



CORSO DI FORMAZIONE DI 36 ORE PER LA GESTIONE DEI FRANTOI  
E PER L'IMPORTANTE FIGURA DEL FRANTOIANO NEL PROCESSO DI FILIERA

# “Il Valore di diventare un esperto frantoiano, percorsi per accrescere le competenze”

Reg. UE 2021/2115 P.O. OCM olio anno 2025 - CUP J88H24003120006”

*L'importanza delle competenze e dei percorsi di formazione per la figura del frantoiano  
e per i tecnici impegnati nel processo della filiera olivicola*

La filiera olivicola si riferisce all'insieme dei processi che riguardano il prodotto dalla sua produzione alla commercializzazione, mentre il frantoio è il luogo dove le olive vengono trasformate per produrre l'olio. Il frantoiano è un mestiere antico che ha subito trasformazioni negli anni. È il responsabile nel processo di trasformazione delle olive in olio. Dal lavoro manuale di un tempo alle più moderne tecnologie di oggi che hanno velocizzato e trasformato la filiera produttiva, il suo ruolo è indispensabile in questo processo. A disposizione oggi, ci sono strumentazioni sofisticate in grado di lavare, denocciolare e frangere le olive, il frantoiano quindi non è solo un operatore ma un esperto che conosce a fondo le materie prime e i macchinari da utilizzare. Per questo motivo le competenze nella gestione del frantoio sono indispensabili per ottimizzare il processo di frangitura e ottenere un prodotto finale che soddisfi i più alti standard. Per l'acquisizione delle competenze è necessario un periodo di formazione sul campo. La seguente proposta prevede un percorso formativo articolato in 36 ore di lezioni frontali con applicazioni pratiche fatte da docenti ed esperti del settore olivicolo. Un percorso professionalizzante suddiviso in diversi moduli, mirato ad accrescere le competenze nella gestione del frantoio per la produzione di un olio extravergine di oliva di qualità. La formazione mira a fornire le competenze necessarie rivolte ai frantoiani per valutare la materia prima, per adottare i correttivi necessari attraverso le più moderne tecniche disponibili per ottenere una produzione di olio di altissima qualità. Dalla gestione delle macchine, al supporto dei collaboratori per garantire il prodotto richiesto, nel rispetto della normativa vigente in materia di tutela dell'igiene, della sicurezza e della vigilanza ambientale.

## ARTICOLAZIONE DEI CORSI ATTRAVERSO I DIVERSI MODULI

MODULO 1 - 4 ORE - (07/07/2025)

### “DALLA RACCOLTA DELLE OLIVE AL CONFERIMENTO E STOCCAGGIO IN FRANTOIO”

Dott. Alessandro Leone

Attraverso la formazione con docenti esperti verranno fornite le competenze necessarie per il conferimento e stoccaggio. Per quanto riguarda la raccolta, meccanica o manuale, saranno fornite le diverse tecniche per assicurare la qualità delle olive che, successivamente, vengono conferite al frantoio dove vengono nuovamente controllate e stoccate per un breve periodo al fine di preservarne la freschezza.

Le tecniche apprese dai corsisti potranno migliorare la qualità dell'olio; le tecniche, inoltre, mirano anche a ridurre l'impatto ambientale grazie a processi di raccolta sostenibili.

MODULO 2 - 12 ORE

### “TECNICHE DI ESTRAZIONE E PARAMETRI DEL PROCESSO PRODUTTIVO FINALIZZATE ALLA QUALITÀ”

Dott.ssa Antonia Tamborrino (07/07/2025), Dott. Giorgio Mori (04/07/2025),  
Dott. Massimiliano Pellegrino (02/07/2025)

Le tecniche di estrazione e i parametri del processo produttivo sono fondamentali alla garanzia del prodotto finale. È questa la mission del modulo formativo, la valorizzazione e ottimizzazione dei risultati. Nel frantoio, l'estrazione si esegue principalmente attraverso due metodi: il primo della pressione, che è il tradizionale, e con la centrifugazione quello più moderno. Con entrambi i metodi si può ottenere un olio di qualità caratterizzato da bassi livelli di acidità e perossidi e da un profilo organolettico desiderabile.

