



## **CORSO TECNICO PER LA FORMAZIONE ED IL PERFEZIONAMENTO DI “MAESTRI DI FRANTOIO”**

### **LA CORRETTA GESTIONE DEL FRANTOIO OLEARIO**

*Per il miglioramento della qualità, la diversificazione del prodotto e l'incremento delle attività commerciali, tra adempimenti tecnici e cavilli burocratici*

**Dove:** Sala Celimontano – Fondazione Rui, Via Bezzeca, 10 Roma (Fermate metro: Termini e Castro Pretorio)

**Quando:** 24, 25 e 26 Febbraio

**Ideazione & Organizzazione:** International Extravirgin Oliveoil Agency

#### **Obiettivi e finalità:**

Il corso, aperto a tutti, nasce con l'intento di trasferire un insieme di conoscenze e know-how indispensabili per tutti gli addetti al frantoio ed alla commercializzazione e valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva.

L'obiettivo è quello di formare un figura professionale, il **Maestro di Frantoio**, che abbia la capacità di gestire in maniera ottimale il frantoio, con una visione a 360° di tutte le dinamiche che interessano la produzione di olio di oliva: a partire dalla **trasformazione**, anche alla luce delle più innovative tecnologie e tecniche, passando per il **confezionamento, commercializzazione e promozione** dell'olio di oliva, infine per arrivare alla **legislazione** e alle più recenti problematiche legate alla **tracciabilità** e alla **tenuta dei registri per BIO, DOP e 100% Italiano**.

Si darà largo spazio a quelle **conoscenze fondamentali** per la corretta **gestione tecnica e burocratica** del frantoio oleario e dell'oleificio:  
gli **adempimenti legali** per la **gestione** e la **compilazione dei registri e la trasmissione dei dati** al sistema informativo SIAN.

Particolare attenzione sarà posta sulle tecniche estrattive per il miglioramento del prodotto, la conservazione e il confezionamento, l'obbligatorietà dell'origine, l'etichettatura **per la commercializzazione** del prodotto sfuso e imbottigliato.

Approfondimenti riguarderanno le linee guida che disciplinano le strategie del marketing e la comunicazione commerciale per la valorizzazione del prodotto.

#### **CONTRIBUTO di ISCRIZIONE:**

€ 500,00 (complessive)

**Puoi scaricare il modulo di iscrizione e il programma sul sito [www.oliveoilagency.org](http://www.oliveoilagency.org)**

**Pernottamento:**

Consultare la lista di alberghi di zona direttamente sul sito [www.oliveoilagency.org](http://www.oliveoilagency.org)

**Segreteria del Corso:** Federica Parroni- International Extravirgin Oliveoil Agency

Tel + 39 011 19567218

Mob. +39 347 4913924 - +39 338 5394663

Fax +39 0743 778608

e-mail: [info@oliveoilagency.org](mailto:info@oliveoilagency.org) - web: [www.oliveoilagency.org](http://www.oliveoilagency.org)



## **CORSO TECNICO PER LA FORMAZIONE ED IL PERFEZIONAMENTO DI “MAESTRI DI FRANTOIO”**

**“LA CORRETTA GESTIONE DEL FRANTOIO OLEARIO**

***Per il miglioramento della qualità, la diversificazione del prodotto e l’incremento delle attività commerciali, tra adempimenti tecnici e cavilli burocratici”***

**ROMA 24, 25 E 26 FEBBRAIO 2014**

### **Programma**

#### **24 Febbraio 2014**

**09:00 – 13:00**

- Accoglienza dei partecipanti; Introduzione e presentazione delle finalità del corso.
- Innovazioni di processo nell’estrazione meccanica dell’olio extravergine di oliva in relazione alla qualità dell’olio ed alla valorizzazione dei prodotti secondari dell’estrazione.
- La separazione dell’olio mediante decanter centrifughi a 2 fasi, 2 fasi 1/2 e 3 fasi e quelli nuova generazione; il ripasso, la doppia estrazione;
- l’utilizzo dei coadiuvanti ed i loro effetti sulla stabilità del prodotto.
- La miscelazione (blend), la filtrazione e le varie fasi del confezionamento **(M. Servili)**

**14:30 – 17:00**

- Individuazione, controllo e gestione dei punti critici in frantoio e oleificio nelle pertinenze lavorative e nelle varie fasi produttive, di stoccaggio e confezionamento, secondo il D.Lgs. 81/08;;
- Normativa in materia di igiene e qualità degli alimenti e sicurezza in azienda e nelle pertinenze lavorative;
- Tracciabilità degli alimenti: Reg. CE 852/2004 –HACCP;
- I minifrantoii aziendali e le loro caratteristiche funzionali. **(N. Simone)**

#### **25 Febbraio 2014**

**09:00 – 13:00**

- La qualitativi della materia prima, le operazioni preliminari della lavorazione e i diversi sistemi di frangitura e la loro influenza sulle rese produttive e la qualità dell’olio. **(F.Angerosa)**
- I tempi e le temperatura di gramolazione e la loro influenza sulle rese, la qualità e la stabilità dell’olio. **(F.Angerosa)**
- Estrazione e separazione: tecniche, tecnologie e soluzioni a confronto alla luce delle nuove ricerche; la diversificazione del prodotto, anche nella regolazione dell’amaro nella varie fasi di lavorazione. **(F.Angerosa)**

**14:30 – 18:00**

- L’ottimizzazione e la differenziazione del profilo sensoriale dell’olio attraverso il controllo delle scelte agronomiche e le variabili tecnologiche e la loro influenza sulle rese e sulla qualità dell’olio. **(F.Angerosa)**
- Lo stoccaggio e la conservazione dell’olio: le condizioni ambientali e l’utilizzo dei gas inerti e i loro effetti sull’impatto sensoriale dell’aroma e sulla resistenza all’ossidazione **(F.Angerosa)**

