



**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 |