



Società Cooperativa Agricola  
APROLI BARI



U.E.  
Campagna finanziata con fondi  
della Unione Europea e dell'Italia  
Reg. (C.E.) n.867/08 - e successive modifiche  
Annualità 2014/2015



## **APROLI Bari "Società Cooperativa Agricola"**

**organizza**

### **CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI DI OLIVE DA MENSA**

**Durata: 18 ore**

**Sede di svolgimento: Associazione Forpuglia**

**Via Carlo Collodi, 37 - Bari**

**Data di svolgimento: 30 - 31 Marzo 2015**

**Direttore del Corso: Carmen Lo Verde**

### **PROGRAMMA**

#### **Lunedì – 30 Marzo 2015**

- 09.00 – 10.00 Registrazione dei partecipanti, presentazione del corso e sue finalità
- 10.00 – 12.00 La produzione italiana di olive da mensa e particolarità regionali: tecniche di coltivazione  
Dott. Lopriore Giuseppe
- 12.00 – 13.00 La drupa e i suoi costituenti: tecniche di coltivazione e principali cultivar nazionali ed internazionali – Dott. Bevilacqua Antonio
- 13.00 - 14.00 Rassegna dei principali sistemi di lavorazione delle olive verdi e delle olive nere (sistema sevrilliano, californiano) – Dott. Bevilacqua Antonio
- 15.00 – 16.00 Tecniche di lavorazione e impianti - Caratteristiche ottimali per la lavorazione  
Dott. Bevilacqua Antonio
- 16.00 – 18.00 Difetti e alterazioni microbiologiche delle olive da tavola e della salamoia legate alla conservazione - Dott. Bevilacqua Antonio

#### **Martedì – 31 Marzo 2015**

- 09.00 – 11.00 Analisi sensoriale per la valutazione delle olive da mensa (metodo COI) – Vocabolario specifico e procedure di assaggio – Dott.ssa Baiano Antonietta
- 11.00 – 14.00 Analisi sensoriale di olive verdi e di olive nere e compilazione della scheda tecnica - Dott.ssa Baiano Antonietta
- 15.00 – 17.00 Aspetti nutrizionali e salutistici legati al consumo di olive da mensa - Prof. Debellis Lucantonio



17.00 - 19.00 Commercializzazione e marketing delle olive da mensa in Italia e nel mondo  
Dott.ssa Saponari Marina e Dott.ssa De Carlo Marina

19.00 – 20.00 Chiusura del corso e consegna degli attestati

### **RELATORI**

**Dott.ssa Baiano Antonietta** - Ricercatore in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università degli Studi di Foggia.

**Dott. Bevilacqua Antonio** - dott. Antonio Bevilacqua, ricercatore presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia

**Prof. Debellis Lucantonio** - Docente di Fisiologia della Nutrizione e Nutrizione Applicata – Università degli Studi di Bari

**Dott.ssa De Carlo Marina** - Export Manager Azienda Agricola De Carlo

**Dott. Lopriore Giuseppe** – Ricercatore presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia

**Dott.ssa Saponari Marina** - Consulente Marketing Internazionale free lance

A tutti i partecipanti sarà rilasciato un **Attestato di Frequenza**.

### **COORDINAMENTO ORGANIZZATIVO**

**Aproli Bari - Società Cooperativa Agricola**

**Via A. e N. Sorrentino, 6 - Bari**

**Web: [www.aproli.it](http://www.aproli.it) email: [info@aproli.it](mailto:info@aproli.it)**

**tel e fax 080.5520378 - 080.5520386**