

ACAP

ASSOCIAZIONE
CAPI PANEL
RICONOSCIUTI



CORSO PER TECNICO DI FRANTOIO

45
ORE

Il corso più famoso e imitato al mondo!

28-29 AGO
3-4-5 SETT
2024

PROGRAMMA

- **Qualità e sostenibilità delle innovazioni tecnologiche olearie**
Maurizio Servili, Università degli Studi di Perugia
- **Ultrasuoni Hielscher: il miglioramento qualitativo e quantitativo nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva**
Strappatelli Maria Rita, Product Manager Hielscher
- **Tecnologia ALFA LAVAL: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale**
Giacomo Costagli, Business Center Manager Alfa Laval
presso un frantoio con tecnologia Alfa Laval
- **Tecnologia MORI: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale**
Giorgio Mori, Presidente Mori Tem S.r.l.
presso un frantoio con tecnologia Mori
- **La composizione chimica dell'olio di oliva**
Alissa Mattei, Capo panel ed esperta settore di ricerca, sviluppo e qualità
- **Tenuta e funzionamento del Registro Telematico SIAN (AGEA)**
Romeo Vanzin, Funzionario SIN Spa
- **Tecnologia PIERALISI: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale**
Beniamino Tripodi, Gruppo Pieralisi
presso un frantoio con tecnologia Pieralisi
- **Comunicare l'eticità e la qualità dell'olio**
Alberto Grimelli, Direttore Teatro Naturale
- **Correlazioni tra il corretto uso dell'innovazione tecnologica e miglioramento della qualità sensoriale con degustazioni pratiche**
Luigi Centauri, Presidente del CAPOL
Giulio Scatolini, Responsabile del corso e Capo Panel

RESPONSABILE DEL CORSO:

Giulio Scatolini, Presidente ACAP e Capo Panel

ORGANIZZATORE:

L'Associazione CAPOL di Latina con il patrocinio dell'ACAP (Associazione Capi Panel Riconosciuti), nell'ambito delle proprie attività formative, organizza un Corso per Tecnico di Frantoio incentrato sul miglioramento della qualità e sulla riduzione dell'impatto ambientale.

OBIETTIVI DEL CORSO:

Il corso mira ad aggiornare gli operatori del settore dell'olio sulle ultime innovazioni tecnologiche e sui macchinari necessari per gestire un frantoio oleario in modo efficace. Si concentra sulle nuove tecnologie per migliorare le caratteristiche e diversificare il prodotto, rispondendo alle esigenze dei diversi mercati. Vengono affrontati anche aspetti legislativi riguardanti la tenuta dei registri, l'etichettatura e le strategie di comunicazione commerciale.

DESTINATARI:

Il corso è riservato a tutti, in modo particolare a coloro che, già in possesso di competenze tecniche e competenze pratiche di base, intendono attestare il proprio aggiornamento sulla corretta conduzione di un Frantoio Oleario. E' aperto quindi in particolare ad operatori di frantoio, ad agronomi, periti agrari, agrotecnici, assaggiatori ed operatori del settore.

Il corso è riservato ad un numero chiuso di partecipanti

SEDE DEL CORSO:

Le lezioni avranno luogo a Latina, presso la Sala Conferenza del Consorzio Industriale del Lazio in via Carrara 12/a (località Tor Tre Ponti) dove ha sede l'Associazione CAPOL e nei frantoi elencati in programma.

INFORMAZIONI E CONTATTI:

Sito web: capol.it - capipanel.it

Segreteria organizzativa: 329.8120593 - capol.latina@gmail.com

