



Campagna finanziata  
con il contributo  
dell'Unione Europea e dell'Italia



Società Cooperativa Agricola  
**APROLI BARI**



**CORSO TECNICO**

# *Aspiranti assaggiatori di olio d'oliva*

17 - 18 - 19 - 24 - 25 - 26 -27 ottobre 2022

## **ISCRIZIONI APERTE**

Durata: 35 ore - Frequenza: pomeridiana

Sedi del corso

Amenduni SPA - Via delle Mimose 3, Z.I. Bari

Samer Azienda Speciale C.C.I.A.A - Via E. Mola 19 Bari

Ai partecipanti che avranno superato le prove selettive sarà rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini.

L'attestato di "idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini" rilasciato è riconosciuto valido dalla Regione Puglia ai fini dell'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici e esperti degli oli extravergini e vergini d'oliva.

Le lezioni in presenza si svolgeranno nel rispetto delle norme anti covid



Autorizzato dalla Regione Puglia,  
si tiene secondo i criteri stabiliti dal  
Reg (CEE) n° 2568/91 e s.m.i. e dal  
decreto MI.P.A.A.F. del 07/10/2021.



Per ulteriori informazioni  
e per comunicare l'iscrizione  
Dott.ssa Daniela Leccisotti  
(d.leccisotti@aproli.it)