
PROGRAMMA DEL
CORSO PER LA FORMAZIONE PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA - 2018
(ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 18 giugno 2014 – art. 2)

- Date lezioni:** 06, 07, 09, 13, 14, 16, 20, 21 aprile 2018
- Sede svolgimento:** Via Pianette - 87046 Montalto Uffugo (CS) – Sede Promocosenza – Divisione Laboratorio - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza
- Organizzazione:** Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza Promocosenza – Divisione Laboratorio - Via Pianette - 87046 Montalto Uffugo (CS)
- Capo panel responsabile corso:** Pellegrino Massimiliano
- Contatti:** Dott.ssa Teresa Chirico – Promocosenza – Tel. 0984.938784 – E-mail: teresa.chirico@cs.camcom.it
- Obiettivi del corso:** Conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 18 giugno 2014
- Attestato:** Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito superamento prove)
- Numero partecipanti:** Massimo 25 partecipanti
- Destinatari, obiettivi e finalità:** Il corso è rivolto a 20-25 aspiranti assaggiatori. L'obiettivo del Corso è quello di valutare l'idoneità fisiologica dei partecipanti all'assaggio degli oli di oliva vergini e costituisce il primo requisito per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini. Il corso fornisce, inoltre, informazioni sugli aspetti agronomici dell'olivo e sulla filiera di produzione dell'olio extra vergine di oliva, determinanti per la preparazione completa degli aspiranti assaggiatori.
- Il corso è stato organizzato secondo i criteri stabiliti dal Decreto Mi.P.A.A.F. del 18 giugno 2014, art. 2. A tutti i partecipanti che avranno superato le prove di assaggio, secondo quanto riportato nel Reg. (CEE) n. 2568/91 e succ. mod., verrà rilasciato l'attestato di idoneità fisiologica. La durata del corso è di 40 ore. Per conseguire l'idoneità fisiologica all'assaggio è richiesta la frequenza minima pari al 90% del totale delle ore previste (36 ore).
- Docenti:** **Massimiliano Pellegrino** – Capo Panel CALAB – Promocosenza Divisione Laboratorio - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza
Dott.ssa Cinzia Benincasa – Ricercatore CREA-OLI
Dott.ssa Veronica Vizzarri - Ricercatore CREA-OLI
Dott.ssa Gabriella Io Feudo - CREA-OLI
Dott. Chim. Amalia Ruffolo – Direttore Tecnico Promocosenza - Divisione Laboratorio

PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

1° MODULO – 06 aprile 2018 - Ore 14:00 -18:00 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Iscrizioni, registrazione e accoglienza partecipanti. ▪ Presentazione del corso ▪ Test ingresso ▪ Il germoplasma olivicolo. ▪ La coltivazione dell'olivo: la qualità inizia nel campo. ▪ L'analisi sensoriale: descrizione del metodo e della tecnica di assaggio ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i. ▪ Introduzione all'analisi sensoriale: elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto.
2° MODULO - 07 aprile 2018 - Ore 09:00 -13:00 <ul style="list-style-type: none"> ▪ La chimica dell'analisi sensoriale: aromi e difetti dell'olio d'oliva. ▪ Componenti chimici dall'oliva all'olio – Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio d'oliva – Influenza dei parametri chimico-fisici sulla qualità dell'olio. ▪ Presentazione dell'attributo di avvinato: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i. ▪ Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.
3° MODULO - 09 aprile 2018 - Ore 14:00 -18:00 <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'olio in laboratorio: Tecniche analitiche strumentali – Guida all'individuazione delle principali frodi. ▪ Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni. ▪ Presentazione dell'attributo di riscaldo: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i. ▪ Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.
4° MODULO - 13 aprile 2018 - Ore 14:00 -18:00 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le malattie e gli insetti dannosi dell'oliveto. ▪ La difesa dell'oliveto. ▪ L'attributo di riscaldo: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i. ▪ Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.
5° MODULO - 14 aprile 2018 - Ore 09:00 -13:00 <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'etichettatura alimentare: uno strumento importante per un'alimentazione consapevole. ▪ Mercato e marketing degli oli extravergini di oliva. ▪ Presentazione dell'attributo di rancido: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i. ▪ Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

DIVISIONE LABORATORIO

6° MODULO – 16 aprile 2018 - Ore 14:00 -18:00
<ul style="list-style-type: none">▪ Principale normativa europea e nazionale di settore. Certificazioni DOP e IGP.▪ Presentazione dell'attributo di amaro: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.▪ Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.
7° MODULO – 20 aprile 2018 - Ore 14:00 -18:00
<ul style="list-style-type: none">▪ Riconoscimento dei difetti.▪ Prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità individuali.▪ L'attributo di amaro: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.▪ Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.
8° MODULO – 21 aprile 2018 - Ore 09:00 -13:00
<ul style="list-style-type: none">▪ Test finali.▪ Valutazione finale dei candidati.▪ Consegna attestati e chiusura corso.

Durante le lezioni saranno effettuate, a cura del capo panel, le prove di selezione per la verifica del possesso dei requisiti fisiologici degli assaggiatori e prove pratiche di assaggio guidato di oli vergini d'oliva, che prevedono l'uso della scheda ufficiale della UE e di altre schede utilizzate per i concorsi.

NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER I CANDIDATI

- Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti, ed evitare di fumare almeno due ore prima delle prove.
- Non utilizzare profumo, dopobarba e cosmetici in genere, per evitare di causare disturbi olfattivi a se stessi ed agli altri partecipanti.
- Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.

Comunicare al Capo Panel del Corso l'insorgenza di eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute alla sussistenza di patologie cliniche o di altre indisposizioni fisiche e psichiche.

IL CAPO PANEL
(Massimiliano Pellegrino)