



Agrifood & Beverage

SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA DEGLI OLI VEGETALI

Corso on demand



Sempre disponibile h24 - Attivazione immediata

Descrizione del corso

DURATA: 6 ORE

Il corso approfondisce i processi di produzione degli oli di oliva, delle olive da mensa e degli altri oli vegetali. E ne specifica gli aspetti relativi alla sicurezza ed alla qualità dei prodotti, nelle varie fasi della produzione.

Sono utilizzate consolidate basi scientifiche, tecniche, normative ed esperienziali al fine di permettere una fruizione completa ed efficace, ad un pubblico anche diversificato per provenienza ed interessi professionali.

La trattazione scientifica e metodologica viene sempre affiancata da esempi e casi concreti, che scaturiscono dall'esperienza maturata in campo. Così sui processi di coltivazione (produzione primaria), sulla trasformazione industriale e sulla distribuzione dei prodotti.

In particolare il corso si propone i seguenti obiettivi:

- Fornire le adeguate basi conoscitive per affrontare la sicurezza degli oli vegetali.
- Sviluppare capacità di una valutazione sistemica dei processi, basata sull'approccio "dal campo (oliveto) al consumatore".
- Delineare un riferimento normativo adeguato e la conoscenza delle normative del settore più importanti.
- Stimolare un approccio logico, scientifico e ragionato, per la rilevazione dei processi e dei prodotti.

- Proporre casi concreti ed esempi che derivano da esperienze dirette.
- Suscitare curiosità e spirito di approfondimento.

DESTINATARI:

- Professionisti o futuri professionisti che stanno ampliando le proprie competenze specifiche.
 - Professionisti che già operano nel settore, che intendono approfondire il focus della sicurezza alimentare in coerenza con i più recenti schemi di riferimento.
-

Programma

PROGRAMMA:

1. Storia dell'olivo e dell'olio
2. L'olivicoltura oggi in Italia e nel mondo
3. I sistemi di coltivazione dell'olivo, i fattori di rischio e le buone pratiche agricole
4. La trasformazione delle olive e la produzione di olio di oliva, rischi e corretta prassi igienica
5. Classificazione merceologica degli oli di oliva
6. Valutazione sensoriale degli oli di oliva
7. Etichettatura degli oli di oliva
8. Olive da mensa
9. Problematiche principali relative agli altri oli vegetali più diffusi (palma, girasole, mais...)
10. Conclusioni