

Programma del corso per la determinazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli d'oliva secondo quanto previsto dal DM 18/06/2014

Responsabile: Capo Panel Maria Luisa Ambrosino

Oleificio Lo Conte S.a.S
Via Brecceto, 1
83010 - ARAIANO IRPINO (AV)

I giornata - Lunedì 9 gennaio

orario	argomento	docente
14:30 - 16:30	Caratteristiche chimico-fisiche e classificazione degli oli vergini di oliva	Maria Luisa Ambrosino
16:30- 19:30	L'analisi sensoriale per gli oli vergini di oliva. Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto. La metodologia di assaggio.	

II giornata - Martedì 10 gennaio

orario	argomento	docente
14:30 - 16:30	Regolamento 2568/91. Metodologia di assaggio. Il vocabolario specifico dell'olio di oliva.	Maria Luisa Ambrosino
16:30- 19:30	Prove di riallineamento per l'attributo "riscaldo". Verifica della serie.	

III giornata - Venerdì 13 gennaio

orario	argomento	docente
14:30 - 16:30	Coltivazione, potatura e difesa dell'olivo.	Francesco Castelluccio
16:30- 19:30	Esercitazione sulla corretta compilazione della scheda. Assaggi guidati di oli con spiccate caratteristiche di tipicità.	

IV giornata - Venerdì 20 gennaio

orario	argomento	docente
14:30 - 16:30	Influenza della tecnologia di estrazione e conservazione sulla qualità nutrizionale, merceologica e sensoriale dell'olio vergine di oliva.	Antonello Paduano
16:30- 19:30	Prove di riallineamento per l'attributo "avvinato". Verifica della serie.	

V giornata - Sabato 21 gennaio

orario	argomento	docente
14:30 - 16:30	La definizione analitica della genuinità: cenni sui su principali frodi e sofisticazioni	Antonello Paduano
16:30- 19:30	Prove di riallineamento per l'attributo "rancido". Verifica della serie.	

VI giornata - Lunedì 23 gennaio

orario	argomento	docente
14:30 - 16:30	Olio d'oliva e salute: l'utilizzo dell'extra vergine per una sana alimentazione.	Ivan Rizzitelli
16:30- 19:30	Esercitazione sulla corretta compilazione della scheda. Assaggi guidati di oli di diversa origine e provenienza.	

VII giornata - Martedì 24 gennaio

orario	argomento	docente
14:30 - 15:30	La corretta etichettatura dell'olio d'oliva. Gli oli a DOP.	Maria Luisa Ambrosino
15:30 - 16:30	Verifica dell'abilità acquisita nella valutazione del profilo e nella compilazione della scheda	
16:30- 19:30	Prove di riallineamento per l'attributo "amaro". Verifica della serie.	