

PROGRAMMA

CORSO PROFESSIONALE DI 1° LIVELLO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA (reg ce 2598/91 e decreto n. 1334 del 28/02/2012)

LEZIONI SULLE MATERIE DI BASE e PROVE SELETTIVE

Ore	LEZIONE	DOCENTE
2	02/10/2014 15:00-17:00 Accoglienza e presentazione del corso	Dr.ssa Angela Canale
2	02/10/2014 ore 17:00 – 19:00 Le basi metodologiche dell'analisi sensoriale: le soglie di percezione. Panel Test. Descrizione del metodo di analisi ufficiale e selezione dei candidati. La tecnica di assaggio per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva. Compilazione delle schede sensoriali.	Dott.ssa Palma Bartolini
3	03/10/2014 ore 09.30 – 12.30 Olivicoltura: importanza delle scelte varietali e tecniche colturali per l'incremento della produzione, contenimento dei costi di produzione e miglioramento della qualità. Sistemi di raccolta e conservazione delle olive.	Dott.ssa Angela Canale
1	03/10/2014 ore 12.30 -13.30 prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	
4	06/10/2014 ore 15:00 – 19:00 La chimica dell'olio e parametri di qualità.	Prof. Gian Francesco Montedoro
3	07/10/2014 ore 15:00 – 18:00 Influenza della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio. Estrazione e separazione dell'olio. Innovazione tecnologica.	Dr. Gabriele Di Zacomò

PROGRAMMA

CORSO PROFESSIONALE DI 1° LIVELLO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA (reg ce 2598/91 e decreto n. 1334 del 28/02/2012)

1	07/10/2014 ore 18:00 – 19:00 prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	Dott.ssa Canale	Angela
3	09/10/2014 ore 15:00 - 18:00 Conoscenza e valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli Mono varietali e DOP con particolare riferimento al territorio di originaria provenienza.	Dott.ssa Canale	Angela
1	09/10/2014 ore 18:00-19.00 prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,		
3	13/10/2014 ore 15:00 – 18:00 Normativa commerciale per gli oli vergini: Classificazione merceologica degli oli secondo il Reg. UE 2568/91 e successivi. Normative riguardanti l'etichettatura degli oli. La valutazione di conformità degli oli DOP. Gli oli DOP Umbria.	Dott. Morabito	Antonio
1	13/10/2014 ore 18:00-19:00 Metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento	Dott.ssa Canale	Angela
Prova selettiva		DOCENTE	
4	14/10/2014 ore 15:00 – 19:00 Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>RANCIDO</u> .	Dott.ssa Canale	Angela
4	16/10/2014 ore 15:00 – 19:00 Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>RISCALDO</u> .	Dott.ssa Canale	Angela
4	21/10/2014 ore 15:00 – 19:00 Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>AVVINATO</u> .	Dott.ssa Canale	Angela

PROGRAMMA

CORSO PROFESSIONALE DI 1° LIVELLO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA (reg ce 2598/91 e decreto n. 1334 del 28/02/2012)

4	23/10/2014 ore 15:00 – 19:00 Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>AMARO</u> .	Dott.ssa Angela Canale
4	24/10/2014 ore 15:00 - 19:00 Olio extra vergine di oliva ed utilizzo in cucina con i vari sistemi di cottura ed abbinamento con i cibi	Dott.ssa Angela Canale