



2023

TECNICO DI FRANTOIO Corso Teorico-Pratico

Corso per tecnico di frantoio

Informazioni e Costi

Di cosa si tratta:

Un corso teorico/pratico di 85 ore circa, di cui 35 in aula e 50 in frantoio, tenuto da docenti di diverse università italiane fra i massimi esponenti della ricerca in ambito olivicolo ed i più qualificati esperti e tecnici di aziende leader del settore.

In aula apprenderemo le moderne tecniche di produzione, dall'oliva all'estratto pregiato e le più recenti scoperte nell'ambito della ricerca per fare il massimo della qualità. In frantoio guidati dai esperti altamente qualificati avremo modo di operare direttamente sugli impianti, scoprendo le tecniche ed i segreti per farli lavorare al meglio.

Massimizza la resa e la qualità dell'olio extravergine, grazie a nozioni avanzate di estrazione, conservazione e controllo qualità. Iscriviti ora e ottieni nuove opportunità lavorative in un'industria in crescita.

Affrettati, i posti sono limitati.

Il corso per "Tecnico di frantoio" fa parte del progetto ExtraCampania, un progetto di formazione, promozione e comunicazione integrata, la prima in Campania ad occuparsi dell'olio extravergine di oliva a 360°.

Obiettivi ed Opportunità:

Al termine del percorso formativo si acquisiranno competenze teorico/pratiche su tecnologie, processo produttivo, sistemi di qualità e sostenibilità e molto altro, formando una figura altamente qualificata ed immediatamente operativa, molto ricercata come consulente o operatore nei frantoi.

La sede del corso è nel Campus Universitario di Fisciano, presso la sala conferenze del Consorzio Osservatorio Appennino Meridionale.

Giorni e Orari: sono riportati nel programma

MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL CORSO

- Le iscrizioni possono essere effettuate compilando il modulo disponibile sul sito: www.unisapori.it

Per ulteriori informazioni:

Luca Martuscelli – Cell. 320 7406238 - Mail: info@unisapori.it

Costi:

- **Il costo del corso è di € 350,00, di cui € 50,00 da bonificare prima di compilare il modulo d'iscrizione**
- Per studenti e dottorandi il costo è di € 150,00 (per un massimo di 5 partecipanti)
- **La restante somma (detratti i 50,00 € di prenotazione) vanno versati entro 7 giorni dall'inizio dello stesso**

DATI PER IL BONIFICO

- **Intestazione: UNI.SAPORI**
- **CAUSALE: Iscrizione Corso "Tecnico di frantoio 2023"**
- **IBAN: IT23 Z030 6909 6061 0000 0131 610 - Banca Prossima**