



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'Olio

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' FISIOLGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

### SEDE DI SVOLGIMENTO

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

### Giorni

28 febbraio e 5-7-12-14-19 marzo 2014

### Durata

36 ore

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

**Barbara Alfei** – Capo Panel ASSAM – Marche (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 2, lett. a)

### Responsabili del Corso per rilascio crediti formativi agli studenti

(è stata avanzata richiesta di riconoscimento)

**Enrico Maria Lodolini e Davide Neri** – D3A Università Politecnica delle Marche

### 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"

### Referente per iscrizioni dipendenti UNIVPM

**Enrico Maria Lodolini (D3A)** Tel 071.2204695 - Email [emlodolini@libero.it](mailto:emlodolini@libero.it)