), cenni analisi sensoriale.

Docenti: Dr. Agr. Bono Alberto

SEDE DI SVOLGIMENTO c/o LATINA

10) Giorno Martedì 01 Dicembre 2009 ore 17-20

Argomento: Processi di fermentazione e trasformazione dei polifenoli nelle olive da mensa

Docenti: Prof. Servili Maurizio

11) Giorno Venerdì 04 dicembre 2009 ore 17-20

Argomento: Tecnologie applicative nella gestione del processo di trasformazione delle olive da mensa

Docenti: Dr. Marzilio Vincenzo

12) Giorno Giovedì 10 dicembre 2009 ore 17-20

Argomento: Analisi organolettica delle olive da tavola

Docenti: Dr. ssa Lanza Barbara