- Gestione e utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione: acqua di vegetazione e sansa. **(F. Angerosa)**

## **26 Febbraio 2014**

09:00 – 16:00

- La Gestione del magazzino, dei registri delle olive, dell'olio sfuso e confezionato relativo le produzioni DOP- BIO e 100% Italiano;
- Registri cartacei e telematici: Dimostrazioni esemplificative di compilazione dei registri
- Gli adempimenti aziendali e la trasmissione dati dal frantoio e/o oleificio, al sistema S.I.A.N., ICQRF e AGEA e le disposizioni di cui al D.M. di attuazione M.i.P.A.A.F. n° 8077 del 10 novembre 2009 **(A. Morabito)**

### Pausa Pranzo:

- La nuova normativa comunitaria per la commercializzazione degli oli da olive sul mercato nazionale e l'export; Reg. CE 182/2009 di modifica del Reg.(CE) N. 1019/2002 sull'obbligatorietà dell'origine;
- Enti certificatori : compiti, modalità di prelevamento, gestione dei campioni ed analisi di revisione. **(A. Morabito)**
- L'Etichettatura: le varie tipologie di prodotto; La tracciabilità e le indicazioni obbligatorie, facoltative e nutrizionali per gli oli di oliva DOP, Bio, 100% Italiano e Comunitario;
- altre certificazioni Specialistiche; la pubblicità ingannevole, le norme sanzionatorie. **(A. Morabito)**

16:00 – 18:00

- Etica ed Estetica: quando l'abito non fa il monaco. Dall'identità all'immagine del prodotto: Strategie comunicative per attrarre l'interesse del consumatore. **(G. Scamardella)**
- Il packaging, l'etichetta ed i suoi contenuti comunicazionali e le strategie per la valorizzazione del prodotto. **(G. Scamardella)**
- I comportamenti di acquisto, la percezione della qualità e le politiche di comunicazione dei prodotti alimentari. **(G. Scamardella)**
- Imprese e consumatori del sistema agroalimentare moderno ed il piano di marketing del consumatore **(G. Scamardella)**

### Docenti:

- **Franca Angerosa** – già Primo Ricercatore dell'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Pescara, membro di varie commissioni al C.O.I. di Madrid e Accademico dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio. Nella sua trentennale esperienza nella ricerca sull'estrazione e la qualità degli oli d'oliva è autrice di un gran numero di ricerche e pubblicazioni nel settore.
- **Maurizio Servili** - Professore presso il Dipartimento di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti dell'Università di Perugia, uno dei massimi esperti sull'estrazione dell'olio da olive: autore di importanti studi sulla valutazione dell'attività antiossidante delle sostanze fenoliche e di alcuni aspetti salutistici di detti composti presenti negli oli vergini di oliva.
- **Nicola Simone**- Biologo, CRA-OLI Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia Sede scientifica di Pescara. Consulente aziendale per l'igiene, la produzione e la trasformazione alimentare; autore di progetti di ricerca e numerose pubblicazioni nel settore.
- **Antonio Morabito ICQRF**- Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti Agroalimentari ( già Ufficio Centrale Repressione Frodi)
- **Gea Scamardella** –architetto, specializzato nel product Design e innovazione per i sistemi di impresa e l'immagine visuale per la grande distribuzione e gli spazi per il commercio.
- **Mauro Martelossi** – Ideatore e Direttore del Corso e di International Extravirgin Oliveoil Agency



**MODULO DI ISCRIZIONE**  
**CORSO TECNICO PER LA FORMAZIONE ED IL PERFEZIONAMENTO**  
**DI "MAESTRI DI FRANTOIO"**  
**ROMA 24, 25 E 26 FEBBRAIO 2014**

Il sottoscritto/a Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Nato/a il \_\_\_\_\_ Luogo di Nascita \_\_\_\_\_  
Indirizzo \_\_\_\_\_  
Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ Mobile \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_ Sito \_\_\_\_\_  
Professione \_\_\_\_\_ Studi \_\_\_\_\_  
Ente/Azienda \_\_\_\_\_ Settore \_\_\_\_\_

**Dati aziendali per emissione ricevuta fiscale, se diversi da quelli sopra indicati**

Ragione Sociale o Cognome e Nome \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_  
P.IVA \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Unitamente al modulo d'iscrizione al Corso Tecnico per la formazione ed il perfezionamento di Maestri di Frantoio allego copia del bonifico bancario per il pagamento del contributo di: € 500,00 complessive effettuato sulle coordinate che seguono

**Banca: Banca Popolare di Spoleto S.p.A.**  
ABI: 05704 - CAB: 21801 - CIN G -  
BIC: BPSPIT3S - IBAN: IT39G0570421801000000015174  
c/c : 000000015174 Intestato a : OLIVEOIL AGENCY  
**Causale: Contributo IRVEA ( Maestri di Frantoio)**

**Il modulo d'iscrizione e la ricevuta di pagamento, dovrà pervenire a questo ufficio,  
via fax al numero +39 0743 778608**

In mancanza della copia di versamento del contributo d'iscrizione, l'iscrizione non verrà presa in considerazione

**Con la presente si intende visionato e accettato il regolamento dei corsi pubblicato su [www.oliveoilagency.org](http://www.oliveoilagency.org)**

Si autorizza il trattamento dei dati personali nell'ambito della banca dati elettronica dell'Agenzia Internazionale per Olio Extravergine d'Oliva e di IRVEA nel rispetto di quanto stabilito dal D.lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), che ha sostituito la legge n. 675/1996 sulla tutela dei dati personali.

\_\_\_\_\_  
(data)

\_\_\_\_\_  
(Firma e Timbro)