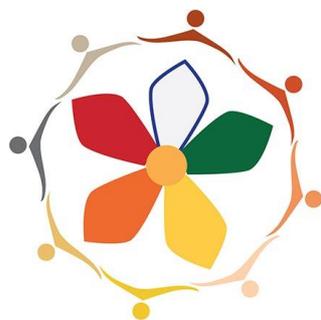


MODULI CORSO
CONSERVAZIONE, LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEGLI AGRUMI E DEI LORO DERIVATI
BARCELLONA POZZO DI GOTTO
 Sala Conferenze del Parco Urbano Maggiore La Rosa
 09-29 NOVEMBRE 2016

Settimana	Orario\Giorno	mercoledì 09/11/2006	giovedì 10/11/2006	venerdì 11/11/2006
1	9,00 - 10,00	Controllo qualità dei prodotti agrumari, tecniche di confezionamento, marchi di qualità TEORIA (Antonina Russo)	Web marketing TEORIA (Antonino Argentati)	Controllo qualità dei prodotti agrumari, tecniche di confezionamento, marchi di qualità TEORIA (Antonina Russo)
	10,00 - 11,00			
	11,00 - 12,00		Tecniche di trasformazione degli agrumi in prodotti per il consumo diretto (marmellate, succhi freschi etc) TEORIA (Attilio Interdonato)	
	12,00 - 13,00			



Social farming

INSERIMENTO SOCIALE NELLA FILIERA AGRUMICOLA SICILIANA

Settimana	Orario\Giorno	lunedì 14/11/2016	martedì 15/11/2016	mercoledì 16/11/2016	giovedì 17/11/2016	venerdì 18/11/2016
2	9,00 - 10,00	Controllo qualità dei prodotti agrumari, tecniche di confezionamento, marchi di qualità TEORIA (Antonina Russo)	Web marketing PRATICA (Antonino Argentati) IN AULA	Tecniche di trasformazione degli agrumi in prodotti per il consumo diretto (marmellate, succhi freschi etc) TEORIA (Attilio Interdonato)	Tecniche di trasformazione degli agrumi in prodotti per il consumo diretto (marmellate, succhi freschi etc) TEORIA (Attilio Interdonato)	Tecniche di trasformazione degli agrumi e dei sottoprodotti agrumari in prodotti per l'industria (olii essenziali, distillati, etc) TEORIA (Gianvincenzo Licandro)
	10,00 - 11,00					
	11,00 - 12,00	La logistica per l'agrumicoltura e la distribuzione dei prodotti TEORIA (Cristiano Motta)		La logistica per l'agrumicoltura e la distribuzione dei prodotti TEORIA (Cristiano Motta)	La logistica per l'agrumicoltura e la distribuzione dei prodotti TEORIA (Cristiano Motta)	
	12,00 - 13,00					

www.arces.it - www.distrettoagrumidisicilia.it



Alta Scuola



Social farming
INSERIMENTO SOCIALE NELLA FILIERA AGRUMICOLA SICILIANA

Settimana	Orario\Giorno	lunedì 21/11/2016	martedì 22/11/2016	mercoledì 23/11/2016	giovedì 24/11/2016	venerdì 25/11/2016
3	9,00 - 10,00	Tecniche di trasformazione degli agrumi in prodotti per il consumo diretto (marmellate, succhi freschi etc) TEORIA (Attilio Interdonato)	Tecniche di trasformazione degli agrumi e dei sottoprodotti agrumari in prodotti per l'industria (oli essenziali, distillati, etc) TEORIA (Gianvincenzo Licandro)	Controllo qualità dei prodotti agrumari, tecniche di confezionamento, marchi di qualità PRATICA (Antonina Russo) VISITA AZIENDALE	Controllo qualità dei prodotti agrumari, tecniche di confezionamento, marchi di qualità PRATICA (Antonina Russo) -VISITA AZIENDALE	Tecniche di trasformazione degli agrumi in prodotti per il consumo diretto (marmellate, succhi freschi etc) PRATICA (Attilio Interdonato) VISITA AZIENDALE
	10,00 - 11,00					
	11,00 - 12,00	La logistica per l'agrumicoltura e la distribuzione dei prodotti TEORIA (Cristiano Motta)		Tecniche di trasformazione degli agrumi in prodotti per il consumo diretto (marmellate, succhi freschi etc) PRATICA (Attilio Interdonato) VISITA AZIENDALE		
	12,00 - 13,00					

www.arces.it - www.distrettoagrumidisicilia.it



Alta Scuola



Social farming
INSERIMENTO SOCIALE NELLA FILIERA AGRUMICOLA SICILIANA

Settimana	Orario\Giorno	lunedì 28/11/2006	martedì 29/11/2006
4	9,00 - 10,00	Tecniche di trasformazione degli agrumi e dei sottoprodotti agrumari in prodotti per l'industria (olii essenziali, distillati, etc) PRATICA (Gianvincenzo Licandro) VISITA AZIENDALE	La logistica per l'agrumicoltura e la distribuzione dei prodotti PRATICA (Cristiano Motta) VISITA AZIENDALE
	10,00 - 11,00		
	11,00 - 12,00		
	12,00 - 13,00		

www.arces.it - www.distrettoagrumidiscilia.it



Alta Scuola