

MOREA
(sede legale)
Via P.Mattarella, 20
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3195
0732.24343



VIVARELLI
Via Cappuccini, 5
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3373-3573
Tel. 0732.250842
Azienda Agraria
P.I. 02036020424
Convitto Annesso

Corso di introduzione all'Assaggio dell'olio da olive

Istituto di Istruzione Superiore MOREA – VIVARELLI a.s. 2023/24

Obiettivi ed organizzazione

Nell'ambito del PTOF dell'Istituto e della programmazione dei consigli di classe per il PCTO, verrà attuato il corso in oggetto rivolto prevalentemente agli studenti **delle classi IV° e V°**, interessati all'argomento **nonché agli studenti del III° anno in base al numero degli iscritti**.

La frequenza per almeno 3/4 del monte orario permetterà ai corsisti di conseguire un Attestato di partecipazione valido sia come stage del PCTO sia come credito formativo.

Il corso, strutturato su 5 moduli, prevede come obiettivo di creare competenze nel riconoscimento della biodiversità e delle proprietà organolettiche dell'olio d'oliva e di fornire informazioni introduttive e aggiornamenti nel settore dell'olivicoltura che riguardano la trasformazione, la qualità e la sicurezza alimentare

Le iscrizioni dovranno pervenire in segreteria entro e non oltre il **23/02/2024** con la restituzione del tagliando di adesione compilato (a cura del genitore per gli studenti minorenni), e dell'attestazione del versamento.

La quota di partecipazione è di 50 euro, per tutti i 5 moduli.

Calendario e il programma del corso:

Coordinatore: prof. Giorgio Panzini ITAS VIVARELLI

Docenti relatori: Prof. Giorgio Panzini, prof. Maurizio Ligi ITAS VIVARELLI

Gianni Chiodi olivicoltore e frantoiano

Modulo 1 - 26/02/2024 dalle 14:30 alle 16:30:

Le caratteristiche chimiche e classificazione dell'olio di oliva

Modulo 2 - 27/02/2024 dalle 14:30 alle 16:30:

Tecniche di trasformazione e conservazione dell'olio di oliva

Modulo 3 - 29/02/2024 dalle 14:30 alle 16:30:

Dinamiche di mercato dell'olio di oliva

Analisi sensoriale (pregi e difetti) e prove pratiche di assaggio

Modulo 4 - 05/03/2024 dalle 14:30 alle 16:30:

Tracciabilità e rintracciabilità dell'olio

La scheda di valutazione

Prove pratiche di assaggio

Modulo 5 - 07/03/2024 dalle 14:30 alle 16:30:

Commercializzazione ed etichettatura - Marchi di qualità

Prove pratiche di assaggio

Per qualsiasi chiarimento resta a disposizione il coordinatore del corso, prof. Giorgio Panzini.

N.B. Per gli **UTENTI ESTERNI** sarà possibile effettuare il pagamento da versare su **Pago in Rete** con il seguente procedimento: Ricercare il sito Pago in Rete → in alto a destra cliccare "Accedi" → Accedi con SPID → Pago in Rete Scuole → Versamenti volontari (in alto a sinistra) → inserire il seguente codice meccanografico della scuola: ANIS01700P → nell'elenco scuole cliccare "Azioni" sull'Istituto Morea-Vivarelli → cercare il versamento da effettuare che riporta la seguente causale: **ESTERNI : CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO DA OLIVE A.S. 2023/2024** → cliccare sul simbolo "€" presente nella colonna Azioni → inserire i dati richiesti → cliccare su "Effettua pagamento" → cliccare su "Procedi con il pagamento immediato" (se si vuole procedere con pagamento online) oppure cliccare su "Scarica documento di pagamento" (se si vuole pagare ai vari sportelli autorizzati).

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Emilio Procaccini

Documento informatico firmato digitalmente, ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate

MODULO DI ISCRIZIONE AL CORSO ASSAGGIO OLIO DI OLIVA - Utenti esterni

(da restituire compilato)

Il/la sottoscritt_____ (recapito

telefonico _____ e/o indirizzo mail

_____), in qualità di:

- utente esterno

dichiara di voler partecipare al **Corso di assaggio dell'olio 2024** organizzato dall'IIS Morea Vivarelli. A tale scopo allega al presente modulo la ricevuta di pagamento di € 50.00.

Data, _____

Firma _____