



PROGRAMMI DI ATTIVITÀ A SOSTEGNO DEI SETTORI DELL'OLIO DI OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA  
REGG. UE 611-615/2014 - III ANNUALITÀ 2017/2018

Ambito d'intervento - Miglioramento della qualità della produzione di olio d'oliva e delle olive da tavola  
Misura 4.f) - Formazione di panel di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola

# CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI



## Maglie 7 - 16 Dicembre 2017

Aula Didattica  
I. I. S. S. "EGIDIO LANOCE"  
Via Circolone

## PROGRAMMA

### Giovedì 7 dicembre 2017

ore 8.30 - 9.00

- Inaugurazione Corso - Saluti

**Benedetto Accogli** - Amministratore Unico Apol - Lecce

**Giovanni Casarano** - Dirigente Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Egidio Lanoce" - Maglie

Capo Panel: Paolo Saracino

Docenti: Mario Rizzo - Francesco Trono

ore 9.00 - 14.00

- 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.

### Lunedì 11 dicembre 2017

Docenti: Mario Rizzo - Antonio De Donno

ore 8.30 - 13.30

- introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto; tecnica dell'assaggio degli oli di oliva vergini;
- le caratteristiche sensoriali degli oli di oliva vergini: pregi e difetti;
- sensazioni positive: fruttato di oliva, amaro, piccante e altre sensazioni vegetali;
- principali difetti degli oli di oliva vergini e cause che li hanno determinati: riscaldamento, avvinato, rancido, morchia, muffa;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: rancido;**
- il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica.

### Martedì 12 dicembre 2017

Docenti: Fernando De Giorgio - Mario Rizzo

ore 8.30 - 13.30

- aroma degli oli di oliva vergini: composizione chimica e note sensoriali, formazione dei composti dell'aroma, parametri agronomici e tecnologici che influenzano l'aroma;
- isolamento, identificazione e qualificazione dei composti volatili degli oli di oliva vergini;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: amaro;**
- il descrittore amaro e la sua caratterizzazione analitica.

### Mercoledì 13 dicembre 2017

Docenti: Mario Rizzo - Antonio De Donno

ore 8.30 - 13.30

- il sistema HACCP nelle aziende del settore oleario;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: morchia;**
- il difetto morchia e la sua caratterizzazione analitica.

### Giovedì 14 dicembre 2017

Docenti: Mario Rizzo - Francesco Trono

ore 8.30 - 13.30

- l'etichettatura degli oli di oliva vergini;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: avvinato;**
- il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica.

### Venerdì 15 dicembre 2017

Docenti: Fernando De Giorgio - Mario Rizzo

ore 8.30 - 13.30

- classificazione delle categorie degli oli d'oliva;
- analisi per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli d'oliva;
- certificazioni: Dop, Bio, Nop, Cor;
- prove pratiche di assaggio di oli di oliva vergini italiani ed esteri.

### Sabato 16 dicembre 2017

Docenti: Giuseppe Mauro Ferro - Mario Rizzo

ore 8.30 - 13.30

- la coltivazione dell'olivo e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche analitiche ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva vergini;
- influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva vergini;
- effetti dei sistemi di raccolta e conservazione delle olive, di trasformazione e conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva vergini;
- prove pratiche di assaggio degli oli di oliva vergini italiani ed esteri.
- **Chiusura Corso.**