



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Corso per Tecnico Frantoiano: Contenuti e Competenze acquisite

Lezione 1: La qualità della materia prima e lo stoccaggio

Presentazione Prima Giornata: Durante la prima giornata verrà introdotto dai docenti il programma dell'intero corso. Gli argomenti trattati verteranno sui parametri di valutazione della materia prima e la relativa gestione aziendale valutando gli effetti sulla qualità dell'olio a seconda dei metodi di lavorazione, di conservazione (tempi e condizioni ambientali di stoccaggio). Dopo aver introdotto i concetti delle unità di misure adottate all'interno di un frantoio. Verranno inoltre presentate alcune strutture tipo ed i parametri da valutare nella scelta del processo di estrazione da adottare.

Competenze acquisite: Gli operatori al termine di questa giornata avranno acquisito le necessarie informazioni per la valutazione della materia prima in ingresso e la gestione di quest'ultima all'interno del frantoio. Saranno inoltre in grado di valutare il miglior processo da adottare per l'estrazione dell'olio a seconda delle esigenze aziendali e di creare un diagramma di flusso a seconda della tecnologia utilizzata.

N° ore 8

Lezione 2: Norme di buona pratica nella gestione del frantoio

Presentazione Seconda Giornata: Gli argomenti affrontati sono relativi alle norme di buona pratica da adottare nell'intera gestione del frantoio.

Competenze acquisite: Gli operatori acquisiranno competenze nella gestione dei rischi derivanti da agenti biologici, agenti chimici, da sostanze pericolose e dalla movimentazione dei carichi all'interno della struttura.

N° ore 8



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Lezione 3: Operazioni unitarie: dalla deramifogliazione allo step di separazione tradizionale

Presentazione Terza Giornata: in questa fase verranno affrontati progressivamente i primi step di processo dell'industria molitoria. In particolare verranno fornite conoscenze sulla deramifogliazione e sul lavaggio delle olive facendo riferimento alle diverse macchine in utilizzo. In un secondo momento verranno discussi ed approfonditi i processi di frangitura, introducendo i principali metodi, e di gramolatura facendo riferimento alle nuove tecnologie. Per ogni fase verranno valutate le implicazioni della scelta delle diverse procedure sulla qualità del prodotto finale. Al termine della giornata verranno introdotti i principali metodi di estrazione classici e le principali macchine adatte allo scopo.

Competenze acquisite: al termine della giornata i partecipanti saranno in grado di valutare il metodo di frangitura e di gramolatura acquisendo conoscenze sulla regolazione delle macchine durante i vari processi. Acquisiranno inoltre conoscenze sui metodi di estrazione classici (a presse, percolamento, a ciclo continuo) e saranno in grado di valutare gli effetti che ne derivano dalla scelta dei metodi sulla qualità e sulla resa del prodotto finale.

N° ore 8

Lezione 4: Operazioni Unitarie: La separazione a 2-3 fasi e la misura della resa di estrazione.

Presentazione Quarta Giornata: Nel corso della quarta giornata verranno presentate le caratteristiche e le macchine della separazione a 2 e 3 fasi, le implicazioni dirette ed indirette che tale processo ha sulla qualità del prodotto finale e verranno date indicazioni su come misurare la resa di estrazione e su come migliorarla. Nel corso del pomeriggio è previsto un approfondimento in azienda con personale tecnico sulle nuove tecnologie in uso per valutare la quantità di olio nelle sanse.

Competenze acquisite: I partecipanti acquisiranno conoscenze sulle principali ed innovative tecnologie di processo relative alla separazione dell'olio acquisendo anche conoscenze sulla regolazione e sui metodi di intervento sulle macchine per aumentare i livelli qualitativi dell'olio; avranno inoltre modo tramite l'incontro in azienda di avere gli strumenti opportuni per valutare ed aumentare la resa del processo mediante tecnologia innovativa.

N° ore 8



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Lezione 5: Operazioni Unitarie: la centrifugazione, la filtrazione, lo stoccaggio e la gestione dei flussi

Presentazione Quinta Giornata: In questa fase verranno analizzate le tecnologie in uso per la centrifugazione e la filtrazione dell'olio analizzando le implicazioni dirette che queste fasi hanno sulla qualità del prodotto finale. Inoltre verranno approfondite le conoscenze sullo stoccaggio degli oli sfusi e confezionati analizzando le condizioni ambientali idonee a tale fase e le tecnologie innovative con l'utilizzo di gas inerti. Nella fase finale della giornata verranno fornite nozioni sulla gestione dei flussi di olio.

Competenze acquisite: Al termine della giornata i partecipanti avranno acquisito tutte le nozioni necessarie a valutare l'impatto della centrifugazione e della filtrazione dell'olio sulla qualità ed avranno tutte le competenze necessarie alla gestione dei suddetti impianti. Avranno inoltre competenze per la gestione dei flussi di olio dello stabilimento.

N° ore 8

Lezione 6: Approfondimento sulle ultime tecnologie dell'industria dell'olio di oliva

Presentazione Sesta Giornata: in questa giornata è previsto l'incontro con personale tecnico altamente qualificato che permetterà un approccio diretto alle macchine. Verranno fornite informazioni relative alle ultime tecnologie in uso nel settore con un approccio diretto alle macchine presso strutture molitorie direttamente indicate dagli stessi tecnici.

Competenze acquisite: questa giornata consentirà un approccio diretto agli impianti di lavorazione fornendo agli iscritti competenze prettamente tecniche ed operative sulla regolazione e sulla gestione operativa delle macchine in stabilimento.

