

Analisi sensoriale degli oli vergini ed extravergini

Corso di formazione

A sostegno della valorizzazione delle produzioni tipiche agroalimentari, la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Nuoro intende realizzare un corso di formazione sull'analisi sensoriale degli oli vergini ed extravergini.

Il corso, che avrà inizio presumibilmente a partire dal prossimo mese di Novembre, prevede due lezioni alla settimana che si terranno nel pomeriggio per un totale di circa 15 incontri e si svolgeranno a Nuoro, Via Papandrea, presso i locali della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, Via Papandrea.

L'iniziativa è rivolta ad un numero massimo di 30 allievi, operatori del settore (produttori e trasformatori settore oleicolo, ristoratori e gestori commerciali) e consumatori interessati o appassionati alle tematiche oggetto del corso.

L'elenco degli ammessi sarà formata in ordine strettamente cronologico di arrivo delle domande e sarà data assoluta precedenza agli operatori del settore oleicolo regolarmente iscritti al Registro Imprese.

La quota di iscrizione al corso è pari a 200,00 euro a persona ridotta ad euro 100,00 per gli operatori iscritti nel Registro Imprese camerale.

Per partecipare al corso:

1. scaricare la domanda di partecipazione disponibile sul sito www.nu.camcom.it;
2. compilarla in ogni sua parte;
3. inviarla all'indirizzo email: agricoltura-ambiente@nu.camcom.it **entro il giorno 31 Ottobre 2014.**