



**Corso di Formazione per Frantoiani e Tecnici di oleificio  
O.N.A.O.O. FORMAZIONE**

**Imperia, 11-14 marzo 2008**

**Sede:** Museo dell'Olivo - Via Garessio, 11 - 18100 Imperia

**Ideazione:** Onaoo, Imperia;

**Organizzazione:** Barbara Ricca, Segreteria Onaoo - Viale Matteotti 54/A ☎ 0183 76.74.12

☎ 0183 76.52.03 onao@oliveoil.org

**Coordinamento organizzativo:** Dr. Fabrizio Vignolini, Direttore Onaoo

**Corpo docenti:** Dr. Mauro Amelio - Onaoo, Dr Arturo Cipriani – Resp. Sez Polizia Giud. Aliquota Interforze Proc Rep Imperia, Dr. Luciano Di Giovacchino - Primo Ricercatore I.S.E. Pescara, Prof. Alessandro Leone – Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia,

**Obiettivi:** Il corso si prefigge di approfondire i processi di produzione dell'olio, i diversi sistemi di trasformazione con i relativi vantaggi, analisi degli adempimenti legali.

**Iscrizione: € 840 iva inclusa**

Martedì 11 marzo 2008

- 09.00 – 09.30 Lucio Carli, Presidente Onaoo - Fabrizio Vignolini, Direttore Onaoo  
Presentazione del Corso
- 09.30 – 10.30 Le operazioni di post-raccolta delle olive: trasporto e stoccaggio. Schema di progetto di un oleificio.  
L. Di Giovacchino
- 11.00-12.30 Defogliazione, lavaggio e frangitura delle olive: influenza sulle rese e sulla qualità dell'olio.  
L. Di Giovacchino
- 14.30-16.00 La gramolazione della pasta di olive: influenza della durata e della temperatura di gramolazione  
L. Di Giovacchino
- 16.30-18.00 La separazione dell'olio dalle paste di olive: sistemi della pressione e del percolamento.  
L. Di Giovacchino

Mercoledì 12 marzo 2008

- 09.00-12.30 Confronto tra il sistema della pressione e quello della centrifugazione risultati ottenuti in una regione italiana (proiezione di un filmato).  
L. Di Giovacchino
- 14.30-16.00 La separazione dell'olio dalla pasta di olive: sistema della centrifugazione a 3 fasi  
Gian Luca Montel
- 16.30-18.00 La centrifugazione della paste di olive con i decanter della nuova generazione  
Le soluzioni impiantistiche innovative  
Gian Luca Montel

Giovedì 13 marzo 2008

- 09.30 – 10.30 Tecniche operative particolari adottate in oleificio: la denocciolatura delle olive; uso dei coadiuvanti; la doppia estrazione.  
L. Di Giovacchino
- 11.00 - 12.30 La sicurezza nei luoghi di lavoro: la legge 626/94.  
Arturo Cipriani
- 14.30 - 16.00 La conservazione dell'olio: stoccaggio, filtrazione, confezionamento  
L. Di Giovacchino  
Utilizzazione dei sottoprodotti dell'oleificio.  
L. Di Giovacchino
- 16.00 -17.00 Sistema di autocontrollo (HACCP) in oleificio; controllo punti critici  
Mauro Amelio
- 17.00 – 18.00 Visita frantoio

Venerdì 14 marzo 2008

- 09.00 -11.00 La qualità e la genuinità dell'olio vergine di oliva: normativa comunitaria e del COI.  
Accertamento dell'origine ed etichettatura.  
Mauro Amelio
- 11.00 – 12.00 Discussione generale e consegna degli attestati.

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

Sede amministrativa/Segreteria ONAoo

c/o Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Imperia

18100 IMPERIA Viale Matteotti 48

Cod. Fisc.: 91003470084 - .IVA: 05006011000

Sede Legale ONAoo: c/o Unione Italiana delle Camere di Commercio I.A.A. – 00187 Roma Piazza Sallustio, 21