



**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 AUDITORIUM SS COSMA E DAMIANO

- 1) Giorno Lunedì 2 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 Mercoledì 4 novembre 2009 ore 17-20**
Argomento: Tecniche di coltivazione per produzioni da mensa (Irrigazione, concimazione).
Docenti: Dr. Agr. Bono Alberto
- 3) Giorno Venerdì 6 novembre 2009 ore 17-20**
Argomento: Tecniche di coltivazione per produzioni da mensa (potatura, forme di allevamento).
Docenti: Agrotecnico Loccia Annio
- 4) Giorno Lunedì 9 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 Mercoledì 11 novembre 2009 ore 17-20**
Argomento: Tecniche di coltivazione per produzioni da mensa (parassiti e difesa fitosanitaria, produzioni biologica)
Docenti: Agrotecnico Ciuffo Diego
- 6) Giorno Venerdì 13 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 16 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 18 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 20 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 AULA CONSILIARE DI ITRI**
- 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