MODULO 3 - 4 ore - (08/07/2025)

### “IMPIANTISTICA: TIPOLOGIE DI IMPIANTI, CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE”

Dott.ssa Antonia Tamborrino

Gli impianti di trasformazione olearia e le novità che le innovazioni stanno determinando per il settore con l'automazione e i sistemi di controllo e di gestione. Addestramento all'acquisizione delle competenze sulle diverse tipologie di impianti, caratteristiche che variano a seconda della tipologia del frantoio e del tipo di materiale da frantumare.

MODULO 4 - 3 ore - (15/07/2025)

### “ANALISI CHIMICO-FISICHE DELLA QUALITÀ DELL'OLIO EVO”

Dott. Francesco Paolo Fanizzi

Una opportunità per acquisire competenze per approfondire le conoscenze e le caratteristiche dell'olio extra vergine di oliva con particolare attenzione alla sua qualità e alle normative vigenti. Lezioni teoriche e pratiche dall'introduzione dell'analisi sensoriale ai metodi per la valutazione organolettica, alla classificazione della normativa comunitaria e internazionale al riconoscimento di schede di valutazioni organolettiche.

MODULO 5 - 3 ore - (15/07/2025)

### “TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA DALLA Pianta ALLA BOTTIGLIA”

Dott. Francesco Paolo Fanizzi

Lezioni frontali sulla tracciabilità della filiera dell'olio. Dalla pianta dell'olivo fino alla bottiglia. Un percorso di monitoraggio di tutte le fasi del processo produttivo finalizzate a garantire al consumatore informazioni sul prodotto finale, importante per il corsista al fine di implementare il sistema di tracciabilità e i controlli di qualità delle olive in tutte le fasi di lavorazione e imbottigliamento.

MODULO 6 - 3 ore (23/06/2025)

### “CONTROLLO IGIENICO SANITARIO DEL FRANTOIO - IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP”

Dott. Maurizio Agostino

Questo modulo offre ai partecipanti le nozioni base sul controllo igienico sanitario che deve avere un frantoio, incluso il piano di autocontrollo HACCP per garantire la sicurezza alimentare e la qualità dell'olio extravergine di oliva. L'acronimo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) è un sistema che identifica, valuta e controlla i rischi lungo la catena di produzione, assicurando la sicurezza del prodotto finale.

MODULO 7 - 3 ore - (30/06/2025)

### “SICUREZZA IN FRANTOIO E PREVENZIONE DAGLI INFORTUNI”

Dott.ssa Valentina Guagliardi

Lezioni di sicurezza sul lavoro in frantoio, con l'obiettivo di ridurre i rischi di infortuni durante il processo di lavorazione delle olive. Nel modulo i docenti esperti forniranno ai partecipanti le nozioni per affrontare gli aspetti della progettazione e dell'organizzazione dei processi, fino alla manutenzione delle attrezzature e sulla formazione necessaria.

MODULO 8 - 4 ore - (25/06/2025)

### “I SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA OLEARIA IN UN'OTTICA DI ECONOMIA CIRCOLARE: VALORIZZAZIONE, INQUADRAMENTO GIURIDICO, CRITICITÀ”

Dott.ssa Lidietta Giorno

I sottoprodotti dell'industria olearia, come le acque di vegetazione e le sansse, possono essere valorizzati attraverso l'economia circolare, riducendo l'impatto ambientale e creando nuove opportunità di lavoro. Saranno affrontate in questo modulo tutti quegli aspetti che vedono i frantoi in un'ottica di valore aggiunto, con una panoramica del ciclo produttivo in frantoio in tutte le sue fasi, attuando interventi di innovazione sia tecnologica che gestionale organizzativa.



AS.PR.OL COSENZA soc. coop.  
Via Piave, 3  
87100 COSENZA

Sede Corso:  
ARIHA HOTEL COSENZA  
Via Raffaele Coscarella, 4  
87100 COSENZA

Info e contatti:  
347 3342205  
0984 27835