



O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori
www.olea.info
presso
l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
organizza

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO

Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva
con rilascio di Attestato di idoneità e frequenza

Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf 18 giugno 2014, del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e normativa C.O.I.

dal 26 al 30 Giugno 2017

tot. 35 ore



con l'autorizzazione della
Regione Piemonte - Direzione Agricoltura

Sede del corso

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo, Bra (CN)

Domande di iscrizione

Da inviare a segreteria@olea.info entro il 20 giugno 2017

Modulo scaricabile dal sito www.olea.info

Costo di iscrizione al corso € 650 (IVA inclusa)

compresa la quota di iscrizione a O.L.E.A. per l'ammissione al corso

Il corso sarà attivato al raggiungimento di un numero minimo di 18 iscrizioni

Info e contatti: Segreteria organizzativa corso

Maria Piochi e Giuseppe Di Lecce

mariapiochi@hotmail.it; leccegius@hotmail.com.

Cell. 3393607980. Cell. 3206714693

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro

Sede operativa: c/o CODMA - via Campanella, 1 - 61032 Fano - PU

Segreteria organizzativa: 338 8328092 - Segreteria amministrativa: 338 7798125