



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG)  
[www.unisg.it](http://www.unisg.it)



O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori  
Comitato di Assaggio Professionale  
[www.olea.info](http://www.olea.info)

UNISG e O.L.E.A. organizzano:

## CORSO PER ASSAGGIATORI DI DI OLIO VERGINE DI OLIVA

Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva  
con rilascio di Attestato di idoneità e frequenza

Svolto ai sensi delle vigenti normative nazionali (Decreto Mipaaf 18 giugno 2014) e nel rispetto delle normative internazionali UE (All. XII del Reg. (CEE) 2568/91 modificato con i Reg.ti di Esecuzione (UE) 1348/2013 e 1833/2015) e le norme C.O.I



**1-3 MARZO e 6,7 APRILE 2019**  
tot. 35 ore

con l'autorizzazione della

**Regione Piemonte - Direzione Agricoltura**

**Sede del corso**

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo, Bra (CN)**

### Domande di iscrizione

Modulo scaricabile dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info)

Modulo compilato da inviare a: [m.piochi@unisg.it](mailto:m.piochi@unisg.it); [leccegius1980@gmail.com](mailto:leccegius1980@gmail.com);  
[segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) entro il 15 febbraio 2019

**Costo di iscrizione al corso € 750** (incluso: IVA al 22% e quota di iscrizione a O.L.E.A. di 40€, necessaria all'ammissione al corso)

**Il corso sarà attivato al raggiungimento di un numero minimo di 18 iscrizioni**

### Info e contatti: Segreteria organizzativa corso

**Maria Piochi e Giuseppe Di Lecce**

[m.piochi@unisg.it](mailto:m.piochi@unisg.it); [leccegius1980@gmail.com](mailto:leccegius1980@gmail.com)

Cell. 3393607980. Cell. 3206714693