



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Tecnologie Alimentari

Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria - Sede di Oristano



Anno Accademico 2011/2012

Tecnologie di Processo delle Olive da Mensa – 1 CFU

Prof. Antonio Piga

Obiettivi del corso

-

Contenuti del corso

1. **Olive da mensa, parte generale (ore 3)** – Definizioni, produzioni, caratteristiche, raccolta e postraccolta.
2. **Olive da mensa, parte speciale (ore 5)** – Principali tecnologie: metodi Sivigliano e Californiano – Sistema al naturale: aspetti tecnologici, parametri di processo, correzioni - Tipologie minori.

Esercitazioni

-

Testi consigliati

1. Appunti di lezione e materiale didattico distribuito dal docente.
2. A. Brighigna. Le olive da tavola. Tecnica e pratica, 1998. ISBN 88-206-4237-9.

Propedeuticità consigliate

-

Modalità d'esame

Orale



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Tecnologie Alimentari
Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria - Sede di Oristano



Docente

Prof. Antonio Piga

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229272

Fax: 079.229272

email: pigaa@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente