

PROVINCIA DI TRENTO CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA CON RILASCIO DELL'IDONEITA' FISIOLOGIACA ALL'ASSAGGIO 1° LIVELLO



SEGRETERIA TECNICA

Viale Del Lavoro, 52
37135 Verona Italia

Tel.: +39 0458678260

Fax: +39 045 8034468

E-mail: info@aipoverona.it

www.aipoverona.it

Apprendere i fondamenti della tecnica di valutazione organolettica degli oli di oliva, conformemente alle attuate direttive di settore, e, particolare attenzione, sarà data al riconoscimento dei fondamentali pregi/difetti.

SEDE DEL CORSO

c/o Agraria Riva del Garda
Via S. Nazario, 4
38066 Riva del Garda (TN)

PERIODO DI SVOLGIMENTO

Marzo/giugno 2018

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Lezioni teorico e pratiche, dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00 (totale 36 ore)

STRUMENTI IN DOTAZIONE

CD-ROM con il materiale didattico.
Ricevere per un anno il periodico "Olive" edito dall'AIPO.

RICONOSCIMENTI

Attestato di partecipazione e Certificato di Idoneità fisiologica all'assaggio* (a seguito superamento prove selettive).

* Uno dei requisiti per l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergine

NUMERO PARTECIPANTI

Massimo 30

SCADENZA DOMANDA

Le domande vanno presentate alla segreteria tecnica **entro il 08 MARZO 2018**

COSTO DEL CORSO PER PARTECIPANTE

I costi di partecipazione sono contenuti in

- € 750,00 + IVA di legge con prove selettive **INCLUSE** (ore 36)
- € 500,00 + IVA di legge con prove selettive **ESCLUSE** (ore 20)

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

A.I.P.O. - Viale del lavoro n. 52
37135 Verona (VR) Italia
Orario apertura:
lun.-ven. 8.30/12.30-14.30/17.30
Tel. +39 0458678260
fax +39 0458034468
info@aipoverona.it
www.aipoverona.it

Programma

1^{ma} giornata mattino –08 marzo 2018

Registrazione partecipanti

Introduzione al corso

Presentazione del corso e degli intenti

Classificazione e normativa dell'olio di oliva

La normativa nazionale e comunitaria sulla valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a denominazione di origine protetta.

1^{ma} giornata pomeriggio –08 marzo 2018

Classificazione e normativa dell'olio di oliva

La normativa nazionale e comunitaria sulla valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a denominazione di origine protetta.

Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini

2^{da} giornata mattino –29 marzo 2018

Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva e loro analisi

Caratteristiche fisico-chimiche degli oli di oliva

Metodi di controllo

Metodi di controllo: descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi, strumenti; nuove frontiere. Standardizzazione delle metodologie di controllo

Standardizzazione delle metodologie di controllo

Livello di standardizzazione nazionale europeo

2^{da} giornata pomeriggio –29 marzo 2018

Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva

Raccolta e conservazione delle olive, le fasi per l'estrazione dell'olio, le diverse tecnologie per l'estrazione dell'olio loro pregi e difetti e ottimizzazione degli impianti

Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio oli d'oliva nazionali e internazionali

3^{za} giornata mattina –19 maggio 2018

L'analisi sensoriale e l'assaggio-psicofisiologico al gusto ed all'olfatto

Elementi di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. La percezione sensoriale. Il concetto di soglia. Le cause degli errori e possibili rimedi

La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva

Introduzione alla tecnica dell'assaggio

Panel Test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T. 20

Panel Test – Reg. CE 2568/91 Metodo CEE All. XII – Metodo COI T.20 nr. 15/ rev. 2 e Metodo COI T. 22 AP1. Descrizione del metodo di analisi ufficiale - Selezione dei candidati – Costituzione di un panel – Prova pratica di compilazione delle schede

Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio oli d'oliva nazionali e internazionali

LA QUOTA COMPRENDE

- Corso;
- Assaggi di oli d'oliva di provenienza nazionale e internazionale;
- Materiale didattico;
- crediti formativi professionali ai sensi del programma di formazione permanente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali
- crediti formativi professionali ai sensi del programma di formazione permanente del Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati
- Ricevere per un anno il periodico "OLIVO" emesso ogni settimana;
- Usufruire dei servizi dell'Associazione alle stesse condizioni riservate agli associati

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. (CEE) n. 2568/91;
- Decreto Mipaaf del 18 giugno 2014;
- Norme stabilite dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale)

DOCENTI

Capo panel—Orietta Pavan
Docenti—Enzo Gambin, Antonio Volani, Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

A.I.P.O. – Viale del lavoro n. 52
37135 Verona (VR) Italia
Orario apertura:
lun.—ven. 8.30/12.30-14.30/17.30
Tel. +39 0458678260
fax +39 0458034468
info@aipoverona.it
www.aipoverona.it

Programma

4^{za} giornata mattino —24 maggio 2018

Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva

Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario

Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti

Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini

Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio oli d'oliva nazionali e internazionali

4^{ta} giornata pomeriggio —24 maggio 2018

Classificazione e normativa dell'olio di oliva

Normativa CE: confezionamento ed etichettatura degli oli vergini di oliva, norme di confezionamento ed etichettatura del prodotto. La tutela del consumatore. Le frodi attuali e quelle del passato nel settore degli oli vergini di olive. Le sanzioni amministrative e penali

La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche organolettiche

Principali tecniche agronomiche di coltivazione. Caratteristiche delle Cultivar coltivate in Veneto e loro influenza sul profilo sensoriale degli oli.

Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio oli d'oliva nazionali e internazionali

5^{ta} giornata mattino —01 giugno 2018

1^a Prova selettiva di base

Prima prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di **Rancido**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie

2^a Prova selettiva di base

Seconda prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di **Avvinato**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie

5^{ta} giornata pomeriggio —01 giugno 2018

3^a Prova selettiva di base

Terza prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di **Amaro**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie

4^a Prova selettiva di base

Quarta prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di **Riscaldato**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie

Consegna attestati di partecipazione – Chiusura lavori

Consegna attestati di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva