



Regione Siciliana
Assessorato Agricoltura e Foreste
Dip. Interventi Infrastrutturali
Servizio XI – Servizi allo Sviluppo
Unità Operativa 44 - Catania



Seminario

Qualità delle olive da mensa

Individuazione e controllo dei parametri chimici, microbiologici e sensoriali

18 Gennaio 2008

ore 08.30 *Registrazione partecipanti*

ore 09.00 ***Saluti autorità***

Prof. Giovanni La Via

Assessore Regionale Agricoltura e Foreste

ore 09.20 ***Presentazione seminario***

Dott. Vito Maugeri

Assessorato Agricoltura e Foreste – Regione Sicilia

ore 09.30 ***Apertura lavori***

Dott. Paolo Girgenti

Assessorato Agricoltura e Foreste – Regione Sicilia

Prof. Marco Poiana

Dipartimento BIOMAA – Università degli Studi di Reggio Calabria

Problematiche tecnologiche della trasformazione delle olive da tavola

ore 11.15 *Coffee break*

Prof.ssa Cinzia Caggia

DOFATA – Università degli Studi di Catania

Aspetti microbiologici nella produzione delle olive da tavola in Sicilia

Dibattito

ore 13.00 *Pausa pranzo*

ore 15.00

Prof. Biagio Fallico

DOFATA – Università degli Studi di Catania

Controllo di processo e garanzia della qualità e sicurezza delle olive da tavola



Regione Siciliana
Assessorato Agricoltura e Foreste
Dip. Interventi Infrastrutturali
Servizio XI – Servizi allo Sviluppo
Unità Operativa 44 - Catania



Prof. Marco Poiana

Dipartimento BIOMAA – Università degli Studi di Reggio Calabria

Problematiche tecnologiche di condizionamento e conservazione delle olive da tavola

Dibattito

ore 18.00 ***Chiusura lavori***

25 Gennaio 2008

ore 09.00 ***Apertura lavori***

Prof. Andrea Giomo

Università Politecnica delle Marche - Docente di Analisi Sensoriale

L'analisi sensoriale applicata alle olive da tavola: le nuove linee guida del Consiglio Oleicolo Internazionale

Dott. Francesco La Croce

Esperto Elaiotecnico - Castelvetro

La qualità delle olive da tavola al momento del conferimento

ore 11.00 *Coffee-break*

Mario De Angelis

Esperto tecnico olive da mensa - Pescara

Difetti e alterazioni delle olive da tavola

Mario De Angelis

Esperto tecnico olive da mensa - Pescara

Lo stabilimento di produzione delle olive da tavola: macchinari e impianti

ore 13.00 ***Dibattito***

ore 13.30 ***Chiusura lavori e consegna attestati di partecipazione***