



Member of
Euro Fed Lipid
International Society for Fat Research



Facoltà di Agraria

CORSO PER LA FORMAZIONE DI CAPO PANEL PER I PANEL DI VALUTAZIONE SENSORIALE DEGLI OLI VERGINI D' OLIVA (ai sensi dell' art. 3 D.M. 30 luglio 2003 MiPAAF)

**Università Politecnica delle Marche
Facoltà di Agraria - Ancona**

Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse - Milano

Ancona 23 – 27 giugno 2008

Soggetto proponente

Università Politecnica delle Marche – Facoltà di Agraria, Ancona
Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse

Obiettivi

L' obiettivo del Corso è quello di fornire ai discenti gli strumenti teorico-pratici per l' organizzazione e la gestione di un laboratorio di analisi sensoriale per la valutazione degli oli d' oliva vergini conformemente a quanto indicato dal D.M. del 30 luglio 2003 del MiPAAF ed alla norma ISO/IEC 17025:05 di riferimento, nonché ai documenti del Consiglio Oleicolo Internazionale della serie T20.

Il Corso si articola su vari punti: aggiornamento ed approfondimento dell' analisi sensoriale sulla conoscenza del sistema percettivo umano in base alle ultime ricerche in merito; ottimizzazione delle prestazioni del panel; ruolo di guida e leadership, con la finalità di portare il proprio panel nel miglior stato funzionale; metodo di classificazione sensoriale degli oli vergini di oliva secondo la norma del Consiglio Oleicolo Internazionale COI/T20 ed Europea; operatività del laboratorio: costruzione, selezione e addestramento del panel, gestione dei giudici, allenamento e standard; metodo statistico di base ed applicazione alle metodologie trattate; gestione del laboratorio di analisi sensoriale: informatizzazione del laboratorio; sistema di gestione della qualità di un laboratorio di analisi sensoriale (accreditamento SINAL); sistema del riconoscimento del Consiglio Oleicolo Internazionale, prove circolari.

Destinatari

I Tecnici e gli Esperti che vogliono diventare panel leader, di provata esperienza di giudici di analisi sensoriale degli oli vergini d' oliva e con particolari caratteristiche di guida ed organizzazione e che soddisfino le condizioni previste all' art. 3 del D.M. del 30 luglio 2003 del MiPAAF ed particolare:

- 1) essere un esperto nella valutazione organolettica delle diverse categorie di oli vergini di oliva;
- 2) essere iscritto nell' Elenco Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini (art. 2, comma 4 del citato D.M.) e dimostrazione di aver operato da almeno



SISSG
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE

Member of

Euro Fed Lipid

International Society for Fat Research



Facoltà di Agraria

tre anni mediante attestato di un Panel riconosciuto a livello nazionale di cui all' art. 4, comma 4 citato D.M.

Numero di partecipanti: min 15 - max 25.

Quota di partecipazione: 1.500,00 €

Data e sede del Corso

Il Corso si svolgerà dal 23 al 27 giugno 2008 presso la Facoltà di Agraria – Università Politecnica delle Marche- Via Breccie Bianche – Monte Dago, 60131 Ancona.

Segreteria amministrativa: Ripartizione Organizzazione Didattica e Diritto allo Studio – tel 071.2202306 – e-mail: master.agraria-scienze@univpm.it

Programma

Il primo giorno si tratta del sistema percettivo umano e si approfondisce il tema mediante esercitazioni in aula con l'attiva partecipazione dei presenti.

Mediante la tecnica dei sistemi rappresentazionali si introducono le tecniche per la gestione delle persone e la funzione di leadership, che il panel leader deve saper conquistare e mantenere.

Il secondo giorno e parte del terzo si affronta il documento COI fondamentale per la valutazione dell'olio di oliva vergine (COI Doc. T20) e si comincia a simulare le varie fasi per la costituzione del panel: costruzione del laboratorio, selezione e determinazione delle soglie percettive, addestramento mediante campioni opportuni, e allenamento continuo. Cenni sulla valutazione delle prestazioni dei giudici durante la fase di formazione del panel. Introduzione alla valutazione degli oli a denominazione di origine con il metodo del Consiglio Oleicolo Internazionale.

Alla fine del terzo giorno si introduce il tema della gestione del laboratorio sensoriale dal punto di vista logistico, informatico e statistico, che poi verrà approfondito durante il quarto giorno dedicato interamente alla tecnica del COI Doc.T20 ed alla sua applicazione. Infatti mediante diverse esercitazioni pratiche a gruppi, si familiarizza con il metodo e con il sistema di elaborazione dei dati e con il sistema di controllo dei risultati.

Il quinto giorno si danno degli spunti sulla gestione del sistema qualità del laboratorio di analisi sensoriale degli oli per l'accreditamento, nonché sul sistema di riconoscimento dei laboratori di analisi sensoriale messo a punto dal Consiglio Oleicolo Internazionale.

Alla fine si effettua un riepilogo ed una sommaria valutazione del livello di apprendimento da parte dei discenti.

