



Ordine dei Dottori Agronomi e dei
Dottori Forestali
della Provincia di Taranto



REG. UE 611-615/2014
CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELLA UE E DELL'ITALIA

L'AJPROL NELL'AMBITO DELLA MISURA 3 "MIGLIORAMENTO DELLA COMPETITIVITÀ DELL'OLIVICOLTURA ATTRAVERSO LA MODERNIZZAZIONE" E NELLA FATTISPECIE NELL'AZIONE 3D "INIZIATIVE DI FORMAZIONE E COMUNICAZIONE" NEL QUADRO DEL PROGRAMMA DI SOSTEGNO DI CUI AI REGG. 611 – 615/2014, HA ORGANIZZATO DUE CORSI DI FORMAZIONE IDENTICI CHE MIRERANNO AD ACCRESCERE LE CONOSCENZE SULLE METODICHE E LE DINAMICHE PRODUTTIVE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA AL FINE DI RIMUOVERE GLI OSTACOLI CHE NE RALLENTANO E NE DEVIANO LO SVILUPPO DELLA PRODUZIONE E DEL CONSUMO. I CORSI SONO RIVOLTI AGLI OPERATORI DELLA FILIERA ED AI CONSUMATORI.

I CORSI PREVEDONO DUE GIORNATE INTERE CON COLAZIONE E BREAK DI LAVORO ED UNA MATTINATA DI ATTIVITÀ OPERATIVA.

I CORSI SI TERRANNO PRESSO LA TENUTA LA GINESTRA DI MASSAFRA, C.DA CERNERA 63, NEI GIORNI 24,25 E 26 SETTEMBRE 2018 E PRESSO L'AGRITURISMO MASSERIA DEL SALE A MANDURIA, VIA PER LECCE KM.2 NEI GIORNI 1,2 E 3 OTTOBRE 2018.

LA PARTECIPAZIONE È A NUMERO CHIUSO. VERRANNO RILASCIATI GLI ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE E VERRANNO RICONOSCIUTI I CREDITI FORMATIVI PER I DOTT. AGRONOMI E FORESTALI.

PER RICHIEDERE LE MODALITÀ DI ISCRIZIONE E PER REGISTRARSI OCCORRE INVIARE UNA MAIL A INFO@AJPROL.IT <[MAILTO:INFO@AJPROL.IT](mailto:INFO@AJPROL.IT)> E ATTENDERE UNA RISPOSTA DI CONFERMA.

IL CONSIGLIO DIRETTIVO DELL'AJPROL E CONFAGRICOLTURA RINGRAZIANO TUTTI COLORO CHE VORRANNO PARTECIPARE.

DIRETTORE DEL CORSO
DOTT. AGR. ARMANDO FONSECA
COORDINAMENTO E PROMOZIONE AREA UNIVERSITARIA
DOTT. ENRICO LIANO

RELATORI:

FILOMENA CORBO – L'EVO RACCONTATO COL "CUORE"
ASSOCIATO DI CHIMICA FARMACEUTICA – UNIBA

MARIALISA CLODOVEO – VERITÀ E FALSI MITI SU COME
SI PRODUCE, SI CONSERVA E SI UTILIZZA L'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
DIPARTIMENTO INTERDISCIPLINARE DI MEDICINA – UNIBA

ENRICO LIANO – ETICHETTE NEGLI ACQUISTI DI OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA: COME, PERCHÉ E QUANDO
LEGGERLE. LE ETICHETTE INGANNEVOLI.
ANTROPOLOGO VISUALE – DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRO-
AMBIENTALI E TERRITORIALI – UNIBA

NICOLA PERRUCCI – IMPARIAMO AD ASSAGGIARE E A
RICONOSCERE GLI EVO
CAPO PANEL GRUPPO D'ASSAGGIO AJPROL

RENATO MORISCO – CORRETTO USO DEGLI EVO NELLA
CUCINA MEDITERRANEA
CHEF ED ESPERTO CONOSCITORE DELL'OLIO EVO



RIVIPALAB (DISAAT - UNIBA)