

**CORSO PROFESSIONALE DI 1° LIVELLO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA**  
**(reg ce 2568/91 e decreto 18 Giugno 2014)**

Calendario lezioni

Il corso si svolgerà presso la sede di Assoprol Umbria in Via Catanelli 70 Ponte San Giovanni, Perugia 06135 (PG)

| Data       | Ore lezione | Orario           | LEZIONE  | DOCENTE                               |
|------------|-------------|------------------|--|---------------------------------------|
| 08/01/2019 | 4           | 15:00 alle 19:00 | <b>Olivicoltura:</b> importanza delle scelte varietali e tecniche colturali per l'incremento della produzione, contenimento dei costi di produzione e miglioramento della qualità. Sistemi di raccolta e conservazione delle olive.                                  | Capo Panel<br>Dr.ssa Angela<br>Canale |
| 10/01/2019 | 3           | 15:00 alle 18:00 | Le basi metodologiche dell'analisi sensoriale: le soglie di percezione. Panel Test. Descrizione del metodo di analisi ufficiale e selezione dei candidati. La tecnica di assaggio per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva. Compilazione delle schede sensoriali. | Capo Panel<br>Dr.ssa Angela<br>Canale |
| 10/01/2019 | 1           | 18:00 alle 19:00 | Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,  |                                       |
| 15/01/2019 | 3           | 15:00 alle 18:00 | Influenza della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio.<br>Estrazione e separazione dell'olio.<br>Innovazione tecnologica.  | Dr. Agr Ranchino<br>Eugenio           |
| 15/01/2019 | 1           | 18:00 alle 19:00 | Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,  |                                       |

| Data       | Ore lezione | Orario           | LEZIONE   | DOCENTE                            |
|------------|-------------|------------------|---|------------------------------------|
| 17/01/2019 | 3           | 15:00 alle 18:00 | Normativa commerciale per gli oli vergini: Classificazione merceologica degli oli secondo il Reg. UE 2568/91 e successivi. Normative riguardanti l'etichettatura degli oli. La valutazione di conformità degli oli DOP. Gli oli DOP Umbria. | Di Zacomo Gabriele                 |
| 17/01/2019 | 1           | 18:00 alle 19:00 | Metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento   | Capo Panel<br>Dr.ssa Angela Canale |
| 22/01/2019 | 3 ore       | 15:00 alle 18:00 | Conoscenza e valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli Mono varietali e normativa DOP con particolare riferimento al territorio di originaria provenienza.   | Capo Panel<br>Dr.ssa Angela Canale |
| 22/01/2019 | 1 ora       | 18:00 alle 19:00 | Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,   |                                    |
| 24/01/2019 | 4 ore       | 15:00 alle 19:00 | Composizione chimica; contenuto e caratterizzazione dei polifenoli; caratteristiche nutrizionali; effetti benefici sulla salute   | Dr Andrea Valigi                   |

| Prove selettive |             |                  |  |                                    |
|-----------------|-------------|------------------|--|------------------------------------|
| Data            | Ore lezione | Orario           | LEZIONE  | DOCENTE                            |
| 29/01/2019      | 4           | 16:00 alle 20:00 | <b>Prove selettive di base:</b> quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>RANCIDO</u> .  | Capo Panel<br>Dr.ssa Angela Canale |
| 31/01/2019      | 4           | 16:00 alle 20:00 | <b>Prove selettive di base:</b> quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>RISCALDO</u> . | Capo Panel<br>Dr.ssa Angela Canale |
| 05/02/2019      | 4           | 16:00 alle 20:00 | <b>Prove selettive di base:</b> quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>AVVINATO</u> . | Capo Panel<br>Dr.ssa Angela Canale |
| 07/02/2019      | 4           | 16:00 alle 20:00 | <b>Prove selettive di base:</b> quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>AMARO</u> .    | Capo Panel<br>Dr.ssa Angela Canale |

**CORSO PROFESSIONALE DI II° LIVELLO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA  
SVOLGIMENTO 20 SEDUTE DI ASSAGGIO**

| Data  | Ore                        | Orario           | LEZIONE  | DOCENTE                               |
|---|----------------------------|------------------|--|---------------------------------------|
| A partire dal<br>12/02/2019 con<br>ultima lezione<br>28/03/2019 | 2 ore per ogni<br>giornata | 17:00 alle 19:00 | Seduta di assaggio certificata, con degustazione di oli extra vergine di<br>oliva. | Capo Panel<br>Dr.ssa Angela<br>Canale |

**Il calendario definitivo per il corso di secondo livello sarà discusso con i partecipanti durante le prime lezioni.**