



CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO D'OLIVA
Maglie 4/14 marzo 2013
PROGRAMMA

Capo Panel Dott. Giorgio CARDONE

Sede Aula didattica piazzale comunale SS Medici - Maglie

Numero massimo di partecipanti: n. 20

Attestati: Diploma di partecipazione e certificato di idoneità fisiologica all'assaggio (a seguito di superamento prove) di partecipazione al Corso

PROGRAMMA

Lunedì 4 marzo 2013 – ore 15.00 – 20.00

- *Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa;*
- *vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine: Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario.*
- *Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI;*
- *Panel Test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T.20;*
- *selezione dei candidati - Costituzione di un Panel - Prova pratica di compilazione delle schede.*

Martedì – 5 marzo 2013 - 15.00 – 20.00

- *Introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto; tecnica dell'assaggio dell'olio vergine di oliva;*
- *le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti.*
- ***Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: amaro. Il descrittore amaro e la sua caratterizzazione analitica.***

Giovedì 7 marzo 2013 - 15.00 – 20.00

- *Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi;*
- *sensazioni positive: fruttato di oliva, altre sensazioni vegetali, amaro e piccante;*
- *principali difetti dell'olio e cause che li hanno determinati: riscaldamento, avvinato, rancido, morchia, muffa.*
- ***Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: riscaldamento. Il difetto riscaldamento e la sua caratterizzazione analitica.***

Venerdi 8 marzo 2013 - 15.00 – 20.00

- *La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche analitiche ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva;*
- *influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva;*
- *effetti dei sistemi di raccolta, conservazione delle olive, trasformazione e conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva.*
- ***Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: rancido. Il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica.***

Lunedì 11 marzo 2013 - 15.00 – 20.00

- *Il sistema HACCP nelle aziende del settore oleario;*
- *l'etichettatura degli oli di oliva;*
- ***Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: avvinato. Il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica;***

Mercoledì 13 marzo 2013 - 15.00 – 20.00

- *normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP ed IGP.*
- *normativa nazionale e comunitaria sugli oli Biologici*
- *prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva Italiani ed Esteri*

Giovedì 14 marzo 2013 - 15.00 – 20.00

- *L'attuale normativa Comunitaria Reg.Ce 1019/02 e successive modifiche*
- *Norme, certificazione e Tracciabilità di filiera.*
- *prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva Italiani ed Esteri*
- *Chiusura Corso.*

Lecce, 18/02/2013

Il Presidente
Benedetto Accogli