



*Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio
Spoleto*

Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

Breve corso di aggiornamento sulla qualità dell'olio extravergine di oliva

L'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio organizza un breve corso teorico e pratico di aggiornamento su qualità dell'olio extravergine di oliva e sulle innovazioni tecnologiche nel processo di estrazione.

Il corso prevede 2 sessioni per un totale di 8 + 8 ore di lezione di cui 14 di lezione frontale e 4 di esercitazione pratica di analisi sensoriale.

Obiettivi

Il corso si propone di aggiornare i partecipanti in merito a:

- nuovi sviluppi in materia di controllo della qualità dell'olio extravergine di oliva e delle normative di riferimento;
- innovazioni nel campo dell'estrazione dell'olio extravergine di oliva volte al miglioramento della qualità;
- valorizzazione dei prodotti secondari dell'estrazione meccanica con particolare riferimento ai loro potenziali impieghi in campo umano e zootecnico.

Si effettuerà inoltre, un breve corso di analisi sensoriale mirato al riconoscimento dei difetti dell'olio extravergine di oliva e dei caratteri di pregio dei prodotti tipici.

Località

Spoleto (PG)

Date

19-20 giugno 2015

Costo

Euro 150 a persona (minimo 10, massimo 30 partecipanti)

Docenti

Lanfranco Conte, Università di Udine
Maurizio Servili, Università di Perugia
Agnese Taticchi, Università di Perugia
Sonia Esposto, Università di Perugia

Contatti per l'iscrizione

Segreteria dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

Tel./fax 0743 223603

Posta elettronica: andulivo@virgilio.it

Attestato

Al termine del corso ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso

La Federazione Regionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali dell'Umbria riconosce agli Agronomi che partecipano al corso N. 2 CFP.

Programma orientativo

19 giugno 2015 (venerdì)

9.00 - 13.00 – Quadro attuale della normativa sui parametri chimici, fisici e sensoriali degli oli vergini di oliva (L. Conte).

13.00-14.00 - Pausa pranzo

14.00-18.00– Effetto delle innovazioni nelle tecnologie di estrazione, conservazione e di packaging sulla qualità dell'olio extravergine di oliva (M. Servili).

20 giugno 2015 (sabato)

9.00-13.00 – Valorizzazione dei prodotti secondari dell'olio extravergine di oliva (A. Taticchi).

13.00-14.00 - Pausa pranzo

14.00-18.00– Breve corso di analisi sensoriale dell'olio vergine di oliva: studio dei difetti e delle caratteristiche sensoriali dei prodotti tipici (S. Esposto).