

## Corso di aggiornamento ECM su

## "Aspetti merceologici, nutraceutici e di sicurezza e igiene alimentare dell'Olio Extravergine di Oliva (EVO)"

Reponsabile scientifico: dott.Francesco Di Gregorio – Direttore del Dipartimento di Prevenzione della Azienda Sanitaria Provinciale di Trapani

Edizione unica 21 marzo 2023

## PROGRAMMA DIDATTICO

08:15 - 08:30	Registrazione dei partecipanti
08:30 - 09:00	Indirizzi di saluto e presentazione del corso
09:00 – 11:00	Attività di controllo per la sicurezza e l'igiene alimentare sui prodotti oleari per la ricerca dei contaminanti e dei residui di prodotti fitosanitari dott. Antonino Nazareno Virga
11:00 – 11:15	pausa
11:15 – 13:15	Aspetti varietali e colturali e caratteristiche qualitative degli oli siciliani <i>Prof. Tiziano Caruso</i> .
13:15 – 14:15	Pausa pranzo
14:15 – 15:15	La qualità merceologica dell'Olio Extravergine di Oliva (EVO) prof. Filippo Saiano
15:15 – 16:15	Caratteristiche nutraceutiche dell'Olio Extravergine di Oliva (EVO) Prof. Filippo Saiano
16:15 – 16:30	Pausa
16:30 – 17:30	Innovazione nelle tecnologie di estrazione e profili sensoriali dell'Olio Extravergine di Oliva (EVO)  Prof. Onofrio Corona
17:30 - 18:30	discussione generale e test di apprendimento

## Docenti

Prof. Tiziano Caruso

Ordinario di Coltivazioni Arboree - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Università degli Studi di Palermo

tiziano.caruso@unipa.it

Prof. Onofrio Corona

Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Università degli Studi di Palermo onofrio.corona@unipa.it

Prof. Filippo Saiano

Docente settore AGR/13 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Università degli Studi di Palermo filippo.saiano@unipa.it

Dott. Antonino Nazareno Virga

Professore a contratto presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Università degli Studi di Palermo

antoninonazareno.virga@unipa.it