

Tecnico esperto di Frantoio

Corso teorico-pratico

c/o Osservatorio Appennino Meridionale
Università di Salerno

35 ore in aula

dal 12 Settembre
2023

50 ore in Frantoio

**DOCENTI FRA I MASSIMI ESPONENTI
DELLE UNIVERSITÀ ITALIANE**

**I PIÙ QUALIFICATI ESPERTI E TECNICI
DEL SETTORE**

INFO E ISCRIZIONI: WWW.UNISAPORI.IT



Unisapori
ASSOCIAZIONE CULTURALE ENOGASTRONOMICA



OSSERVATORIO
dell'APPENNINO
MERIDIONALE



UNISA
Corso di Agraria



Confagricoltura
Salerno

assaggiatori associati

Programma

LEZIONI IN AULA - COAM

SETTEMBRE
12
9:00 - 13:00

L'evoluzione tecnologica dei frantoi negli ultimi trenta anni. Libera docenza sulle problematiche del settore

PROF. LUCIANO DI GIOVACCHINO Studioso,
già ricercatore presso I.S.E. di Pescara

SETTEMBRE
13
15:00 - 19:00

Origine delle note aromatiche negli oli. La via della lipossigenasi. La chimica degli oli nel processo di estrazione
La genesi dei difetti principali

PROF. RAFFAELE SACCHI Università agli Studi di Napoli

SETTEMBRE
15
10:00 - 13:00
15:00 - 18:00

Meccanica e Tecnologia delle macchine olearie

Prof. ALESSANDRO LEONE Università agli studi di Bari

SETTEMBRE
19
15:00 - 19:00

Gli effetti delle diverse tecnologie di estrazione e delle più recenti innovazioni tecnologiche sulla qualità dell'olio di oliva vergine

Prof. MAURIZIO SERVILI Università degli studi di Perugia

SETTEMBRE
19
19:00 - 20:00

L'utilizzo degli ultrasuoni in frantoio- La tecnologia, l'utilizzo in frantoio, i vantaggi. Risultati ottenuti"

DOTT.SSA MARIA RITA STRAPPATELLI -HIELSCHER

SETTEMBRE
25
9:00 - 13:00

"La corretta tenuta del registro SIAN, utilizzo di un software per la gestione dei frantoi"

VINCENZO ANTENUCCI -NEXTFUTURE SRL

SETTEMBRE
25
15:00 - 19:00

La valutazione della qualità negli oli. I parametri analitici più comuni, l'analisi organolettica

GIOVANNI PIPOLO capo panel di assaggio della C.C.I.A.A.
DI SALERNO

SETTEMBRE
27
15:00 - 19:00

- Opportunità economico ambientali derivanti dal riutilizzo degli scarti della filiera olivicola olearia
- Valutazione della sostenibilità economico/ambientale della filiera

PROF. Giuseppe Celano- Unisa Agraria
Angela Maffia - contrattista Unisa Agraria

LEZIONI IN FRANTOIO

SETTEMBRE
20
9:00 - 19:00

Frantoio Naimoli Campagna - "La corretta gestione delle operazioni di molitura dalla ricezione delle olive alla consegna dell'olio"

LUCA MENCAGLIA - Esperto Tecnico di Frantoio

LE LEZIONI SARANNO CONCORDATE CON I FRANTOI IN BASE ALLE ESIGENZE

MESE
data
00:00 - 00:00

Frantoio Pietrabianca Omignano - "LA TECNOLOGIA AMENDUNI : Le macchine ed il loro funzionamento. Prova pratica di lavorazione. Il corretto utilizzo delle macchine e dei parametri di lavorazione Riflessi sulla qualità dell'olio

TECNICO AMENDUNI

MESE
data
00:00 - 00:00

Frantoio Provenza Battipaglia - "LA TECNOLOGIA ALFA LAVAL : Le macchine ed il loro funzionamento. Prova pratica di lavorazione. Il corretto utilizzo delle macchine e dei parametri di lavorazione Riflessi sulla qualità dell'olio

TECNICO ALFA LAVAL - dott. Giacomo Costagli

MESE
data
00:00 - 00:00

Frantoio Monacelli Valle dell'Angelo "LA TECNOLOGIA MORI : Le macchine ed il loro funzionamento. Prova pratica di lavorazione. Il corretto utilizzo delle macchine e dei parametri di lavorazione Riflessi sulla qualità dell'olio"

GIORGIO MORI PRESIDENTE MORI TEAM



Frantoio Naimoli Campagna “LA TECNOLOGIA PIERALISI : Le macchine ed il loro funzionamento. Prova pratica di lavorazione. Corretto utilizzo delle macchine e dei parametri di lavorazione Riflessi sulla qualità dell’olio”

DOTT. BENIAMINO TRIPODI GRUPPO PIERALISI



Frantoio Fattoria Ambrosio “Un frantoio atipico: come fare qualità”

ING. MASSIMO AMBROSIO

Il corso è rivolto a Frantoiani, operatori del settore agricolo e quanti vogliono acquisire nuove conoscenze sulle migliori tecniche in frantoio. Apprendiamo le moderne tecniche di produzione, dall'oliva all'estratto pregiato. Approfitta di insegnamenti teorici e pratici, guidati dai maggiori esperti di Università italiane, professionisti e tecnici di aziende leader del settore.

Massimizza la resa e la qualità dell'olio extravergine, grazie a nozioni avanzate di estrazione, conservazione e controllo qualità. Iscriviti ora e ottieni nuove opportunità lavorative in un'industria in crescita.

Affrettati, i posti sono limitati.

Segreteria organizzativa:

Associazione Uni.Sapori



www.unisapori.it



info@unisapori.it



320 7406238

Direttore del corso: prof. Giovanni Pipolo