Agrifood & Beverage

SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA OLEARIA

Corso online



07/09/2026 - 4h

Descrizione del corso

Il corso è accreditato dal
Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari
e riconosce 4
crediti formativi OTAN
.

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.

Prerequisiti

Per accedere si suggerisce di aver prima frequentato:

- il corso ANALISI DEL RISCHIO: ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA di 8 ore, iscrivendosi al link
CSQA - ANALISI DEL RISCHIO: ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA
.

- oppure il corso on demand MICROBIOLOGIA ALIMENTARE PER L'ANALISI DEL RISCHIO di 6 ore, iscrivendosi al link
CSQA - MICROBIOLOGIA ALIMENTARE PER L'ANALISI DEL RISCHIO

Certificati/Attestati rilasciati

Agli iscritti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Programma

7 settembre 2026 - dalle ore 8.45 alle 12.45

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