

Programma del corso per la determinazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli d'oliva secondo quanto previsto dal DM 18/06/2014

Responsabile: Capo Panel Maria Luisa Ambrosino

Sede: sala panel CCIAA Napoli

I giornata - Lunedì 22 novembre

orario (6h)	argomento	docente
9:00 - 11:00	Registrazione partecipanti. Presentazione del Progetto e saluti del Coordinatore	Roberto Mazzei
11:00 - 13:00	Caratteristiche chimico-fisiche e classificazione degli oli vergini di oliva	Maria Luisa Ambrosino
13:00 - 15:00	L'analisi sensoriale per gli oli vergini di oliva. Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto. La metodologia di assaggio.	

II giornata - Mercoledì 24 novembre

orario (6h)	argomento	docente
9:00 - 11:00	La definizione analitica della genuinità: cenni sui su principali frodi e sofisticazioni	Antonello Senatore
11:00 - 13:00	Regolamento 2568/91. Metodologia di assaggio. Il vocabolario specifico dell'olio di oliva.	Maria Luisa Ambrosino
13:00 - 15:00	Prove di riallineamento per l'attributo " <i>rancido</i> ". Verifica della serie.	

III giornata - Venerdì 26 novembre

orario (6h)	argomento	docente
9:00 - 11:00	Influenza della tecnologia di estrazione e conservazione sulla qualità nutrizionale, merceologica e sensoriale dell'olio vergine di oliva	Raffaele Sacchi
11:00 - 13:00	Esercitazione sulla corretta compilazione della scheda. Assaggi guidati di oli con spiccate caratteristiche di tipicità.	Angelo Lo Conte
13:00 - 15:00	Prove di riallineamento per l'attributo " <i>avvinato</i> ". Verifica della serie.	

IV giornata - Lunedì 29 novembre

orario (6h)	argomento	docente
9:00 - 11:00	Olio d'oliva e salute: l'utilizzo dell'extra vergine per una sana alimentazione.	Raffaele Sacchi
11:00 - 13:00	Esercitazione sulla corretta compilazione della scheda. Assaggi guidati di oli di diversa origine e provenienza.	Maria Luisa Ambrosino
13:00 - 15:00	Prove di riallineamento per l'attributo " <i>fruttato</i> ". Verifica della serie.	

V giornata - Mercoledì 1 dicembre

orario (6h)	argomento	docente
9:00 - 11:00	Coltivazione, potatura e difesa dell'olivo.	
11:00 - 13:00	Esercitazione sulla corretta compilazione della scheda. Assaggi guidati di oli con differenti tipologie di difetto.	Angelo Lo Conte
13:00 - 15:00	Prove di riallineamento per l'attributo " <i>riscaldo</i> ". Verifica della serie.	

VI giornata - Venerdì 3 dicembre

orario (5h)	argomento	docente
9:00 - 11:00	La corretta etichettatura dell'olio d'oliva. Gli oli a DOP.	
11:00 - 13:00	Verifica dell'abilità acquisita nella valutazione del profilo e nella compilazione della scheda	Maria Luisa Ambrosino
13:00 - 15:00	Test conclusivo	