

CORSO PROFESSIONALE DI 1° LIVELLO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA
(reg ce 2568/91 e decreto 18 Giugno 2014)

Calendario lezioni e Sedi svolgimento

Data	Orario	Luogo	LEZIONE	DOCENTE
06/10/2018 4 ore	09:00 alle 13:00	Loc. Bardano 28 05018 ORVIETO (Cantina Neri)	Olivicoltura: importanza delle scelte varietali e tecniche colturali per l'incremento della produzione, contenimento dei costi di produzione e miglioramento della qualità. Sistemi di raccolta e conservazione delle olive.	Dr.ssa Angela Canale
06/10/2018 3 ore	15:00 alle 18:00	Loc. Bardano 28 05018 ORVIETO (Cantina Neri)	Le basi metodologiche dell'analisi sensoriale: le soglie di percezione. Panel Test. Descrizione del metodo di analisi ufficiale e selezione dei candidati. La tecnica di assaggio per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva. Compilazione delle schede sensoriali.	Dr.ssa Angela Canale
06/10/2018 1 ora	18:00 alle 19:00	Loc. Bardano 28 05018 ORVIETO (Cantina Neri)	Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto ó gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	
07/10/2018 3 ore	09:00 alle 12:00	Loc. Borgo 05013 Castel Giorgio (La Chiaracia Resort)	Influenza della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio. Estrazione e separazione dell'olio. Innovazione tecnologica.	Dr. Gabriele Di Zacomò
07/10/2018 1 ora	12:00 alle 13:00	Loc. Borgo 05013 Castel Giorgio (La Chiaracia Resort)	Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto ó gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	

ORGANIZZAZIONE DEI PRODUTTORI OLIVICOLI DELL'UMBRIA SOC. COOP. AGRICOLA

07/10/2018 3 ore	15:00 alle 18:00	Loc. Borgo 05013 Castel Giorgio (La Chiaracia Resort)	Normativa commerciale per gli oli vergini: Classificazione merceologica degli oli secondo il Reg. UE 2568/91 e successivi. Normative riguardanti l'etichettatura degli oli. La valutazione di conformità degli oli DOP. Gli oli DOP Umbria.	Di Zacomo Gabriele
07/10/2018 1 ora	18:00 alle 19:00	Loc. Borgo 05013 Castel Giorgio (La Chiaracia Resort)	Metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento	Dott.ssa Angela Canale
13/10/2018 3 ore	09:00 alle 12:00	Via Principe Amedeo, Monterubiaglio, 05014 Castel Viscardo (Frantoio Cecci)	Conoscenza e valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli Mono varietali e normativa DOP con particolare riferimento al territorio di originaria provenienza.	Dr.ssa Angela Canale
13/10/2018 1 ora	12:00 alle 13:00	Via Principe Amedeo, Monterubiaglio, 05014 Castel Viscardo (Frantoio Cecci)	Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto ó gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	
13/10/2018 4 ore	15:00 alle 19:00	Via Principe Amedeo, Monterubiaglio, 05014 Castel Viscardo (Frantoio Cecci)	Composizione chimica; contenuto e caratterizzazione dei polifenoli; caratteristiche nutrizionali; effetti benefici sulla salute	Dr Sergio Dal Monte

Prove selettive				
14/10/2018 4 ore	09:00 alle 13:00	Loc. la Cacciata 06 05018 Orvieto (fattoria la Cacciata)	Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>RANCIDO</u> .	Dott.ssa Angela Canale
14/10/2018 4 ore	15:00 alle 19:00	Loc. la Cacciata 06 05018 Orvieto (fattoria la Cacciata)	Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>RISCALDO</u> .	Dott.ssa Angela Canale
19/10/2018 4 ore	09:00 alle 13:00	Corso Cavour 87 05018 Orvieto (Palazzo Dei Sette)	Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>AVVINATO</u> .	Dott.ssa Angela Canale
19/10/2018 4 ore	15:00 alle 19:00	Corso Cavour 87 05018 Orvieto (Palazzo Dei Sette)	Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>AMARO</u> .	Dott.ssa Angela Canale