N° ore 8



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Lezione 7: Il confezionamento e l'etichettatura

Presentazione Settima Giornata: Durante la settima giornata i docenti introdurranno le tecnologie in uso per il confezionamento e l'etichettatura degli oli di oliva. Verranno fornite conoscenze sugli impianti e sulla valutazione degli effetti di tali operazioni sulla qualità del prodotto finale e, viceversa, su come creare un'etichetta partendo dalle analisi effettuate sugli oli per valutarne le proprietà qualitative.

Competenze acquisite: Gli iscritti saranno in grado di selezionare il miglior processo di confezionamento ed etichettatura atto alle esigenze aziendali e sapranno gestire le criticità dell'intero processo. Avranno inoltre tutte le necessarie conoscenze per la creazione di un'etichetta valutando i rapporti di prova derivanti dalle analisi effettuate sugli oli.

N° ore 8

Lezione 8: Il controllo, la gestione e l'utilizzo dei sottoprodotti e dei reflui

Presentazione Ottava Giornata: Nelle otto ore verranno approfonditi gli aspetti relativi alla gestione dei sottoprodotti e dei reflui aziendali. Verranno fornite le classificazioni dei sottoprodotti a seconda della tecnologia di estrazione utilizzata e dei prodotti tecnici (coadiuvanti, detergenti, disinfettanti, ecc) descrivendo i metodi di registrazione ed immagazzinamento.

Competenze acquisite: Gli operatori al termine di questa giornata avranno acquisito le necessarie informazioni per effettuare una corretta gestione dei prodotti tecnici dell'industria molitoria. Avranno inoltre le necessarie competenze per una corretta gestione dei reflui e dei rifiuti prodotti nello stabilimento durante le operazioni di trasformazione

N° ore 8



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Lezione 9: La Valutazione sensoriale degli oli di oliva

Presentazione Nona Giornata: Questa giornata verrà interamente dedicata alla valutazione sensoriale dell'olio di oliva descrivendo i principali parametri che caratterizzano le proprietà sensoriali dell'olio. Verrà approfondito il metodo IOC e verranno effettuate esercitazioni in aula con l'obiettivo di valutare ed interpretare i rapporti di prova derivanti dalle analisi organolettiche e sensoriali effettuate sugli oli.

Competenze acquisite: I partecipanti al termine della giornata avranno le competenze di base relative alla valutazione sensoriale degli oli di oliva. Saranno inoltre in grado di interpretare i rapporti di prova derivanti dalle analisi effettuate sugli oli di oliva.

N° ore 8

Lezione 10: Miscelazioni e Blend

Presentazione Decima Giornata: Nel corso della decima giornata verranno fornite tutte le conoscenze relative alla lavorazione per singole cultivar ed ai criteri per la miscelazione di oli di oliva con le relative influenze sulla qualità finale del prodotto. Per introdurre tale argomento verranno fornite nozioni sui fattori che influiscono sui pregi e sui difetti sensoriali degli oli, partendo dalla varietà fino alla conservazione del prodotto.

Competenze acquisite: Gli iscritti saranno in grado di valutare criticamente tutti i parametri determinanti i pregi ed i difetti sensoriali dell'olio di oliva mediante. Acquisiranno inoltre tutte le conoscenze fondamentali per creare miscelazioni di oli di oliva e mantenere la qualità sensoriale del blend nel corso delle diverse produzioni.

N° ore 8



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Lezione 11: La gestione del sistema di qualità aziendale

Presentazione Undicesima Giornata: in questa fase viene approfondita la certificazione di qualità di processo come fondamentale strumento per ottenere la qualità di prodotto. In particolare verrà fatto riferimento alla progettazione di un sistema di qualità di processo e la relativa documentazione. Verranno analizzate a fondo le criticità di un processo di trasformazione e verrà dato ampio spazio a tutte quelle procedure necessarie a garantire il mantenimento della qualità di prodotto e di processo (pulizia degli impianti, manutenzione ordinaria e straordinaria gli impianti, controllo dei prodotti non alimentari all'interno di un frantoio)

Competenze acquisite: Al termine della giornata i partecipanti avranno acquisito tutte le conoscenze necessarie per garantire la gestione del sistema di qualità aziendale. Avranno tutte le conoscenze necessarie inoltre per poter sostenere audit interni sui processi per il mantenimento della qualità di processo e potranno essere un'interfaccia diretta con gli enti di certificazione.

N° ore 8



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Lezione 12: La certificazione volontaria e il mercato

Presentazione Dodicesima Giornata: questa giornata sarà inizialmente dedicata ad approfondire tutti gli aspetti legati alla certificazione di qualità del prodotto e del processo su base volontaria. Saranno introdotti i principali enti di certificazione illustrando i criteri secondo i quali un prodotto può ottenere determinate certificazioni e verranno illustrati alcuni tra i più importanti disciplinari di produzione (a seconda della Regione). Verrà illustrata la percezione della qualità nel mercato italiano e nei diversi mercati internazionali da parte degli operatori commerciali e dei consumatori. In particolare verranno analizzate le opportunità di mercato e i punti di forza e di debolezza dei diversi prodotti di qualità certificata e non (DOP, IGP, 100% Italiano, BIO, ecc.) e gli accorgimenti commerciali per favorire la penetrazione dei diversi prodotti di qualità.

Competenze acquisite: al termine della giornata i partecipanti verranno a conoscenza dei criteri e le procedure per ottenere la certificazione del prodotto finale. Allo stesso modo saranno in grado di valutare i benefici derivanti dalla certificazione del prodotto e del sistema sulla visibilità del prodotto finale intesa come espressione di garanzia di qualità. Acquisiranno inoltre competenze sul mercato degli oli a livello nazionale ed internazionale ed al contempo avranno gli strumenti per progettare strategie di valorizzazione di prodotto per aumentare la competitività delle proprie produzioni attraverso la qualità.

N° ore 8