



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](mailto:pigaa@uniss.it)

### Ricevimento

Da concordare con il docente