

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricultura



REGIONE AUTÓNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

PROGRAMMA

ALLEGATO DETERMINAZIONE 507/2016 DEL 29 AGOSTO 2016

PROGRAMMA DEL CORSO PER ADDETTI AGLI IMPIANTI DI ESTRAZIONE DELL' OLIO D'OLIVA – BOLOTANA (NU) –

SETTEMBRE - OTTOBRE 2016

N° Lezione	Argomento	Sede	Docente	Ore / orario
1° Lezione Teorica Giovedì 22.09.16	<p><u>Presentazione del corso</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Obiettivi del corso ✓ Presentazione e articolazione del corso ✓ Soggetti/relatori coinvolti ✓ Eventuali argomenti che i frantoiani vogliono aggiungere o approfondire <p>Richiesta di conferimento campioni per la valutazione sensoriale</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Situazione dell'olivicoltura Mondiale, del Mediterraneo e della Sardegna. Aree olivetate della Sardegna, tecniche colturali, varietà, dati strutturali del settore, tecnologia olearia utilizzata, produzioni, ecc. Fattori che influenzano la qualità degli oli estratti</p>	Bolotana	Laore, Agris, Cooperativa Olearia Sardegna Centrale, Dr. Gianni Bandino	3 ore 10:00-13:00
2° Lezione Teorica Martedì 27.09.16	<p><u>Mattino:</u> Nozioni di chimica dell'olio; Principi di analisi sensoriale applicata agli oli extravergini d'oliva (EVO)</p> <p>Periodo ottimale di raccolta; Sistemi di raccolta e trasporto delle olive; Conservazione e stoccaggio delle olive in frantoio e valutazione qualitativa delle partite;</p> <p><u>Pomeriggio:</u> Corretta gestione per l'ottimizzazione del processo di trasformazione su diverse tipologie esistenti di trasformazione</p> <p>1^ Prova pratica di analisi sensoriale</p>	Bolotana	Dr. Efisio Sanna (Laore) Dr. Piergiorgio Sedda (Agris) Dr. Gianni Bandino (Libero Professionista)	3 ore 10:00-13:00 + 2 ore 15:00-17:00
3° Lezione	Corretta gestione per l'ottimizzazione del processo di trasformazione su diverse	Bolotana	Tecnici -esperti delle	3 ore

<p>Teorica</p> <p>Mecoledi 28.09.16</p> <p>□</p>	<p>tipologie esistenti di trasformazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Mattino</u>: Pieralisi - <u>Pomeriggio</u>: Alfa Laval 		<p>ditte</p> <p>Dr. Efsio Sanna (Laore)</p> <p>Dr. Piergiorgio Sedda (Agris)</p>	<p>10:00-13:00 + 3 ore 15:00-18:00</p>
<p>4° Lezione</p> <p>Teorica</p> <p>Giovedì 29.09.16</p>	<p>Corretta gestione per l'ottimizzazione del processo di trasformazione su diverse tipologie esistenti di trasformazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Mattino</u>: Rapanelli - <u>Pomeriggio</u>: Officine Toscane 	Bolotana	<p>Tecnici -esperti delle ditte</p> <p>Dr. Efsio Sanna (Laore)</p> <p>Dr. Piergiorgio Sedda (Agris)</p>	<p>3 ore 10:00-13:00 + 3 ore 15:00-18:00</p>
<p>5° Lezione</p> <p>Teorica</p> <p>Martedì 04.10.16</p> <p>□</p>	<p><u>Mattino</u>:</p> <p>I processi di lavorazione in frantoio per ottimizzare le prestazioni delle macchine finalizzate all'ottenimento di un prodotto di qualità. In particolare:</p> <p>Movimento della materia prima</p> <p>Lavaggio e defogliazione della materia prima, Frangitura e gramolazione</p> <p><u>Pomeriggio</u> : Biochimica del processo;</p> <p>Estrazione e separazione - Filtrazione e conservazione</p> <p>2^ Prova pratica di analisi sensoriale</p>	Bolotana	<p>Prof. Maurizio Servili</p> <p>Dr. Gianni Bandino (Libero Professionista)</p>	<p>3 ore 10:00-13:00 + 2 ore 15:00-17:00</p>
<p>6° Lezione</p> <p>Teorica</p> <p>Giovedì 06.10.16</p>	<p><u>Mattino</u>: Gestione sottoprodotti e smaltimento reflui;</p> <p><u>Pomeriggio</u> : Classificazione merceologico degli oli da olive</p> <p>3^ Prova pratica di analisi sensoriale</p>	Bolotana	<p>(Assessorato Ambiente)</p> <p>Dr. Piergiorgio Sedda (Agris)</p> <p>Dr. Efsio Sanna</p>	<p>3 ore 10:00-13:00 + 2 ore</p>

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricultura



REGIONE AUTÓNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

			(Laore) Dr. Gianni Bandino libero professionista)	15:00-17:00
--	--	--	---	-------------

<p>7° Lezione Teorica Martedì 11.10.16</p>	<p><u>Mattino:</u> La normativa sull'igiene degli alimenti con particolare riguardo ai requisiti dei frantoi e al piano di autocontrollo Norme sulla sicurezza in frantoio D.lgs. 81/2008 e s.m.i. <u>Pomeriggio:</u> Corretta compilazione dei registri MIPAAF ICQ-RF</p>	<p>Bolotana</p>	<p>Direttore SIAN - ASL NUORO Dr.ssa Maria F. Murineddu Dr. Antonio Nurchi S.pre.s.a.l Funzionari dell'ICQ-RF</p>	<p>3 ore 10:00-13:00 + 2 ore 15:-17:00</p>
<p>8 ° Lezione Giovedì 13.10.16</p>	<p>Parte pratica attività di frantoi</p>	<p>Aurelio Podda, (Ussaramanna)</p>	<p>Dr. Piergiorgio Sedda (Agris) Dr. Efisio Sanna (Laore)</p>	<p>4 ore 9:30-13:30</p>
<p>9 ° Lezione Martedì 18.10.16</p>	<p>Parte pratica attività di frantoi -</p>	<p>Dott. Luca Carrone (Coop. Olearia di Orosei)</p>	<p>Dr. Piergiorgio Sedda (Agris) Dr. Efisio Sanna (Laore)</p>	<p>4 ore 9:30-13:30</p>
<p>10 ° Lezione Giovedì 20.10.16</p>	<p>Parte pratica attività di frantoi -</p>	<p>Dott. Francesco Locci (Dolianova)</p>	<p>Dr. Piergiorgio Sedda (Agris) Dr. Efisio Sanna (Laore)</p>	<p>4 ore 9:30-13:30</p>
<p>11 ° Lezione Martedì 25.10.16</p>	<p>Parte pratica attività di frantoi -</p>	<p>Villasor (Agris)</p>	<p>Dr. Giovanni Bandino Dr. Piergiorgio Sedda (Agris) Dr. Efisio Sanna (Laore)</p>	<p>4 ore 9:30-13:30</p>

12° Lezione Giovedì 27.10.16	Parte pratica attività di frantoi	Coop. Olearia Sardegna Centrale (Bolotana)	Dr. Giovanni Pipolo Dr. Piergiorgio Sedda (Agris) Dr. Efsio Sanna (Laore)	4 ore 9:30-13:30
--	-----------------------------------	--	--	---------------------

STAGE PREVISTI

Durata	Frantoi oleari in cui si svolgeranno gli stage e verranno destinati 1 o 2 partecipanti
5-10 gg	Stage c/o Oleificio Podda Di Podda Aurelio E C. Sas di Ussaramanna
5-10 gg	Stage c/o Cooperativa Olearia Sardegna Centrale di Bolotana
5-10 gg	Stage c/o Società' Cooperativa Agricola Olivicoltori di Orosei
5-10 gg	Stage c/o frantoio oleario Chieddà di Siniscola
5-10 gg	Stage c/o frantoio oleario sperimentale di Villasor (Agris)
5-10 gg	Stage c/o Oleificio 2m sas di Luca Manca, Pratosardo Nuoro
5-10 gg	Stage c/o Cooperativa Olearia Dorgalese Società Agricola

5-10 gg	Stage c/o Oleificio Demuru Paolo di Ilbono
5-10 gg	Stage c/o frantoio oleario Locci di Francesco Locci - Dolianova

Può essere prevista un eventuale visita presso un'areale a forte vocazione olivicola e una visita ad un centro di lavorazione e trasformazione con data e modalità da definirsi.
Le date, i nominativi dei docenti, le ditte e i frantoi coinvolti nel corso e negli stage, possono modificarsi e/o sostituirsi in caso sopraggiungano problemi contingenti non prevedibili.