

**CORSO PROFESSIONALE DI 1° LIVELLO PER LA FORMAZIONE DI  
ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA  
(reg ce 2568/91 e decreto 18 Giugno 2014)**

**Sede: Via San Bartolomeo 79 Ponte San Giovanni Perugia**

Calendario lezioni

Ore	LEZIONE	DOCENTE
16/05/2016 dalle ore 15.00 alle ore 19.00 4 ore	<b>Olivicoltura:</b> 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.	Dr.ssa Angela Canale
19/05/2016 dalle ore 15.00 alle ore 18.00 3 ore	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.	Dr.ssa Angela Canale
19/05/2016 dalle ore 18.00 alle ore 19.00 1 ora	prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo - tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	
23/05/2016 dalle ore 15.00 alle ore 18.00 3 ore	Influenza della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio. Estrazione e separazione dell'olio. Innovazione tecnologica.	Dr. Gabriele Di Zacomo
23/05/2016 dalle ore 18.00 alle ore 19.00 1 ora	prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo - tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	
26/05/2016 dalle ore 15.00 alle ore 19.00 4 ore	composizione chimica; contenuto e caratterizzazione dei polifenoli; caratteristiche nutrizionali; effetti benefici sulla salute	Dr Valigi Andrea
30/05/2016 dalle ore 15.00 alle ore 18.00 3 ore	Conoscenza e valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli Mono varietali e normativa DOP con particolare riferimento al territorio di originaria provenienza.	Dr.ssa Angela Canale
30/05/2016 dalle ore 18.00 alle ore 19.00 1 ora	prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo - tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	

**CORSO PROFESSIONALE DI 1° LIVELLO PER LA FORMAZIONE DI  
ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA  
(reg ce 2568/91 e decreto 18 Giugno 2014)**

<p align="center"><b>06/06/2016</b> <b>dalle ore 15.00 alle ore 18.00</b> <b>3 ore</b></p>	<p><b>Normativa commerciale per gli oli vergini:</b> 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.</p>	<p align="center">Di Zacomo Gabriele</p>
<p align="center"><b>06/06/2016</b> <b>dalle ore 18.00 alle ore 19.00</b> <b>1 ora</b></p>	<p>Metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento</p>	<p align="center">Dott.ssa Angela Canale</p>
<p><b>Prove selettive</b></p>		
<p align="center"><b>09/06/2016</b> <b>dalle ore 15.00 alle ore 19.00</b> <b>4 ore</b></p>	<p><b>ore 15:00 – 19:00</b> <b>Prove selettive di base:</b> quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>RANCIDO</u>.</p>	<p align="center">Dott.ssa Angela Canale</p>
<p align="center"><b>13/06/2016</b> <b>dalle ore 15.00 alle ore 19.00</b> <b>4 ore</b></p>	<p><b>ore 15:00 – 19:00</b> <b>Prove selettive di base:</b> quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>RISCALDO</u>.</p>	<p align="center">Dott.ssa Angela Canale</p>
<p align="center"><b>16/06/2016</b> <b>dalle ore 15.00 alle ore 19.00</b> <b>4 ore</b></p>	<p><b>ore 15:00 – 19:00</b> <b>Prove selettive di base:</b> quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>AVVINATO</u>.</p>	<p align="center">Dott.ssa Angela Canale</p>
<p align="center"><b>20/06/2016</b> <b>dalle ore 15.00 alle ore 19.00</b> <b>4 ore</b></p>	<p><b>ore 15:00 – 19:00</b> <b>Prove selettive di base:</b> quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>AMARO</u>.</p>	<p align="center">Dott.ssa Angela Canale</p>