

**CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI OLIO
D'OLIVA Reg. CE 867/2008
1° corso della I° annualità
(Presso Aspol-Frosinone e C.C.I.A.A.-Frosinone)**

Programma: Ottobre - Novembre 2009

**VENERDI' 16 Ottobre 2009..... ore
14,00-18,00**

Presentazione del corso

Giuseppe Piazza: Capo Panel ASPOL - Frosinone

Influenze delle tecnologie di trasformazione delle olive e conservazione dell'olio e sulla qualità dei prodotti

Lorenzo Cerretani: (Dip. Di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Bologna)

**GIOVEDI 22 Ottobre 2009..... ore
14,00-18,00**

Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini

Vocabolario per l'analisi sensoriale degli oli d'oliva.

Formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettosi.

Fattori che influenzano la loro composizione quali-quantitativa.

Franca Angerosa: Capo Panel COI

**MARTEDI 27 Ottobre 2009 ore
14,00-18,00**

Processi di Filiera

Diffusione dell'Olivicoltura in Italia e nel Mondo; Patrimonio varietale; Caratteristiche botaniche; Fattori che influenzano la coltura dell'olivo; Fattori che influenzano la qualità dell'olio (varietà e ambiente, tecniche colturali); Difetti per errata coltivazione.

Angela Canale: Agronomo – Capo Panel ASSOPROL Umbria

**GIOVEDI' 29 Ottobre 2009..... ore
10,00-13,00**

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'avvinato per ciascun allievo.

Giuseppe Piazza: Capo Panel ASPOL - Frosinone

..... ore
15,00-18,00

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del rancido per ciascun allievo.

Giuseppe Piazza: Capo Panel ASPOL - Frosinone

MARTEDI 03 Novembre 2009..... ore
10,00-13,00

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'amaro per ciascun allievo.

Giuseppe Piazza: Capo Panel ASPOL - Frosinone

..... ore
15,00-18,00

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldamento per ciascun allievo.

Giuseppe Piazza: Capo Panel ASPOL - Frosinone

GIOVEDI' 05 Novembre 2009..... ore
14,00-18,00

Caratteristiche chimico fisiche degli oli e norme legali

Legislazione nazionale, comunitaria e sua origine ed evoluzione.

Angelo Faberi: Ispettorato Centrale per il Controllo della qualità dei prodotti Agroalimentari - Roma

MARTEDI' 10 Novembre 2009..... ore
14,00-18,00

Risonanza magnetica sulla qualità genuinità e origine geografica del prodotto

Luisa Mannina: CNR - Roma

GIOVEDI' 12 Novembre 2009..... ore 15,00-18,00

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Verifica per ciascun allievo delle soglie di sensibilità sugli attributi di alcune DOP nazionali.

Ranieri Filo della Torre - Direttore Generale UNAPROL : Roma

Mario Saddò – Presidente ASPOL di Frosinone

Attilio Ferraiolo – Funzionario UNAPROL : Roma

Colloquio finale per la visione dei risultati delle prove selettive di ogni allievo.

Consegna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti.

Consegna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio agli allievi che hanno superato positivamente le prove.

Durata del corso:	36 ore
Coordinamento generale:	Aspol-Frosinone
Logistica dei locali:	C.C.I.A.A.-Frosinone
Responsabile:	Franca Angerosa – Capo Panel COI
Segreteria amministrativa:	Assunta Parente (Aspol-Frosinone)