

Programma del corso per la determinazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli d'oliva secondo quanto previsto dal DM 1334 del 28/02/2012

Responsabile: Capo Panel Maria Luisa Ambrosino

Aula Consiliare Comune di Sturno  
P.zza Municipio 1, STURNO (AV)

<b>orario</b>	<b>I giornata - Venerdì 30 Maggio</b> <b>argomento</b>	<b>docente</b>
14:30 - 16:30	Caratteristiche chimico-fisiche e classificazione degli oli vergini di oliva.	
16:30 - 18:30	L'analisi sensoriale per gli oli vergini di oliva. Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto.	Maria Luisa Ambrosino
18:30 - 19:30	Prima prova selettiva.	
<b>orario</b>	<b>II giornata - Mercoledì 4 Giugno</b> <b>argomento</b>	<b>docente</b>
14:30 - 16:30	Regolamento 2568/91. Metodologia di assaggio. Il vocabolario specifico dell'olio di oliva.	
16:30 - 19:30	Prove di riallineamento per l'attributo "rancido". Verifica della serie.	Maria Luisa Ambrosino
<b>orario</b>	<b>III giornata - Venerdì 6 Giugno</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.	
16:30 - 19:30	Prove di riallineamento per l'attributo "avvinato". Verifica della serie.	Antonello Paduano
<b>orario</b>	<b>IV giornata - Mercoledì 11 Giugno</b> <b>argomento</b>	<b>docente</b>
14:30 - 16:30	Tecniche agronomiche di produzione e raccolta dell'olivo.	
16:30 - 19:30	Esercitazione sulla corretta compilazione della scheda. Assaggi guidati di oli con spiccate caratteristiche di tipicità.	Ivan Rizzitelli Francesco Castelluccio
<b>orario</b>	<b>V giornata - Venerdì 13 Giugno</b> <b>argomento</b>	<b>docente</b>
14:30 - 16:30	La definizione analitica della genuinità: cenni sui su principali frodi e sofisticazioni	
16:30 - 19:30	Prove di riallineamento per l'attributo "riscaldo". Verifica della serie.	Antonello Paduano
<b>orario</b>	<b>VI giornata - Mercoledì 18 Giugno</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.	
16:30 - 19:30	Prove di riallineamento per l'attributo "amaro". Verifica della serie.	Angelo Lo Conte
<b>orario</b>	<b>VII giornata - Giovedì 19 Giugno</b> <b>argomento</b>	<b>docente</b>
14:30 - 16:30	La corretta etichettatura dell'olio d'oliva. Gli oli a DOP.	
16:30 - 17:30	Esercitazione sulla corretta compilazione della scheda. Assaggi guidati di oli di diversa origine e provenienza.	
17:30 - 19:30	Seconda prova selettiva. Verifica dell'abilità acquisita nella valutazione del profilo e nella compilazione della scheda	Maria Luisa Ambrosino