

27 June	
09.00–10.00	<i>Table olives in the world: Types and consumption</i> Eduardo Medina Pradas IG-CSIC (Seville, Spain)
10.00–10.30	<i>Performance of international and local table olive cultivars in Sardinia</i> Pier Francesco Deiana, Sandro Dettori, Pierpaolo Pazzola, Maria Rosario Filigheddu, Mario Santona University of Sassari
coffee break	
11.00–11.30	<i>Production of table olives in Sardinia Isle. New studies for improving the processing</i> Marilena Budroni, Giacomo Zara, Ilaria Mannazzu, Severino Zara University of Sassari
11.30-12.30	<i>Role of microorganisms in table olive production</i> Eduardo Medina Pradas IG-CSIC
lunch	
14.30–15.15	<i>Do table olives constitute a food safety concern?</i> Eduardo Medina Pradas IG-CSIC
15.15–16.00	<i>Mathematical models can improve safety and quality of table olives</i> Francisco Noé Arroyo López IG-CSIC
16.00–17.45	<i>Quality and safety management systems in table olive processing</i> Antonio Valero Díaz University of Cordoba

28 June	
09.00–10.00	Molecular and omics techniques for identification of microorganisms in table olives Joaquín Bautista Gallego IG-CSIC
10.00–11.00	<i>Biofilms and their applications in table olives</i> Francisco Noé Arroyo López IG-CSIC
coffee break	
11.30–12.00	<i>Impact of technological innovation, selected single strain or autochthonous undefined starter cultures in Tonda di Cagliari natural table olives production process</i> Roberta Comunian, Piergiorgio Sedda, Marco Campus AGRIS, Sardegna
12.00-13.00	<i>Development of starter cultures in table olives</i> Francisco Noé Arroyo López IG-CSIC
lunch	
14.30–15.30	<i>Achieving salt reduction in table olives. Fiction or reality?</i> Joaquín Bautista Gallego IG-CSIC
15.30–16.30	<i>Waste management of effluents derived from table olive processing: Use of bioactive compounds</i> Guillermo Rodríguez IG-CSIC
Directors	Francisco Noé Arroyo López and Eduardo Medina Pradas
Coordinator	Marilena Budroni
Teaching affiliations	Instituto de la Grasa IG-CSIC (Spain) University of Córdoba (Spain), University of Sassari (Italy) Agris Sardegna (Italy)

**CORSO INTERNAZIONALE:
NOVEL APPROACHES FOR IMPROVING QUALITY AND
SAFETY OF TABLE OLIVES**

Sassari, 27 - 28 giugno 2017
Università degli Studi di Sassari,
Dipartimento di AGRARIA,
Aula Magna Barbieri

Modalità di iscrizione al corso

Il corso è aperto a 80 partecipanti. La partecipazione al Corso prevede la compilazione della scheda di iscrizione e il versamento di una quota di partecipazione pari a 70 Euro. La quota di partecipazione dovrà essere versata mediante bonifico bancario intestato a: Dipartimento di AGRARIA, IBAN IT96F0101517201000000013500 causale "Corso Internazionale UNISS Giugno 2017". La partecipazione al Corso Internazionale è gratuita per gli studenti del Dipartimento di Agraria. La scheda di iscrizione e la ricevuta del bonifico bancario dovranno essere inviate via mail all'indirizzo: unissolivedamensa@gmail.com entro e non oltre il 16 Giugno 2017.

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Nome e Cognome _____

Organizzazione o Ente di Appartenenza _____

Numero di matricola (solo per Studenti del Dipartimento di AGRARIA) _____

Ricevuta bonifico in allegato SI NO (solo per Studenti del Dipartimento di AGRARIA)

Attestato di partecipazione SI NO

Per informazioni: unissolivedamensa@gmail.

In Sardegna l'importanza economica della filiera delle olive da tavola è limitata, ed è insufficiente a garantire anche i soli consumi interni. È quindi necessario migliorare i processi produttivi in modo da migliorare la qualità delle olive da tavola valorizzando nel contempo le varietà locali. L'ottenimento di un prodotto di qualità richiede il rispetto di un complesso di fattori; uno dei più importanti riguarda il controllo della fermentazione e, in particolare, della successione delle diverse specie microbiche e della loro attività metabolica, in modo da garantire caratteristiche nutrizionali ed organolettiche peculiari nel prodotto finito. Con l'intento di informare studenti, operatori del settore e liberi professionisti sui più recenti risultati ottenuti dalla ricerca e dal trasferimento tecnologico in questo settore per rilanciare la produzione di olive da mensa nel territorio il corso mette a confronto le esperienze di esperti italiani e spagnoli.