



Campagna finanziata con il contributo
dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

Azione 4F Formazione di Assaggiatori per Analisi Sensoriale

CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA

Durata del corso: 35 ore

Cronogramma: dal 04 Marzo al 29 Marzo 2016 - 7 sessioni da 5 ore, orario 17,30 – 22,30

Luogo: Sala federazione Regionale Coltivatori Diretti - Via XX Settembre, Genova (Ge)

Docenti:

Capopanel Francesco Bruzzo – Panel CCIAA Genova - Responsabile del corso

Agt. Carlo Guastalli – esperto olivicoltore e frantoiano

Dr. Giuseppe Daino – medico nutrizionista

Dr. Nicoletta Rossi – tecnico laboratorio chimico – Regione Liguria

Sergio Carozzi – CCIAA Genova

PROGRAMMA DEL CORSO

04/03/2016

ORE 17,30 – 18,30: Registrazione e accoglienza dei partecipanti, introduzione al Corso (*Francesco Bruzzo*)

ORE 18,30 – 20,30: Classificazione degli oli e normativa vigente (*Francesco Bruzzo*)

ORE 20,30 – 22,30: Prova pratica di assaggio con descrizione della tecnica di assaggio come previsto dall'all. 12 del Reg. CEE 2568/91 (*Francesco Bruzzo*)

07/03/2016

ORE 17,30 – 20,30: Tecniche di coltivazione in olivicoltura con particolare riferimento alle cultivar più diffuse nel territorio e effetti sulle caratteristiche organolettiche (*Carlo Guastalli*)

ORE 20,30 – 22,30: Prova pratica di assaggio. Valutazione del metodo e procedura statistica. L'analisi sensoriale nel Sistema Qualità. (*Francesco Bruzzo*)

11/03/2016

ORE 17,30 – 20,30: Sistemi per l'estrazione dell'olio di oliva vergine e effetti sulle caratteristiche organolettiche, conservazione degli oli di oliva vergini e riflessi sulla qualità (*Carlo Guastalli*)

ORE 20,30 – 22,30: Rintracciabilità degli oli di oliva, confezionamento e etichettatura (*Carlo Guastalli*)

14/03/2016

ORE 17,30 – 19,30: La qualità degli oli di oliva vergini : aspetti nutrizionali e salutistici. La fisiologia del gusto e dell'olfatto. (*dr. Giuseppe Daino*)

Ore 19.30 – 21.30: Metodo del Panel Test. Descrizione del metodo di analisi ufficiale (Reg. CE 2568/91 All.XII, COI DOC.T 20-COI DOC.T 22. Oggettivazione della valutazione organolettica. Concetto di soglia e introduzione alla tecnica dell'assaggio. (*Francesco Bruzzo*)
ORE 21.30 – 22.30: Prova pratica di assaggio. Degustazione di oli DOP Riviera Ligure con uso del foglio di profilo e del software di analisi statistica (*Francesco Bruzzo*)

18/03/2016

ORE 17,30 - 19,30: Caratteristiche compositive degli oli di oliva vergine e analisi connesse. Metodi di controllo della qualità e genuinità degli oli di oliva vergini. (*Dr.Nicoletta Rossi*)
ORE 19,30 – 21,30: Le caratteristiche sensoriali. Pregi e difetti. Vocabolario dell'analisi sensoriale. (*Francesco Bruzzo*)
ORE 21,30 – 22,30: Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sessioni per l'attributo di **RISCALDO** (*Francesco Bruzzo*)

21/03/2016

ORE 17,30 - 19,30. Linee guida per la creazione di un panel e selezione dei candidati. Selezione, training e monitoraggio delle performance degli assaggiatori. Ruolo del capo panel. (*Francesco Bruzzo*)
ORE 19,30 – 21,30: Il sistema di controllo dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure e la sua promozione e valorizzazione (*Sergio Carozzi*)
ORE 21,30 – 22,30: Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori – Quattro sessioni per il difetto di **AVVINATO** (*Francesco Bruzzo*)

29/03/2016

ORE 17.30 – 19.30: Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sessioni per il difetto di **RANCIDO** (*Francesco Bruzzo*)
ORE 19,30 – 21,30: Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sessioni per l'attributo di **AMARO** (*Francesco Bruzzo*)
ORE 21,30 - 22,30: Chiusura del corso. Consegna degli attestati di idoneità fisiologica all'assaggio (*Francesco Bruzzo*)