

CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA VERGINE DM 1334 DEL 28/02/2012

Località:	CENTRO SERVIZI COMUNALI PRESSO COMUNE DI CANOSA DI PUGLIA VIA PARINI 48
Date del corso:	MARZO 2013 - GIORNI : 11-12-13-14-15
Totale ore =	35
Obiettivi:	Il corso è tenuto ai sensi dell'art. 2 del D. M. n. 1334 del 28/02/2012, dell'Allegato XII Reg. CE n. 2568/91 e del Reg. CE n. 796/02 e succ. modifiche e integrazioni
Coordinatore del programma Reg. CE 867/08 e s.m.i.:	dott. Vito Pellegrino
Coordinatore del corso:	dott. Gennaro Napolitano
Segreteria Organizzativa:	Assolavoro Soc. Coop. – Via M. Signorile, 38 – 70121 Bari
Capo Panel:	Nicola Perrucci

PROGRAMMA

1° Giorno - 11 MARZO 2013	<i>Docenti: Capo Panel Nicola Perrucci/ dott. Alfredo Marasciulo</i>
15.00 - 16.00	Registrazione dei partecipanti
16.00 - 16.30	Saluto del Sindaco del Comune di Canosa di Puglia dott. _____ Saluto del Presidente dell'Assoprolì Bari sig. Guglielmi Francesco Saluto del coordinatore del programma REG. CE 867/08 e s.m.i.
16.30 - 19.00	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentazione del corso ✓ Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa. ✓ Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine: Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario ✓ Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI ✓ Panel Test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T.20
19.00 - 22.00	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Selezione dei candidati - Costituzione di un Panel - Prova pratica di compilazione delle schede ✓ Il difetto "RANCIDO" e la sua caratterizzazione analitica ✓ Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quattro sezione di prove per attributo (Rancido)



ASSOPROLI BARI

Ci prendiamo cura delle nostre risorse migliori.

2° Giorno - 12 MARZO 2013	
15.00 - 18.00	Docenti: Capo Panel Nicola Perrucci/ dott. Alfredo Marasciulo <ul style="list-style-type: none">✓ Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI.✓ Panel Test - Metodo CEE All. XII - Metodo COI Doc. T.20.✓ Selezione dei candidati✓ Costituzione di un Panel✓ Prova pratica di compilazione delle schede
18.00 - 19.00	Introduzione all'analisi sensoriale: <ul style="list-style-type: none">✓ psicofisiologia dell'olfatto e del gusto;✓ tecnica dell'assaggio dell'olio vergine di oliva
19.00 - 22.00	<ul style="list-style-type: none">✓ Selezione dei candidati - Costituzione di un Panel - Prova pratica di compilazione delle schede✓ Il difetto "AVVINATO" e la sua caratterizzazione analitica ✓ Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.✓ Quattro sezione di prove per attributo (Avvinato)

3° Giorno - 13 MARZO 2013	
15.00 - 16.30	Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti
16.30 - 19.30	Sensazioni positive: <ul style="list-style-type: none">✓ fruttato di oliva,✓ altre sensazioni vegetali,✓ amaro✓ piccante Principali difetti dell'olio e cause che li hanno determinati: <ul style="list-style-type: none">✓ riscaldamento/morchia,✓ avvinato,✓ rancido,✓ muffa, umidità, terra✓ altri
19.30 - 22.00	<ul style="list-style-type: none">✓ Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi✓ Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva✓ Il difetto "RISCALDO" e la sua caratterizzazione analitica ✓ Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.✓ Quattro sezione di prove per attributo (Riscaldo)



ASSOPROLI BARI

Ci prendiamo cura delle nostre risorse migliori.

4° Giorno - 14 MARZO 2013	Docenti: Capo Panel Nicola Perrucci/ dott. Alfredo Marasciulo /dott. G. Martellini
15.00 - 16.30	La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche analitiche ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva
16.30 - 17.30	Influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva
17.30 - 19.00	Effetti dei sistemi di raccolta, conservazione delle olive, trasformazione e conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva.
19.00 - 22.00	<ul style="list-style-type: none">✓ Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva✓ L'attributo "AMARO" e la sua caratterizzazione analitica✓ Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.✓ Quattro sezione di prove per attributo (Amaro)

5° Giorno - 15 MARZO 2013	Docenti: Capo Panel Nicola Perrucci/ dott. Alfredo Marasciulo/ dott. G. Martellini
15.00 - 16.30	Il sistema HACCP nelle aziende del settore oleario.
16.30 - 19.00	<ul style="list-style-type: none">✓ L'etichettatura degli oli di oliva✓ Normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP ed IGP✓ Normativa nazionale e comunitaria sugli oli Biologici✓ Il ruolo dei Consorzi e delle istituzioni varie
19.00 - 22.00	<ul style="list-style-type: none">✓ Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva✓ Il difetto "MORCHIA" e la sua caratterizzazione analitica✓ Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.✓ Quattro sezione di prove per attributo (Morchia)