



Camera di Commercio
Roma

FORMA CAMERA
Azienda Speciale



**CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA
PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA
1 -10 MARZO 2018 TOT. 40 ORE
PROGRAMMA**

Giovedì 1 marzo - 14:00 - 21:00 | 7 ore

- Accoglienza dei partecipanti e presentazione del corso e delle sue finalità
- L'analisi sensoriale, l'assaggiatore e il suo ruolo.
- Fisiologia del gusto e dell'olfatto
- Gli attributi positivi, gli attributi negativi e il foglio di profilo
- Visita alla sala di preparazione campioni ed alla sala panel
- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

Venerdì 2 marzo - 14:00 - 21:00 | 7 ore

- Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e ss.mm.
- Il vocabolario dell'analisi sensoriale degli oli vergini: norme di riferimento (Reg. CEE 2568/91 e ss. mm.)
- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RANCIDO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

Sabato 3 marzo - 08:30 - 14:30 | 6 ore

- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva (normativa).
- Parametri di qualità e parametri di genuinità
- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di AVVINATO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

Giovedì 8 marzo - 14:00 - 21:00 | 7 ore

- L'olivo: Origine, caratteristiche, varietà e diffusione.
- Coltura dell'olivo ed influenza delle scelte agronomiche sulla qualità e sulle caratteristiche dell'olio.
- Metodi di trasformazione: sistema tradizionale, sistema moderno e sinolea.
- Le certificazioni DOP e IGP e BIO
- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)



Camera di Commercio
Roma

FORMA CAMERA
Azienda Speciale



Venerdì 9 marzo - 14:00 - 21:00 | 7 ore

- I principali difetti dell'olio
- Metodi di conservazione.
- Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini
- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RISCALDO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

Sabato 10 marzo - 08.30 - 14:30 | 6 ore

- Le principali cultivar nazionali ed internazionali.
- L'olio extra vergine in cucina.
- Prove pratiche di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di AMARO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Conclusione del corso con consegna degli attestati di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini

DOCENTI

dott. for. Nicola di Noia - Capo Panel Assaggiatore | Dottore Forestale

dott. agr. Stefano Cifeca - Assaggiatore | Dottore Agronomo

dott. Giorgio Pace - Assaggiatore | Dottore Forestale

dott. Massimo Griscioli - Assaggiatore | Biologo

Esperti del settore

