

RELATORI

Dott. Marsilio Vincenzo: Responsabile della Sezione Olive da Mensa dell'Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica (CRA-OLI) di Pescara. Docente in numerosi corsi di formazione, nazionali ed internazionali, sulle olive da tavola. Ha collaborato con il Consiglio Oleicolo Internazionale per la revisione della Norma Commerciale, per la preparazione del Manuale sulla Gestione della Qualità nell'Industria di Trasformazione e per lo studio del Metodo d'Analisi Sensoriale.

Dott.ssa Lovino Raffaella: Tecnologa Alimentare e Ricercatore senior presso il Centro Ricerche Bonomo di Andria - Coordinatore e Responsabile Tecnico scientifico di diversi progetti.

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 email: info@aproli.it
tel e fax 080.5520378 - 080.5520386



APROLI Bari

“Società Cooperativa Agricola”

organizza

CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI

DI OLIVE DA MENSA

Durata: 16 ore

Sede di svolgimento: Hotel Excelsior

Via Giulio Petroni, 15 - Bari

Data di svolgimento: 18 - 19 Settembre 2012

Direttore del Corso: Carmen Lo Verde

Martedì – 18 Settembre 2012

- 09.00 – 9.30 Registrazione dei partecipanti e Saluti - Sergio Pastore Bovio Presidente “Soc. Coop. Agr. APROLI BARI”
- 09.30 – 10.30 La drupa e i suoi costituenti: principali cultivar nazionali ed internazionali - Dott. Vincenzo Marsilio
- 10.30 - 12.30 Caratteristiche ottimali per la lavorazione - Dott. ssa Lovino Raffaella
- 12.30 – 13.30 Assaggio olive verdi e compilazione della scheda tecnica - Dott. Vincenzo Marsilio
- 14.30 – 18.00 Assaggio olive verdi e compilazione della scheda tecnica - Dott. Vincenzo Marsilio

Mercoledì – 19 Settembre 2012

- 09.00 – 12.00 Rassegna dei principali sistemi di lavorazione delle olive verdi e delle olive nere (sistema sevilliano, californiano) – Tecniche di lavorazione e impianti – Alterazioni – Confezionamento e Commercializzazione
Dott. ssa Lovino Raffaella
- 12.00 – 13.30 Assaggio olive verdi e compilazione della scheda tecnica - Dott. Vincenzo Marsilio
- 14.30 - 16.30 Assaggio olive nere e compilazione della scheda tecnica - Dott. Vincenzo Marsilio
- 16.30 – 17.30 Aspetti nutrizionali legati al consumo di olive da mensa - Dott. Vincenzo Marsilio
- 17.30 - 18.00 Chiusura lavori - Valutazione del corso