

**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 dell'azienda Costa D'Oro Via Crispino Merini n.1  
 06049 Spoleto (PG)  
 Umbria - Italy

Data	Ore lezione	Orario	LEZIONE	DOCENTE
05/10/2020	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 Dr.ssa Angela Canale
06/10/2020	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 Dr.ssa Angela Canale
06/10/2020	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,	
08/10/2020	3	15:00 alle 18:00	Influenza della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio. Estrazione e separazione dell'olio. Innovazione tecnologica.	Capo Panel Angela Canale Co-docente Daniele Converso
08/10/2020	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
12/10/2020	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.	Dr. Antonio Morabito o Mauro Leonardi
12/10/2020	1	18:00 alle 19:00	Prove pratiche - Metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento	Capo Panel Dr.ssa Angela Canale
13/10/2020	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 Dr.ssa Angela Canale
13/10/2020	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,	
15/10/2020	4 ore	15:00 alle 19:00	Composizione chimica; contenuto e caratterizzazione dei polifenoli; caratteristiche nutrizionali; effetti benefici sulla salute	Mauro Leonardi

Prove selettive				
Data	Ore lezione	Orario	LEZIONE	DOCENTE
19/10/2020	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 Dr.ssa Angela Canale
20/10/2020	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 Dr.ssa Angela Canale
26/10/2020	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 Dr.ssa Angela Canale
27/10/2020	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 Dr.ssa Angela Canale