



Oleum

Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio d'Oliva

PRESENTAZIONE ASSOCIAZIONE OLEUM E CORSO PER L'IDONEITA' FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO

“OLEUM Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Oli da Olive” è un'associazione professionale che opera in Campania e su tutto il territorio nazionale dal 1994 risultando così essere una delle più longeve associazioni italiane di professionisti dell'analisi sensoriale degli oli da olive.

OLEUM esplica la sua azione nel campo della formazione, della consulenza e della divulgazione attraverso l'organizzazione di corsi di formazione autorizzati dalla Regione Campania per il conseguimento del titolo di Assaggiatore Professionista, seminari professionalizzanti su conduzione in campo, legislazione, analisi sensoriale, tecniche di frantoio, divulgazione ai consumatori avvalendosi di figure professionali ai più alti livelli di competenza e reputazione.

Nel corso degli anni OLEUM ha sviluppato progetti in vari campi del settore oleario in collaborazione con enti ed organizzazioni quali Università, Istituti Professionali, Concorsi di settore Nazionali ed Internazionali, Guide specializzate, Ordini Professionali, Amministrazioni ed Enti locali oltre a numerose collaborazioni internazionali. In particolare, è partner tecnico sin dalla prima edizione del Concorso Sirena d'Oro di Sorrento per il quale coordina i lavori del comitato di assaggio.

Attualmente è la più avanzata ed innovativa scuola di assaggio in Italia, punto di riferimento nel panorama italiano ed internazionale per il settore dell'extravergine. Fondamentali sono stati gli anni di presidenza del prof. Gaetano Avallone, purtroppo recentemente scomparso, che con la sua immensa passione e la sua profonda competenza ha dato un'impronta importante nella formazione degli assaggiatori Oleum che si distinguono oggi in ogni contesto ove sia richiesta competenza e professionalità nell'analisi sensoriale degli oli vergini da oliva.

Il **Corso per l'ottenimento dell'Idoneità Fisiologica all'assaggio** (cosiddetto 1° livello) è il primo passo per poter in seguito frequentare le sedute certificate necessarie all'iscrizione all'**Albo Regionale degli assaggiatori professionisti di oli vergini**. Il corso verrà svolto secondo il programma allegato con autorizzazione della Regione Campania secondo i dettami del **Doc COI T. 20/Doc. n.15/Rev.10** presso la sede dell'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali di Napoli.

Il corso ha un costo a partecipante di 250€ più l'iscrizione obbligatoria all'associazione Oleum di 50€, **totale 300€**. Il corso verrà attivato con un minimo di 15 iscrizioni.

La quota di partecipazione verrà così ripartita:

- **entro il 14/2 100€** - 1a rata per conferma (50€ iscrizione + 50€ acconto corso)
- **entro 29/2 100€** - 2a rata
- **entro 3/4 100€** - 3a rata per accesso alla prova finale (ultima lezione)

I versamenti potranno essere effettuati tramite bonifico bancario ad Associazione Oleum (IBAN IT 35 B 08342 15200 008010080220). La 2° e 3° rata si potranno pagare anche in contanti durante il corso.

Salerno, 3 febbraio 2020

IL PRESIDENTE DI OLEUM
Dr. Domenico Cosimato

CONTATTI

associazioneoleum@gmail.com

84049 CASTEL SAN LORENZO (SA) ITALIA – Via Mojale s.n.c.

Partita Iva 03258290653 – Tel. 339 2827275 – associazioneoleum@gmail.com

Sito web: <http://associazioneoleum.blogspot.com/>



CORSO PER LA DETERMINAZIONE DELL'IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI D'OLIVA

La partecipazione dei professionisti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali comporterà l'attribuzione di Crediti Formativi Professionali, ex. Art. 4. Comma 1, del Regolamento CONAF n.3/2013 per la formazione professionale continua. Al vaglio del Consiglio Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il riconoscimento dei Crediti Formativi Professionali

Doc COI T. 20/Doc. n.15/Rev.10

RESPONSABILE DEL CORSO: *d.ssa Rita Ferrara*

DATA E ORA	DOCENTI	ARGOMENTI	h
1 venerdì 21/2/2020 15:00-19:00		Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi del Reg. CEE 1604 del 27.09.2019	2
		Introduzione all'analisi sensoriale per gli oli vergini di oliva: elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto	
		Metodica dell'assaggio - Definizione del fruttato - La scheda di profilo sensoriale dell'olio - Assaggi di oli diversamente fruttati	2
2 sabato 22/2/2020 9:00-13:00		Vocabolario generale e specifico per la valutazione degli oli di oliva vergini	2
		Norma UE/COI (COI/T20/Doc.15/Rev. 10)	
		Assaggi guidati di oli diversamente difettati	2
3 venerdì 28/2/2020 15:00-19:00		Olivicoltura: aspetti agronomici e fitosanitari	3
		Prove di riallineamento per l'attributo "AVVINATO"	
		VERIFICA DELLA SERIE	1
4 sabato 29/2/2020 9:00-13:00		La chimica dell'oliva e dell'olio	2
		Caratteristiche nutrizionali e proprietà nutraceutiche degli oli extravergini	
		Assaggi guidati	2
5 venerdì 6/3/2020 15:00-19:00		La qualità dell'olio. Influenza della tecnologia di estrazione sulla qualità nutrizionale, sensoriale e merceologica dell'olio vergine di oliva	3
		Prove di riallineamento per l'attributo "RANCIDO"	
		VERIFICA DELLA SERIE	1
6 sabato 7/3/2020 9:00-13:00		Corretta etichettatura dell'olio di oliva	
		Gli oli di oliva da agricoltura biologica, DOP ed IGP: normativa vigente	2
		Le DOP della Campania.	
		Assaggi guidati di oli con particolari caratteristiche di tipicità	2
7 venerdì 13/3/2020 9:00-13:00		Le principali frodi e sofisticazioni nel settore oleario	3
		Prove di riallineamento per l'attributo "RISCALDO"	
		VERIFICA DELLA SERIE	1
8 sabato 14/3/2020 15:00-19:00		Oli dal mondo: le produzioni straniere ed emergenti	3
		Prove di riallineamento per l'attributo "AMARO"	
		VERIFICA DELLA SERIE	1
9 venerdì 3/4/2020 15:00-19:00		La figura giuridica dell'Assaggiatore Professionista di oli vergini di oliva	2
		Assaggi guidati	2
10 sabato 4/4/2020 9:00-13:00		PROVA SELETTIVA DI VERIFICA DELLA CAPACITÀ ACQUISITA	
		NELLA VALUTAZIONE DEL PROFILO ORGANOLETTICO DEGLI OLI VERGINI	1
		Gli abbinamenti cibo-olio	3

TOT 40