



Campagna finanziata con il contributo
dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

CORSO DI IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO D'OLIVA I° Livello

L'associazione CO.PR.O.M., in collaborazione con UNAPROL, secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche, organizza due "Corsi per Assaggiatori di olio vergine extra vergine d'oliva" della durata complessiva di 35 ore.

I principali argomenti trattati in ciascun Corso riguardano: Composizione degli oli extra vergini di oliva: aspetti nutrizionali e organolettici; Quadro normativo, classi merceologiche oli d'oliva e parametri analitici per il controllo della genuinità e della qualità; Cenni sul mercato dell'olio d'oliva, etichettatura e oli certificati (DOP, IGP, biologici); Influenza delle pratiche agronomiche e delle varietà sulle caratteristiche qualitative dell'olio d'oliva; Tecnologia di estrazione ed analisi dei punti critici; Analisi sensoriale e panel test: principi teorici e applicativi; Analisi sensoriale dell'olio di oliva; Prove pratiche di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini.

Numero partecipanti per corso: 25

Attestati:

- Diploma di Partecipazione a coloro che avranno frequentato non meno dell'80% delle ore di lezione
- Certificato di Idoneità fisiologica all'assaggio (a seguito superamento prove) uno dei requisiti per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Docenti:

I docenti sono tutti di formazione universitaria e consolidata esperienza; il Capo Panel e gli assaggiatori sono regolarmente iscritti all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Sede:

Co.Pr.O.M presso la sede della Coldiretti - Via Luigi D'Amato n° 15 - Campobasso

Quota di iscrizione € 80,00

Per info e iscrizioni: cell. 328-3722377 – e-mail massimilianozullo@gmail.com

Organizzazione: **Dr.Agr.Massimiliano Zullo** – 328.3722377 – massimilianozullo@gmail.com

Tutor di corso: **Dr.Agr.Massimiliano Zullo**

Capo Panel: **Lugi Centauri** - Presidente CAPOL (Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina)

Coordinatore delle lezioni teoriche: **Prof.ssa Antonella De Leonardis** – Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti – Università degli Studi del Molise (Unimol) – Campobasso

PROGRAMMA PRIMO CORSO 7 – 12 marzo 2016

<i>Programma del corso per la determinazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli d'oliva secondo quanto previsto dalla Circolare MiPA, n°5 del 18 giugno 1999</i>			
Responsabile: ZULLO MASSIMILIANO			Sede: COPROM Campobasso - Via Luigi D'Amato 15
Orario	Ore	Argomento	Docente
I giornata - Lunedì 07 marzo 2016 (5 ore)			
14.30-15.30	1	Inizio corso: registrazione dei partecipanti e presentazione del corso	Tutor di corso
15.30-17.30	2	Composizione degli oli extra vergini di oliva: aspetti nutrizionali e organolettici	A.De Leonardis *
17.30-19.30	2	Influenza delle pratiche agronomiche e delle varietà sulle caratteristiche qualitative dell'olio d'oliva	Tecnico Unaprol
II giornata - Martedì 08 marzo 2016 (5 ore)			
14.30-17.30	3	Tecniche di estrazione dell'olio e analisi dei punti critici di controllo.	A.De Leonardis*
17.30-19.30	2	Oli DOP, IGP, Biologico e le peculiarità dell'olio DOP molise	S.J.Lombardi *
III giornata - Mercoledì 09 marzo 2016 (5 ore)			
14.30-17.30	3	La sicurezza agroalimentare con particolare riferimento al settore oleario	G.Genovese e C.Ferraro**
17.30-19.30	2	Analisi sensoriale degli alimenti: principi teorici e applicativi	T.Candigliota*
IV giornata - Giovedì 10 marzo 2016 (5 ore)			
14:30 - 19:30	5	L'analisi sensoriale: Definizione e scopi. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto; Il metodo per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale. Costituzione di un Panel. Ruolo del Capo panel. Valutazione del metodo e procedura statistica. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo.	Centauri Luigi (Capo Panel)
V giornata - Venerdì 11 marzo 2016 (5 ore)			
14:30 - 19:30	5	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell' <i>avvinatoerancido</i> per ciascun soggetto.	Centauri Luigi (Capo Panel) e team Capol Latina
VI giornata - Sabato 12 marzo 2016 (10 ore)			
8:30 – 13:30	5	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell' <i>amaro</i> e del <i>riscaldo</i> per ciascun soggetto.	Centauri Luigi (Capo Panel) e team Capol Latina
13:30-14:30	1	Pausa pranzo	
14:30-18:30	4	Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP Molise e su altre denominazioni per ciascun soggetto. Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.	Centauri Luigi (Capo Panel)
18:30-19:30	1	Consegna attestati di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini e dei diploma di partecipazione. Chiusura del corso.	Tutor di corso

* Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) - Università degli Studi del Molise (Unimol) Campobasso

**Comando Regionale Corpo Forestale dello Stato - Campobasso

PROGRAMMA SECONDO CORSO 14 – 19 marzo 2016

<i>Programma del corso per la determinazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli d'oliva secondo quanto previsto dalla Circolare MiPA, n°5 del 18 giugno 1999</i>			
Responsabile: ZULLO MASSIMILIANO			Sede: COPROM Campobasso - Via Luigi D'Amato 15
Orario	Ore	Argomento	Docente
I giornata - Lunedì 14 marzo 2016 (5 ore)			
14.30-15.30	1	Inizio corso: registrazione dei partecipanti e presentazione del corso	Tutor di corso
15.30-17.30	2	Composizione degli oli extra vergini di oliva: aspetti nutrizionali e organolettici	A.De Leonardis*
17.30-19.30	2	Influenza delle pratiche agronomiche e delle varietà sulle caratteristiche qualitative dell'olio d'oliva	Tecnico Unaprol
II giornata - Martedì 15 marzo 2016 (5 ore)			
14.30-17.30	3	Tecniche di estrazione dell'olio e analisi dei punti critici di controllo.	A.De Leonardis*
17.30-19.30	2	Oli DOP, IGP, Biologico e le peculiarità dell'olio DOP molise	S.J.Lombardi*
III giornata - Mercoledì 16 marzo 2016 (5 ore)			
14.30-17.30	3	La sicurezza agroalimentare con particolare riferimento al settore oleario	G.Genovese e C.Ferraro **
17.30-19.30	2	Analisi sensoriale degli alimenti: principi teorici e applicativi	T.Candigliota*
IV giornata - Giovedì 17 marzo 2016 (5 ore)			
14:30 - 19:30	5	L'analisi sensoriale: Definizione e scopi. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto; Il metodo per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale. Costituzione di un Panel. Ruolo del Capo panel. Valutazione del metodo e procedura statistica. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo.	Centauri Luigi (Capo Panel)
V giornata - Venerdì 18 marzo 2016 (5 ore)			
14:30 - 19:30	5	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell' <i>avvinatoerancido</i> per ciascun soggetto.	Centauri Luigi (Capo Panel) e team Capol Latina
VI giornata - Sabato 19 marzo 2016 (10 ore)			
8:30 – 13:30	5	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell' <i>amaro</i> e del <i>riscaldo</i> per ciascun soggetto.	Centauri Luigi (Capo Panel) e team Capol Latina
13:30-14:30	1	Pausa pranzo	
14:30-18:30	4	Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP Molise e su altre denominazioni per ciascun soggetto. Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.	Centauri Luigi (Capo Panel)
18:30-19:30	1	Consegna attestati di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini e del diploma di partecipazione. Chiusura del corso	Tutor di corso

* Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) - Università degli Studi del Molise (Unimol) Campobasso

**Comando Regionale Corpo Forestale dello Stato - Campobasso