

| <b>Programma del corso per la determinazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli d'oliva secondo quanto previsto dal DM 18/06/2014</b> |  |   |
|---|--|---|
| Responsabile: Capo Panel Maria Luisa Ambrosino  |  | APOOAT - Sede Acli Provinciale<br>Via Salvatore De Renzi, 28<br>83100 - Avellino (AV) |
| <b>I giornata - Lunedì 27 gennaio 2020</b>  |  |   |
| <b>orario</b>   | <b>argomento</b>   | <b>docente</b>  |
| 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.            |   |
| <b>II giornata - Mercoledì 29 gennaio 2020</b>  |  |   |
| <b>orario</b>   | <b>argomento</b>   | <b>docente</b>  |
| 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 "riscaldato". Verifica della serie.  |   |
| <b>III giornata - venerdì 31 gennaio 2020</b>   |  |   |
| <b>orario</b>   | <b>argomento</b>   | <b>docente</b>  |
| 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.  |   |
| <b>IV giornata - Lunedì 03 febbraio 2020</b>  |  |   |
| <b>orario</b>   | <b>argomento</b>   | <b>docente</b>  |
| 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.   |   |
| <b>V giornata - mercoledì 05 febbraio 2020</b>  |  |   |
| <b>orario</b>   | <b>argomento</b>   | <b>docente</b>  |
| 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.                   |   |
| <b>VI giornata - Venerdì 07 febbraio 2020</b>   |  |   |
| <b>orario</b>   | <b>argomento</b>   | <b>docente</b>  |
| 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.                           |   |
| <b>VII giornata - Lunedì 17 febbraio 2020</b>   |  |   |
| <b>orario</b>   | <b>argomento</b>   | <b>docente</b>  |
| 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.   |   |