Programma didattico

Le lezioni si terranno dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00

Lunedì, 23 giugno 2008

Registrazione dei partecipanti

Saluto delle autorità

Presentazione, scopi ed obiettivi del corso

Tonino Zelinotti

Gestione del panel.

Introduzione alla comunicazione interpersonale ed alle tecniche di gestione dei gruppi di persone - Comunicazione interpersonale - Tecniche di addestramento efficace – Leadership - Pacing and leading - Creare il gruppo: le dinamiche di gruppo ed il ruolo del panel leader - Role playing: esercitazioni pratiche di comunicazione efficace e leadership.

Deborah Mazzanti

Gestione del panel.

Costituzione e Selezione - Esercitazioni per la determinazione della soglia media di percezione degli attributi positivi e negativi.

Andrea Giomo

Martedì, 24 giugno 2008

Ripresa: riassunto del lavoro effettuato e indicazioni sulla giornata.

L'analisi sensoriale: definizione e obiettivi, organi delle percezioni gustative,olfattive e tattili, misura delle percezioni sensoriali.

Le diverse prove sensoriali normalizzate e loro finalità: scale di misura, trattamenti statistici dei dati e il panel come strumento di misura.

Addestramento e controllo delle competenze del panel.

Andrea Giomo.

L' olio d' oliva: composizione e tecnologia - Le olive e loro composizione

Le tecnologie di estrazione; le caratteristiche compositive in funzione delle note percepibili, influenza della tecnologia di estrazione e di conservazione.

Aspetti nutrizionali e salutistici dell' olio d' oliva

Natale Giuseppe Frega

Lanfranco Conte

Mercoledì, 25 giugno 2008

Ripresa: riassunto del lavoro effettuato e indicazioni sulla giornata

Le norme dell'analisi sensoriale. Le norme del Consiglio Oleicolo Internazionale: i documenti 4, 5, 6, 13, 14, 15 Rev.2.

Tonino Zelinotti

Le norme dell'analisi sensoriale. La normazione nazionale ed europea per la gestione dei panel di analisi sensoriale degli oli vergini di oliva.

Diego Morgante

La valutazione sensoriale degli oli extra vergini a denominazione di origine. Il documento 22 della serie T20 del COI.

La determinazione del profilo sensoriale degli oli a denominazione di origine.

Esercitazione pratica.

Roberto De Andreis

Emanuele Boselli

Giovedì, 26 giugno 2008

Ripresa: riassunto del lavoro effettuato e indicazioni sulla giornata

Esercitazioni sull'organizzazione delle sessioni di valutazione sensoriale e sull'uso del sistema informatico a disposizione.

Preparazione del laboratorio, i piani sperimentali, preparazione dei campioni, randomizzazione e presenza di difetti, raccolta delle schede, digitalizzazione manuale e/o automatica, elaborazione dei dati.

Prove pratiche di valutazione e classificazione di campioni di oli d' oliva vergini.

Alissa Mattei

Armonizzazione delle metodologie di analisi degli oli: panoramica internazionale.

Rapporto tra panel leader e normativa cogente e volontaria nazionale ed internazionale.

Il campionamento dei prodotti da sottoporre ad analisi.

Natale Giuseppe Frega

Lanfranco Conte

Venerdì, 27 giugno 2008

Ripresa: riassunto del lavoro effettuato e indicazioni sulla giornata



SISSG
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE

Member of

Euro Fed Lipid

International Society for Fat Research



Facoltà di Agraria

Il sistema qualità nei laboratori di indagine sensoriale a fronte della norma ISO/IEC 17025:05

Paolo Bianco

L'accreditamento SINAL dei laboratori di analisi sensoriale.

Paolo Bianco

Valutazione delle prove pratiche

Alissa Mattei

Roberto De Andreis

Emanuele Boselli

Chiusura del Corso

Consegna degli attestati di frequenza e di idoneità.

Metodologia didattica

Si impara attivamente attraverso l'assaggio reale di prodotti reali, esercitandosi ad applicare le tecniche insegnate subito, senza perdere tempo o concentrazione.

A lezioni di sfondo prettamente teorico, si affiancano in tempo reale esercitazioni pratiche mediante simulazioni e role-playing, in piccoli gruppi sotto la guida dei trainer. Il sistema di insegnamento è basato sulle più moderne tecniche didattiche volte all'ottimizzazione dei tempi di apprendimento.

Nel corso delle lezioni sono previsti momenti di discussione e di interazione con i corsisti, per migliorare l'apprendimento.

Durata del Corso

Cinque giornate da 8 ore ciascuna, nell'arco di una settimana.

Arredi e tecnologie didattiche:

- 1) n. 1 Aula didattica, completa di 25 tavoli e sedie per preparazione e collocamento campioni e prove di assaggio;
- 2) n. 1 Sala panel regolamentare per assaggio, composta da 11 postazioni complete di dotazione standard.

Procedure di qualità

La Facoltà di Agraria di Ancona, in quanto struttura certificata UNI EN ISO 9001/2000 n. 10039/03/5 (certificazione CISQ/RINa n. IT 33732), realizzerà il percorso formativo nel rispetto delle procedure dettate dalle predette norme.

