

TECNICHE DI ASSAGGIO OLIO DI OLIVA

| | |
|---------------------------------------|--|
| Numero Corso: | 15 |
| Operatore e sede del corso: | <p style="text-align: center;">Nome: CO.VER.FO.P. Indirizzo: PIAZZA CESARE BATTISTI, 9 Comune: 13100 VERCELLI Telefono: 0161-502006 Fax: 0161-602251 Posta elettronica: segreteria@coverfop.it - info@coverfop.it Internet: http://www.coverfop.it</p> |
| Orario: | Serale |
| Durata in ore: | 36 |
| Giorni settimanali di impegno: | 2 |
| Costo: | <p style="text-align: center;">Costo complessivo: 372,60 € Quota a carico della Provincia: 298,08 € Quota a carico del partecipante: 74,52 €</p> |
| Scolarità richiesta: | Non comunicato |
| Certificazione: | Frequenza |
| Test di ingresso: | No |
| Totale partecipanti: | 20 posti totali 12 posti riservati alla F.C.I. |

Programma Didattico

Attraverso un approccio prettamente pratico il corso introdurrà gli allievi alle tecniche ufficiali di assaggio degli oli di oliva. L'obiettivo del corso è di qualificare aspiranti assaggiatori di olio di oliva in grado di costituire, in futuro, tecnici per commissioni di assaggio per la valutazione di oli. La programmazione dei momenti formativi e di verifica è stata operata conformemente a quanto previsto dalle norme nazionali ed internazionali vigenti in materia di formazione di assaggiatori di olio vergine d'oliva.