

Organizzazione

Direttore

Prof. Carmelo tatano

Coordinatore generale

Prof. Giorgio Milani

Referenti OIC

Prof. Giorgio Milani

Prof. Carmelo Tatano

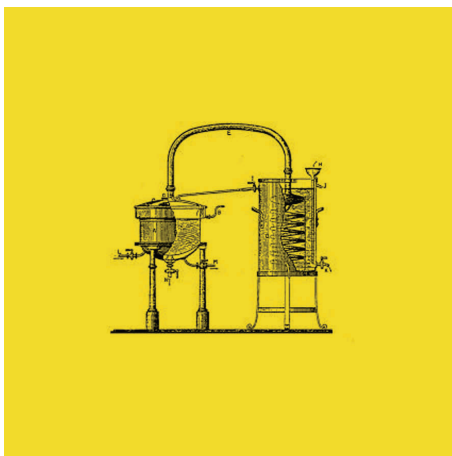
Prof. Daniele Vaccari

Referente Scuola Enologica

Prof.ssa Damiana Tervilli

Referente Veneto Agricoltura

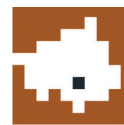
Dr Emanuele Serafin



Patrocini



CITTA' DI CONEGLIANO



PROVINCIA
DI TREVISO



Collegio dei Periti Agrari
Prov. Treviso



MINISTERO DELLA GIUSTIZIA
COLLEGIO NAZIONALE DEGLI AGROTECNICI
E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI

Iscrizioni

Associazione OIC

Via G. Galilei, 49

31015 - Conegliano Tv)

Tel. 3331111651

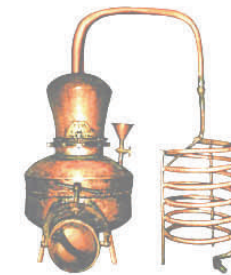
Fax 0438/1890560

Mail oicerletti@gmail.com

OK



CORSO PER MASTRO DISTILLATORE



Conegliano
Ottobre—Dicembre 2014

Il corso si terrà presso la Distilleria Sperimentale di Veneto Agricoltura del Campus della Scuola Enologica di Conegliano.

L'obiettivo del corso è quello di fornire le conoscenze e le competenze teorico pratiche per la gestione di impianti di distillazione e per la produzione dei prodotti distillati.

Il corso è aperto ai professionisti, imprenditori e a studenti di formazione agraria ed enologica. Sono ammesse le prime 30 adesioni in regola con il pagamento.

Il corso sarà avviato previo il raggiungimento di almeno 20 iscrizioni.

Tempi di attuazione:

Il corso, della durata di 100 ore, si articolerà in 4-7 settimane tra il mese di ottobre e dicembre rispettando i tempi di lavorazione delle distillerie dopo la raccolta delle vinacce, con il seguente calendario:

Certificazione

A tutti coloro che frequenteranno almeno l'80% delle ore di lezione e previo accertamento delle competenze acquisite verrà rilasciato l'**attestato di partecipazione al corso**, valido per il riconoscimento dei crediti formativi a livello professionale.

Il materiale didattico è compreso nel prezzo.

Per gli Agrotecnici vale come sostituto dello stage formativo per l'accesso all'Esame di Stato per la libera professione.



Corso per Mastro Distillatore

Programma

Prima fase: dal vigneto alla cantina

- * Dall'uva alla vinaccia
- * Microbiologia delle vinacce
- * Analisi chimica delle vinacce

Seconda Fase: Principi della distillazione

- * Impiantistica e flussi della produzione
- * 1ª Prova pratica di distillazione
- * Stabilizzazione, affinamento in legno, messa in bottiglia
- * Prove con i prodotti di riferimento e formulazioni dei blend
- * Le diverse qualità della grappa, analisi chimica
- * Fattori di cattiva qualità e possibili rimedi
- * Tecniche di distillazione della frutta.
- * Metodi di analisi sensoriale
- * 2ª Prova pratica di distillazione

Terza Fase: marketing del prodotto

- * Il consumatore.
- * Com'è cambiato il consumatore di grappa.
- * Quali sono le nuove esigenze e occasioni di consumo
- * I fondamenti teorici della comunicazione. Cos'è la comunicazione
- * Consumo dei distillati: i cambiamenti nel gusto e componenti che caratterizzano le note aromatiche della grappa

Quarta fase: la legislazione

- * Certificati per l'avvio di una distilleria
- * Come attivare un deposito fiscale: accreditamenti, tenuta registri e leggi
- * Come gestire un'ispezione fiscale
- * Contabilità della produzione
- * Cenni sulla Certificazione ISO e HACCP
- * 3ª prova pratica di distillazione

Modulo Iscrizione

Cognome: _____

Nome: _____

Nato/a a: _____ **il:** _____

Indirizzo: _____ **Cap** _____

Città: _____ **Prov.:** _____

Tel.: _____ **Cell.:** _____

E-MAIL: _____

Quota di partecipazione: € 800,00

Modalità pagamento

Soluzione unica

oppure

€ 300,00 iscrizione

€ 250,00

€ 250,00

Il pagamento verrà richiesto all'avvio del corso.

Il sottoscritto esprime il consenso al trattamento dei propri dati qualificati come personali ai sensi ex art. 13 del D. Lgs. 196/03.

Richiesta stage: sì no

Data: _____

Firma: _____

Il presente modulo deve pervenire entro il 20/10/2014 completo in ogni sua parte alla Segreteria dell'Associazione OIC, per posta elettronica all'indirizzo: oicerletti@gmail.com o via fax al numero 0438/1890560.