



**Campagna finanziata con il contributo
dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611/615/2014 e, s.m.i.
Annualità 2018/2019**

Azione 4F Formazione di Assaggiatori per Analisi Sensoriale

CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA

Durata del corso: 35 ore

Cronoprogramma: dal 07 al 28 Febbraio 2019 - 7 sessioni da 5 ore, orario 17,30 – 22,30

Luogo: APOL s.c.a.r.l., Via XX Settembre 21/5, Genova (GE)

Docenti:

Capopanel Francesco Bruzzo – Panel CCIAA Genova - Responsabile del corso

Capopanel Dr. Agr. Marco Lucchi – Panel Apol

Dr. Nutrizionista Giuseppe Daino

Dr. Luca Medini– tecnico LABACAM Camera di Commercio di Riviere di Liguria

Dr.ssa Elisa Traverso – laureata in scienze agrarie, tecnico ed esperto oli di oliva vergini

PROGRAMMA

DATA	ARGOMENTO	DOCENTE	ORARIO
Giov 07/02	Registrazione e accoglienza dei partecipanti, introduzione al Corso	Elisa Traverso	17,30 - 18,30
	Classificazione degli oli e normativa vigente. Significato e uso dell'analisi sensoriale.		18,30 . 19,30
			19,30.- 20,30
	Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo come previsto dall'all. XII del Reg. CEE 2568/91	Marco Lucchi	20,30 - 21,30 21,30 - 22,30
Mart 12/02	Tecniche di coltivazione in olivicoltura con particolare riferimento alle cultivar più diffuse nel territorio e effetti sulle caratteristiche organolettiche	Elisa Traverso	17,30 - 18,30
			18,30 . 19,30
	Metodo del Panel Test. Descrizione del metodo di analisi ufficiale (Reg. CE 2568/91 All.XII, COI DOC.T 20-COI DOC.T . Introduzione alla tecnica dell'assaggio.	Marco Lucchi	19,30.- 20,30
			20,30 - 21,30
			21,30 - 22,30
Prova pratica di assaggio. Valutazione del metodo e procedura statistica. L'analisi sensoriale nel Sistema Qualità			
Giov 14/02	La qualità degli oli di oliva vergini : aspetti nutrizionali e salutistici. La fisiologia del gusto e dell'olfatto.	Giuseppe Daino	17,30 - 18,30
			18,30 . 19,30
	Metodo del Panel Test. Oggettivazione della valutazione organolettica. Concetto di soglia.	Marco Lucchi	19,30.- 20,30
			20,30 - 21,30
			21,30 - 22,30
Prova pratica di assaggio. Degustazione di oli di provenienza diversa con uso del foglio di profilo e procedura statistica			

Mart 19/02	L'estrazione dell'olio di oliva ed effetti dei sistemi di estrazione sulle caratteristiche organolettiche,	Marco Lucchi	17,30 - 18,30
			18,30 - 19,30
	Le caratteristiche sensoriali. Pregi e difetti. Vocabolario dell'analisi sensoriale.		19,30 - 20,30
	a pratica di assaggio. Degustazione di oli DOP Riviera Ligure con uso del foglio di profilo e del software di analisi statistica		20,30 - 21,30
			21,30 - 22,30
Giov 21/02	Caratteristiche compositive degli oli di oliva vergine e analisi connesse. Metodi di controllo della qualità e genuinità degli oli di oliva vergini.	Luca Medini	17,30 - 18,30
			18,30 - 19,30
	Conservazione degli oli di oliva vergini e effetti sulla qualità. Confezionamento e etichettatura	Marco Lucchi	19,30 - 20,30
	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Sessione per il difetto AVVINATO	Francesco Bruzzo	20,30 - 21,30
			21,30 - 22,30
Mart 26/02	Rintracciabilità degli oli di oliva, sistema di controllo DOP Riviera Ligure, promozione e valorizzazione	Elisa Traverso	17,30 - 18,30
			18,30 - 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	19,30 - 20,30
	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Sessione per il difetto RISCALDO .		20,30 - 21,30
			21,30 - 22,30
Giov 28/02	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Sessione per il difetto RANCIDO	Francesco Bruzzo	17,30 - 18,30
			18,30 - 19,30
	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Sessione per l'attributo AMARO .		19,30 - 20,30
			20,30 - 21,30
	Chiusura del corso e consegna attestati.	Elisa Traverso	21,30 - 22,30