



Corso per l'idoneità all'assaggio dell'olio di oliva

Tutelare e valorizzare le produzioni oleicole, sempre più orientate alla qualità, è diventata un'opportunità interessante per il nostro territorio dove l'olivicultura da mensa e da olio rappresentano un'importante fonte di reddito per gli operatori.

Il LAMeT (Laboratorio di Analisi Merceologiche e Territoriali) del Dipartimento di Economia e Giurisprudenza dell'Università di Cassino e del Lazio Meridionale e il Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati di Frosinone organizzano un corso per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva.

Il corso, tenuto ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91 e Reg. Ce. N. 796/02, vedrà il coinvolgimento di docenti dell'Università di Cassino e di esperti del settore che si alterneranno in quattro incontri.

Le varie giornate formative si caratterizzeranno per lezioni a sfondo teorico ed esercitazioni pratiche che consentiranno di acquisire avanzate competenze di analisi sensoriale per definire la qualità dell'olio che arriva sulle nostre tavole.

Moltissime le tematiche che verranno affrontate: dalla coltivazione, raccolta e trasformazione delle olive, alle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini, senza tralasciare le novità in materia normativa e commerciale del settore olivicolo italiano e comunitario.

Non mancheranno le degustazioni, le analisi sensoriali per la valutazione degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento ed amaro ed ulteriori prove pratiche di assaggio di oli extravergini di oliva nazionali ed esteri.

Le prove pratiche verranno seguite nella Sala Panel della Regione Lazio presente nel LAMeT dell'Università di Cassino e del Lazio Meridionale

Il corso, della durata di 36 ore, si svolgerà nel mese di giugno 2016 e verrà rilasciato un attestato per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, requisito fondamentale per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli.

Coordinamento organizzativo: prof.ssa Patrizia Papetti

Capo panel: Palma Esposito

Sede: Sala Panel Regionale- Università di Cassino- Via S. Angelo-Località Folcara - Cassino

Numero massimo partecipanti: 20

Attestati: Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini ed extravergini

Costo: 100,00...€

Maggiori informazioni possono essere richieste all'indirizzo e-mail:

laboratorio.merceologia@unicas.it,

oppure telefonando:

LAMeT: 07762994716 - 07762994621

Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati Frosinone: 3389676768



Laboratorio
Analisi
Merceologiche
e
Territoriali



Programma del corso

1° incontro 27 giugno 2016

- 9:00 Registrazione partecipanti
- 9:30- 10:00 Introduzione al Corso
Presentazione del corso e degli intenti. Compilazione questionario COI
- 10:00- 11:30 Coltivazione dell'olivo: varietà, cultivar, pratiche agronomiche
- 11:30-13:00 Fattori tecnologici che influenzano le caratteristiche organolettiche e qualitative dell'EVO
- 13:00-14:00 Pausa pranzo
- 14:00-16:00 Panel Test - Metodo CEE All. XII - Metodo COI Doc. T. 20 - metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine COI/T/20/doc, n. 13 (ruolo del capo panel, condizioni di assaggio)
- 16:00-19:00 Approccio psico-fisiologico all'assaggio, percezione sensoriale, vocabolario COI, tecnica di assaggio
Prove di familiarizzazione all'assaggio

2° incontro 28 giugno 2016

- 9,00-11,00 Raccolta, trasformazione, sistemi di estrazione e conservazione
- 11.00-13.00 Prova selettiva di base
Quattro sessioni per attributo: Riscaldamento
- 13.00-14,00 Pausa pranzo
- 14,00-16.00 Caratteristiche chimico - fisiche dell'EVO
- 16:00-18.00 Alterazioni dell'olio nella conservazione e durante la cottura
- 18:00-19.00 Prove di assaggio

3° incontro 04 luglio 2016

- 9:00-11:00 Normativa - Etichettatura
- 11,00 -13,00 Prova selettiva di base
Quattro sessioni per attributo: Avvinato
- 13.00-14,00 Pausa pranzo
- 14:00- 16:00 Vocabolario specifico, attributi dell'EVO, origine dei difetti
- 16:00-18:00 Caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'Evo: aspetti nutrizionali
- 18:00-19:00 Prove di assaggio

4° incontro 05 luglio 2016

- 9:00 10:00 Compilazione scheda COI, uso del foglio di profilo
- 10:00-12:00 Prova selettiva di base
Quattro sessioni per attributo: Rancido
- 12:00- 13:00 Caratterizzazione dell'olio in base al territorio: DOP, IGP
Tracciabilità e certificazione di qualità
- 13.00-14,00 Pausa pranzo
- 14:00-16:00 Prova selettiva di base
Quattro sessioni per attributo: Amaro
- 16:00-19:00 Prova selettiva avanzata: verifica soglia sensibilità
Consegna attestati