

**CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI OLIO
D'OLIVA Reg. CE 2080/2005
1° corso della III° annualità
(Presso Aspol-Frosinone C.C.I.A.A.-Frosinone)**

Programma: Novembre- Dicembre 2008

MARTEDI' 11 novembre 2008..... ore 14,00-18,00

Presentazione del corso

Giuseppe Piazza - Capo Panel del Corso

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 13 novembre 2008..... ore 14,00-18,00

Risonanza magnetica sulla qualità genuinità e origine geografica del prodotto

Luisa Mannina – CNR : Roma

MARTEDI 18 novembre 2008 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

GIOVEDI' 20 novembre 2008..... 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 - 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 - ASPOL : Frosinone

MARTEDI 25 novembre 2008..... 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 – 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 - ASPOL : Frosinone

GIOVEDI' 27 novembre 2008..... ore 14,00-18,00

Caratteristiche chimico fisiche degli oli e norme legali

Legislazione nazionale, comunitaria e sua origine ed evoluzione.

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

MARTEDI' 02 dicembre 2008..... ore 14,00-18,00

La DOP italiane

Dati statistici sull'olivicoltura nazionale. Origine e legislazione delle DOP.

Schema di certificazione.

Domenico Genovesi - Funzionario Regione Lazio : Roma

GIOVEDI' 04 dicembre 2008..... ore 14,00-18,00

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

Fulvio Genovese - 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:

Giuseppe Piazza (Capo Panel MIPAF)

Segreteria amministrativa:

Assunta Parente (Aspol-Frosinone)