



Campagna finanziata con il contributo  
della Comunità Europea e dell'Italia  
Reg. (C.E.) n. 867/08

## CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO D'OLIVA

### AVVISO PUBBLICO

Nell'ambito del progetto Reg. CE 867/08 II annualità - Misura C f) Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale, l'APROL Lecce sta organizzando un "Corso per Assaggiatori di olio d'oliva".

Il corso, della durata di 35 ore, si svolgerà dal 18 al 22 ottobre 2010, presso la sede dell'Aprol Lecce via Mario Bernardini, 11/23 73100 Lecce, ed è finalizzato al conseguimento dell'attestato per l'idoneità fisiologica previo superamento delle prove.

#### PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La domanda di partecipazione, debitamente compilata su apposito modello allegato, disponibile presso la segreteria dell'APROL Lecce o scaricabile dal sito [www.aprol.it](http://www.aprol.it), dovrà pervenire all'Aprol in Via M. Bernardini 11/23, **entro le ore 12.00 di venerdì 15 ottobre 2010**.

#### NUMERO DI PARTECIPANTI E MODALITA' DI SELEZIONE

Il numero massimo di ammessi sarà di 35 partecipanti. La selezione avverrà in base all'ordine di arrivo delle domande.

#### MODALITA' DI PAGAMENTO

E' prevista una quota di partecipazione quantificata in Euro 120.00 compreso IVA e comprende: materiale didattico, Cd-rom Atti del corso e attestato di partecipazione.

Il pagamento dovrà essere effettuato prima dell'inizio del corso con bollettino postale intestato a Aprol Lecce sul cc n. 10712735 indicando nella causale: **CORSO DI ASSAGGIO (18-22 ottobre 2010)**.

#### VARIAZIONI DI PROGRAMMA

L'APROL si riserva la facoltà di modificare il programma/sede del corso e/o sostituire i docenti indicati, con altri docenti di pari livello professionale.

#### PER INFORMAZIONI:

Segreteria Organizzativa: Aprol Lecce via M. Bernardini 11/23 Tel. 0832/280215 Fax 0832/280228 e-mail: [assistentatecnica@aprol.it](mailto:assistentatecnica@aprol.it).