

Corso Per Tecnico Di Frantoio

Sede di : ANCONA


Durata del corso: 96h

Inizio corso: 24/09/2012

Note:


- **Sospensione durante la campagna olearia**
 - **Ripresa dei corsi: 14 Gennaio 2013**
 - **Termine dei corsi: 30 Marzo 2013**

Data: 24/09/2012

 Associazione Italiana Frantoiani Oleari		La qualità della materia prima e lo stoccaggio	
<i>Giornata 1</i>			
<i>Orario</i>	<i>Ora</i>	<i>Argomento</i>	<i>Subargomento</i>
9:30 - 10:30	1	<i>L'accettazione della materia prima</i>	Cenni sui fattori che influenzano la materia prima e le caratteristiche dell'olio: patologie del frutto e stato sanitario, grado di maturazione, condizioni climatiche e irrigazione.
10:30-11:30	1	<i>La gestione della materia prima</i>	Modalità di raccolta, di trasporto delle olive e di stoccaggio: correlazione tra tali parametri e la qualità dell'olio di oliva.
11:30-12:30	1	<i>La gestione della materia prima</i>	Identificazione e caratterizzazione dei lotti. Il registro di carico e scarico
12:30-13:30	1	<i>Pesi e misure</i>	Introduzione alle unità di misura ed agli strumenti da utilizzare per la valutazione dei prodotti, dei sottoprodotti e degli indici di rendimento dell'impianto.
13:30-14:30	<i>Pausa pranzo</i>		
14:30-15:30	1	<i>La scelta del processo di estrazione</i>	Valutazioni tecnico-economiche mirate alla determinazione del processo di estrazione più adatto alle esigenze
15:30-16:30	1	<i>Avviamento all'estrazione</i>	Considerazioni sulle principali regolazioni da effettuare sulle macchine prima dell'inizio del processo di estrazione.
16:30-17:30	1	<i>Il frantoio: la struttura</i>	La suddivisione dei locali del frantoio e creazione dei diagrammi di flusso secondo le tecnologie in uso
17:30-18:30	1	<i>Preparazione ed avviamento del frantoio</i>	Controlli preventivi e preparazione alla campagna olearia
Totale ore Giornata 1	8		

Docente	Dott. Lamberto Baccioni
----------------	--------------------------------

Data: 25/09/2012

 Associazione Italiana Frantoiani Oleari	Norme di buona pratica nella gestione del frantoio		
		Giornata 2	
<i>Orario</i>	<i>Ora</i>	<i>Argomento</i>	<i>Subargomento</i>
9:30 - 10:30	1	Introduzione al tema	Inquadramento normativo (D.lgs 81/08 e s.m.i.)
10:30-11:30	1	Organizzazione della prevenzione aziendale	Organi di vigilanza, controllo e assistenza
11:30-12:30	1	Organizzazione della prevenzione aziendale	Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali
12:30-13:30	1	Organizzazione della prevenzione aziendale	Concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione
13:30-14:30		Pausa pranzo	
14:30-15:30	1	Elementi di criticità in frantoio	Norme di buona pratica per diminuire i rischi derivanti da Agenti fisici e biologici
15:30-16:30	1	Elementi di criticità in frantoio	Norme di buona pratica per diminuire i rischi derivanti da Sostanze pericolose
16:30-17:30	1	Elementi di criticità in frantoio	Norme di buona pratica per diminuire i rischi derivanti dalla movimentazione dei carichi.
17:30-18:30	1	Elementi di criticità in frantoio	Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale
Totale ore Giornata 2	8		
Docente	Ing. Bangrazi Emanuele		