



Corso per la Formazione di Assaggiatori per l'Analisi Sensoriale dell'Olio Vergine d'Oliva

Organizzazione Produttori Olivicoli



*REG. Ce 867/08 ó II Annualità ó SETTORE di ATTIVITA' 3
ó Miglioramento della Qualità della Produzione dell'Olio di Oliva e delle Olive da mensa
MISURA 3f ó FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI PER L'ANALISI SENSORIALE
Progetto finanziato con il Contributo della Comunità Europea e dell'Italia*

13-15-27-29 Gennaio
10-12 Febbraio
2011

Sede:

Azienda Agrituristica
PAGLIALONGA
C.da Macchiatavola, 1
87043 - Bisignano (CS)

Uscita A3 Torano, svoltare a sx
dopo circa 3 km stradella sulla dx

Docenti: p.a. Giuseppe Giordano - Capo Panel oli vergini d'oliva del Comitato di Assaggio Professionale dell'ARSSA riconosciuto dal Mi.P.A.A.F.
dott. Gerardo Greco - Assaggiatore oli vergini d'oliva, chimico
dott.ssa Amalia Ruffolo - Assaggiatore oli vergini d'oliva, chimico

Destinatari, obiettivi e finalità: Il corso è rivolto a circa 25 allievi titolari/legali rappresentanti di imprese olivicole e agli interessati ed ha l'obiettivo di qualificare aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva.

Attestato: Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica all'assaggio (a seguito superamento prove) con riferimento alla Circolare Mi.P.A.A.F. n. 5 del 18 giugno 1999 e all'allegato XII del Reg. CE 2568/91.

Numero massimo partecipanti: 25

Iscrizione: Gli interessati possono contattare la sede dell'Asprol Cosenza

ASPROL COSENZA
SOC. COOP.

Via Piave N°3
87100 COSENZA

Tel. e Fax +39 098427835
Cell. 3473342205
E-mail: info@asprolcosenza.it

