



🌿 DIVENTA UN ASSAGGIATORE UFFICIALE DI OLIO DI OLIVA! 🌿

Vuoi imparare a distinguere un olio di eccellenza da uno difettoso e acquisire una competenza professionale riconosciuta? Partecipa al **Corso di Formazione Ufficiale** riconosciuto dalla **Regione Lazio**!

📅 **QUANDO?** Dal **29 aprile** al **15 maggio 2026**.

📍 **MODALITÀ DIDATTICA:** **Mista** (7 incontri con teoria online e pratica in presenza) per agevolare chi lavora o studia, più 4 date d'esame da concordare.

🎓 **COSA IMPARERAI?** Il corso ti fornirà le basi tecnico-scientifiche sulla produzione e sulla composizione chimica dell'olio, addestrandoti nelle **tecniche di assaggio** per riconoscere pregi, difetti e tipicità degli oli di oliva.

🏆 PERCHÉ ISCRIVERSI?

- Docenti **altamente qualificati**
- Riceverai tutto il **materiale didattico** essenziale
- Superando le prove, otterrai l'**Attestato di Idoneità Fisiologica**, requisito fondamentale per l'iscrizione nell'**Elenco Nazionale** dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.
- Il corso è aperto a **tutti** coloro che desiderano una conoscenza specialistica in materia.

💰 COSTI E AGEVOLAZIONI:

- Quota di partecipazione: **€ 580,00**.
- **Tariffa Ridotta UNITUS:** Solo **€ 480,00** per studenti, personale Unitus e loro familiari.
- Iscrizione confermata con un acconto di € 100,00 tramite sistema **PagoPA**.

📧 **COME PARTECIPARE:** Per pre-iscriverti, compila la scheda di adesione e inviala a:

✉ **desdiana@unitus.it** o **serenaferri@unitus.it**.

☎ **PER INFORMAZIONI:** Contattaci ai numeri: 389 2356517 | 328 6463634 anche tramite whatsapp o al fisso 0761 357 457.

SCHEDA DI ADESIONE

CORSO DI FORMAZIONE UFFICIALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

Riconosciuto dalla Regione Lazio ai sensi del Reg. CEE N. 2568/1991 - Legge N. 169/1992

Periodo del corso: dal 29/04/2026 al 15/05/2026 **Modalità:** Mista

DATI PERSONALI

Cognome: _____

Nome: _____

Telefono: _____

E-mail: _____

QUOTA DI ISCRIZIONE *(Barrare la voce interessata)*

☐ **Quota Standard:** € 580,00

☐ **Quota Ridotta (Studenti, personale Unitus e familiari):** € 480,00

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E PAGAMENTO

1. **Acconto:** L'iscrizione si intende confermata previo versamento di un **acconto di € 100,00**.
2. **Pagamento:** Da effettuarsi tramite il sistema **PagoPA** dell'Ateneo UNITUS al seguente link: <https://easyweb.unitus.it/Easypagamenti/Default.aspx> (selezionare dalla vetrina il pagamento per l'accesso al corso).
3. **Invio:** La presente scheda compilata deve essere inviata via e-mail a: **desdiana@unitus.it** e **serenaferri@unitus.it**.

Firma: _____

Per chiarimenti o assistenza, è possibile contattare i numeri:
389 2356517 | 328 6463634 | 0761 357 457.

Nota: Il materiale didattico essenziale sarà fornito gratuitamente a tutti i corsisti. Per ottenere l'attestato di idoneità fisiologica è necessaria la frequenza di almeno il 75% delle ore e il superamento delle prove d'esame.

Diventa Assaggiatore Ufficiale di Olio di Oliva 2026

Corso riconosciuto dalla Regione Lazio - Competenze tecnico-scientifiche, analisi sensoriale e qualifica professionale.

FORMAZIONE E CERTIFICAZIONE



COMPETENZE TECNICO-SCIENTIFICHE

Studio della composizione chimica e addestramento sensoriale per riconoscere pregi e difetti.



CORSO RICONOSCIUTO UFFICIALMENTE

Conforme al Reg. CEE N. 2568/1991 e riconosciuto dalla Regione Lazio.



ATTESTATO DI IDONEITÀ FISIOLOGICA

Requisito essenziale per l'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti oleari.



DETTAGLI PRATICI E ISCRIZIONE



CALENDARIO: 29 APRILE - 15 MAGGIO 2026

Sette incontri in modalità mista (teoria online, pratica in presenza) più esami.

PROCEDURA DI ADESIONE

Pre-iscrizione via email e versamento acconto di €100 tramite sistema PagoPA.



QUOTA DI ISCRIZIONE

Standard:	Studenti e Personale Unitus:
€ 580,00	€ 480,00

