



Innovazione, Formazione
& Ricerca per la PMI

Inn.Form

*Innovazione, Formazione
& Ricerca Per la PMI*

Via degli Archi 6
02049 Torri in Sabina (RI)
Tel. 0765/62370 - Fax. 0765/602965
Cel. 339/2005677

Email. Innform@agroantellini.it
PEC. info@pec.innform.it
Web: www.innform.it

Corso di formazione
Olivicoltura
di
Qualità
12 ore
lezioni+pratica



Ente di Formazione INNFORM
Via Degli Archi, 6 02049Torri in Sabina (RI)
Tel. 0765/62370
Fax. 0765/602965
E-mail: innform@agroantellini.it
PEC: info@pec.innform.it
C. F.: 01493410565
P.IVA: 06270361006

Obiettivi del corso

L'iniziativa è destinata a tutti coloro che desiderano migliorare la qualità della propria produzione olearia trasformandola in una produzione di Qualità, acquisendo nozioni di potatura della piante di olivo, indispensabili per ottenere un olio d'oliva di pregio.

Si affronteranno nozioni sulla degustazione, sulla potatura, sulle tecniche colturali, passando dai metodi tradizionali, al biologico, al biodinamico, alle principali patologie dell'olivo e del suo frutto, con attività pratica di potatura dell'olivo.

Il corso ha l'obiettivo di consentire che la potatura diventi una pratica agraria ampiamente conosciuta, che sia attuata in modo tale da diminuire l'alternanza di produzione, evitando il precoce invecchiamento vegetativo dell'albero, impedendo quanto possibile le malattie dovute a parassiti e migliorando la qualità delle olive prodotte e la qualità dell'olio.

La coltivazione dell'olivo resta infatti un elemento caratterizzante del territorio ed è uno strumento di crescita e di sviluppo economico, assolutamente da caratterizzare.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

I candidati potranno presentare le domande di partecipazione attraverso la compilazione del modulo di adesione presente presso la nostra segreteria, oppure sul sito www.innform.it.

Il modulo, completato dei proprio dati anagrafici e firma, accompagnato da copia di un documento di identità, dovrà essere inviato via e-mail all'indirizzo innform@agroantellini.it.

Tutti coloro che avranno fatto la richiesta, una volta ricevuta la conferma di iscrizione, potranno procedere al versamento della quota di partecipazione.



Corso di formazione Olivicoltura di Qualità 12 ore di formazione

Programma

Il Corso di Olivicoltura affronta tematiche inerenti le tecniche di coltivazione e le strategie di difesa, nel rispetto della sicurezza alimentare, della sicurezza dell'operatore e della sostenibilità ambientale.

Temi trattati:

- Mod.1: L'olivicoltura nel mondo, nel mediterraneo ed in Italia
- Mod.2: Le Varietà ed il Territorio
- Mod.3: Tecniche di riproduzione
- Mod.4: Metodi di coltivazione (tradizionale e bio)
- Mod.5: La Potatura: di produzione; di recupero
- Mod.6: La Raccolta: Manuale, Meccanizzata e Meccanica
- Mod.7: La Frangitura
- Mod.8: Conservazione, confezionamento e commercializzazione dell'Olio EVO

Si ricorda che il corso si attiverà solo al raggiungimento di ameno 15 iscritti e per un massimo di 30 partecipanti per ogni sessione.