Responsabile del Corso

Prof. Natale G. Frega

Università Politecnica delle Marche, Facoltà di Agraria – Ancona, con la collaborazione della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse – Milano.



SISSG
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE

Member of
Euro Fed Lipid
International Society for Fat Research



Facoltà di Agraria

Tutor:

Emanuele Boselli

Orgazzazione logistica:

Sig.ra Silva Bertani – Segreteria della Presidenza della Facoltà di Agraria – Università Politecnica delle Marche – Ancona – tel. 0712204679 e-mail: s.bertani@univpm.it

Attestati rilasciati al termine del Corso

Attestato di frequenza

Attestato di idoneità recante gli estremi dell' autorizzazione

Docenti

Deborah Mazzanti: Psicologa.

Andrea Giomo: Docente di analisi sensoriali c/o Facoltà di Agraria Università Politecnica delle Marche - Ancona.

Diego Morgante: Dirigente MiPAAF – Dipartimento delle Filiere Agricole ed Agroalimentari – Direzione Generale delle Politiche Agricole – Polagr Vi

Roberto De Andreis: Presidente Commissione Valutazione oli DOP Riviera Ligure.

Tonino Zelinotti: Presidente SISSG, Presidente Commissione Valutazione oli DOP Sabina.

Natale Giuseppe Frega: Preside Facoltà di Agraria – Università Politecnica delle Marche - Ancona

Lanfranco Conte: Docente Sezione Chimica degli Alimenti - Dipartimento Scienza degli Alimenti - Università degli Studi Udine.

Alissa Mattei: Consigliere SISSG.

Paolo Bianco: Direttore SINAL.

Emanuele Borselli: Ricercatore Scienze e Tecnologie Alimentari – Dipartimento Scienza degli Alimenti – Università Politecnica delle Marche Ancona

Comitato Ordinatore

Prof. Natale Giuseppe Frega

Prof. Nunzio Isidoro

Dr. Emanuele Borselli

Dr. Tonino Zelinotti

Dr. Andrea Giomo

Allegato

Modulo di pre-iscrizione da inviare a:

Dr.ssa Alissa Mattei – Segreteria Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse – cell. 3299543399 e.mail: casamontecucco@libero.it fax 056680135

La domanda di iscrizione dovrà essere presentata dagli aspiranti partecipanti al Corso al momento della pubblicazione sul sito dell' Università Politecnica della Marche di Ancona,



Member of
Euro Fed Lipid
International Society for Fat Research



Facoltà di Agraria

Facoltà di Agraria, delle norme di partecipazione al Corso, nel quale saranno riportate anche le condizioni di pagamento.

Variazioni di programma

La Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse si riserva la facoltà di rinviare il Corso programmato dandone comunicazione via fax o e.mail ai partecipanti entro tre giorni lavorativi prima della data di inizio corso.

La Società si riserva inoltre, per esigenze organizzative, di modificare il programma del Corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale.



Member of
Euro Fed Lipid
International Society for Fat Research



Facoltà di Agraria

Domanda di pre-iscrizione

CORSO PER LA FORMAZIONE DI CAPO PANEL PER I PANEL DI VALUTAZIONE SENSORIALE DEGLI OLI VERGINI D' OLIVA

UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE
FACOLTA' DI AGRARIA - ANCONA

SOCIETA' ITALIANA PER LO STUDIO DELLE SOSTANZE GRASSE

Ancona 23 – 27 giugno 2008

Il/La sottoscritto/a....., nato/a a.....
.....

Provincia....., il....., residente in.....
.....

Via....., CAP.....,tel.....
.....

Cell....., e-mail.....
.....

Codice Fiscale.....

ISTITUTO/CENTRO/ENTE DI APPARTENENZA

.....

Indirizzo....., Città.....

Prov....., CAP....., tel.....,e-mail.....

chiede



SISSG
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE

Member of
Euro Fed Lipid
International Society for Fat Research



Facoltà di Agraria

di partecipare al Corso per la formazione di Panel Leader per i Panel di valutazione sensoriale degli oli vergini d'oliva organizzato dall' Università Politecnica delle Marche – Facoltà di Agraria di Ancona e dalla Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse, autorizzato dal Ministero delle Politiche Alimentari, Agricole e Forestali – Dipartimento delle Filiere Agricole ed Agronomiche – Direzione Generale delle Politiche Agricole – Polagr VI .

Il Corso inizierà il 23 giugno e terminerà il 27 giugno 2008.

Costo del Corso: 1.500,00 € + IVA

Termine iscrizione: 20 giugno 2008

Firma del richiedente.

Data.

Per qualsiasi informazione contattare la Segreteria Organizzativa

Informativa ai sensi dell' art. 13 del D.Lvo 196/2003

I dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

L'interessat gode dei diritti di cui all' art. 7 del D.Lvo 196/2003

20133 MILANO – VIA GIUSEPPE COLOMBO, 79

Tel. 02.70649742 – E-mail: sissg@sissg.it - www.sissg.it

C.F.80174530156