

CORSO DI FORMAZIONE SULL'OLIO DI OLIVA ITALIANO

Luogo: Torino
Periodo:
Chiusura iscrizioni:
Quota iscrizione (*):

Dal 1° al 5° giorno:

I Sistemi di Coltivazione

- La raccolta
- La trasformazione
- La conservazione

L'Analisi Sensoriale e le Tecniche di Assaggio

- La tecnica
- La terminologia
- Le caratteristiche organolettiche
- Gli attributi positivi e negativi
- Effetti dei sistemi produttivi sulle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva
- Altri pregi e difetti

Le Caratteristiche Chimiche e Fisiche e le Analisi di Laboratorio

Le Classificazioni

- La normativa nazionale ed europea
- Gli oli DOP

Cultivar e Luoghi di Produzione

- Influenza sulle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva

La Produzione e il Consumo Mondiale

(*) La quota di iscrizione comprende:

- Pernottamento in camera doppia con servizi igienici e doccia oppure in Residence (in mini appartamenti da 2 o 3 letti con doccia e servizi igienici e dotati di angolo cottura utilizzabile dagli ospiti)
- Spese per tutte le attività didattiche (lezioni e visite, materie prime, docenti, aula...)
- Cena di Chiusura
- Transfert da e per l'aeroporto di Malpensa
- Assistenza personale ICT
- Interprete professionale ICT

Per maggiori informazioni: <http://www.ictitaly.com/contatti.asp>