

CORSO PER L'IDONEITÀ FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO

PROGRAMMA DEL CORSO

MARTEDÌ' 16 luglio '13

- Ore 14.30:15.00 *Introduzione al corso*
- Ore 15.00:19.00 Andrea GIOMO (Esperto analisi sensoriale) - *Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva. Vocabolario dell'analisi sensoriale degli oli di oliva. Formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di pregio e difetto. Fattori che influenzano loro composizione quali-quantitativa.*
- Ore 19.00:19.30 *Prove pratiche per la familiarizzazione con le varianti olfattive-gustative-tattili e con la metodologia sensoriale.*

MERCOLEDÌ' 17 luglio '13

- Ore 15.00:17.00 Giuseppina BOCCIA (Unaprol) - *Caratteristiche chimico fisiche degli oli e grassi. L'utilizzo dei grassi in cucina e nell'industria alimentare. Abbinamenti gastronomici.*
- Ore 17.00:19.00 Alessandro GULLO (Agroqualità) - *Sistemi volontari di certificazione in olivicoltura. Sistemi di controllo dei sistemi volontari. Controllo ed autocontrollo*
- Ore 19.00:19.30 *Prove pratiche per la familiarizzazione con le varianti olfattive-gustative-tattili e con la metodologia sensoriale.*

GIOVEDÌ' 18 luglio '13

- Ore 15.00:19.00 Riccardo GUCCI (Università di Pisa) - *La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio.*
- Ore 19.00:19.30 *Prove pratiche per la familiarizzazione con le varianti olfattive-gustative-tattili e con la metodologia sensoriale.*

VENERDI' 19 luglio '13

- Ore 15.00:19.00 Giulio SCATOLINI (Capo-panel Unaprol) - *Gli oli DOP e IGP, schema normativo e di certificazione. L'analisi sensoriale: elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto. Concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Il concetto di soglia. La creazione di un panel e la selezione degli assaggiatori. Ruolo del capo panel. Valutazione del metodo di procedura statistica. L'analisi sensoriale, il foglio di profilo, l'assaggio degli EVO e delle DOP. Procedura per l'accreditamento della prova*
- Ore 19.00:19.30 *Prove pratiche per la familiarizzazione con le varianti olfattive-gustative-tattili e con la metodologia sensoriale.*

MARTEDÌ' 23 luglio '13

- Ore 15.00:19.00 Maurizio SERVILI (Università degli Studi Perugia) - *I sistemi di estrazione dell'olio dai frutti. Influenza dei fattori tecnologici sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio d'oliva. Sistemi di raccolta, conservazione, Trasformazione e separazione. I parametri di qualità degli oli extra vergini di oliva alla luce delle nuove conoscenze scientifiche. Chimica dell'olio.*
- Ore 19.00:19.30 *Prove pratiche per la familiarizzazione con le varianti olfattive-gustative-tattili e con la metodologia sensoriale.*

MERCOLEDÌ' 24 luglio '13

- Ore 15.00:16.30 Benedetto ORLANDI (Esperto di settore) - *Classificazione e normativa dell'olio di oliva. La norma comunitaria, COI, CODEX nella classificazione merceologica dell'olio di oliva.*
- Ore 16.30:17.30 Giulio SCATOLINI (Capo-panel Unaprol) - *Gli oli DOP e IGP, schema normativo e di certificazione.*

- Ore 17.30:19.00 Amedeo DE FRANCESCHI (Corpo Forestale dello Stato) - *Confezione ed etichettatura - la normativa nazionale e comunitaria. Tracciabilità e rintracciabilità degli oli di oliva, i sistemi ufficiali di controllo.*
- Ore 19.00:19.30 *Prove pratiche per la familiarizzazione con le varianti olfattive-gustative-tattili e con la metodologia sensoriale.*

GIOVEDI' 25 luglio '13

- Ore 10.00:14.00 *Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: Quattro prove di ordinazione per l'attributo del rancido.*
- Ore 15.00:19.00 *Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'avvinato.*

VENERDI' 26 luglio '13

- Ore 10.00:13.00 *Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldo.*
- Ore 15.00:18.00 *Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'amaro.*
- Ore 18.00:19.30 *Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato. Consegnna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti. Consegnna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai soggetti che hanno superato positivamente le prove.*