



Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia



Con il patrocinio di



Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana



Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo

In collaborazione con



Università Politecnica delle Marche - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali



Associazione Studentesca Universitaria "LA COCCINELLA"

Associazione Culturale Universitaria



e con l'autorizzazione della Regione Marche - Servizio Agricoltura organizzano

## CORSO PER L'IDONEITA' FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

### SEDE DI SVOLGIMENTO

Ancona (AN) – Università Politecnica delle Marche, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (entrata Bar ex Facoltà Agraria) – Aula I

### Giorni

8-10-15-17-22 marzo 2017

### Durata

35 ore

### Costo

183 EURO - (60 EURO SOLO PER STUDENTI UNIVERSITARI) costo iva compresa

### Responsabile del Corso per rilascio attestati idoneità fisiologica assaggio

**Barbara Alfei** – Capo Panel ASSAM – Marche (v. D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

### Referenti per iscrizioni e responsabili del Corso per dipendenti UNIVPM e per rilascio crediti formativi agli studenti (è stata avanzata richiesta di riconoscimento)

**Serena Polverigiani** – D3A Università Politecnica delle Marche  
Tel 071.2204694 - Email s.polverigiani@gmail.com

### Sono stati richiesti i crediti formativi per i Dottori Agronomi e Forestali che partecipano

### Direttore del Corso

**Fausto Malvolti** – A.I.O.M.A.

Tel 071.2073196 Email aioma@aioma.it – per info e iscrizioni: www.aioma.it

### Coordinatore del Corso

**Sandra Barboni** – Referente/Vicepresidente Associazione "FLAVOR culturadigusto"

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI O PER ACCEDERE AL PROGRAMMA E AL MODELLO DI ADESIONE:**

[www.aioma.it](http://www.aioma.it)

Tel. 071.2073196 – Fax. 071.2080453 - [aioma@aioma.it](mailto:aioma@aioma.it) -