

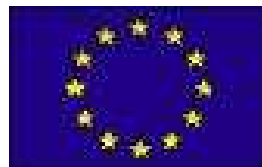


Comune di Ripatransone



*Produttori
Olivicoli
dell'Italia
Centrale* scarl

Corso Vittorio Emanuele, 21 Ascoli Piceno
Telefono 0736/257975 Fax 0736/257117
www.produttoriolivicoli.it



Finanziato con il contributo
della Comunità Europea
Reg. CE 867/2008



Finanziato con il contributo
dell'Italia Reg. CE 867/2008

PROGRAMMA DEL CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA

LUNEDI' 2 MAGGIO 2011

- ORE 19,30 - 23,00 Registrazione dei partecipanti.
Presentazione del corso e sue finalità. Introduzione al corso.
Informazioni sulla procedura di svolgimento delle prove di ordinamento dei difetti di rancido, avvinato, riscaldamento e dell'attributo dell'amaro, per la valutazione fisiologica degli Oli.
Extravergini di Oliva e la situazione delle DOP in Italia. **Brancone Luciano/Seghetti Leonardo**

MERCOLEDI' 4 MAGGIO 2011

- ORE 19,30 - 22,30 Tecniche di coltivazione per una olivicoltura da reddito con particolare riferimento alle cultivar più diffuse nel territorio. **Castelli Adamo**
- ORE 22,30 - 23,00 Valutazione della sensazione organolettica del fruttato a diverse intensità. **Travaglini Cesare**

GIOVEDI' 5 MAGGIO 2011

- ORE 19,30 - 21,30 L'Olivo e l'Olio - L'origine, la storia e la diffusione.
Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio nel panorama mondiale. **Fioroni Sandra**
- ORE 21,30 - 23,00 Caratteristiche chimiche degli oli, classificazione e normativa vigente. **Sestili Simona**
- ORE 19,30 - 23,00 Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.
Quattro sessioni per il difetto di **RISCALDO**. **Travaglini Cesare**

LUNEDI' 9 MAGGIO 2011

- ORE 19,30 - 21,00 Introduzione all'analisi sensoriale e fisiologia dell'olfatto e del gusto.
Concetto di qualità e di appetibilità e la percezione sensoriale. **Angerosa Franca**
- ORE 21,00 - 23,00 La tecnica dell'analisi sensoriale. Oggettivazione della valutazione organolettica.
Concetto di soglia e introduzione all'assaggio. **Angerosa Franca**

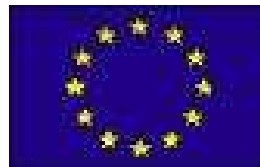


Comune di Ripatransone



*Produttori
Olivicoli
dell'Italia
Centrale* scarl

Corso Vittorio Emanuele, 21 Ascoli Piceno
Telefono 0736/257975 Fax 0736/257117
www.produttoriolivicoli.it



Finanziato con il contributo
della Comunità Europea
Reg. CE 867/2008



Finanziato con il contributo
dell'Italia Reg. CE 867/2008

MERCOLEDI' 11 MAGGIO 2011

- ORE 19,30 - 23,00 Metodi di controllo della qualità e genuinità degli oli di oliva vergini.
Qualità e Genuinità (con riferimento alla sofisticazione). **Seghetti Leonardo**
- ORE 19,30 - 23,00 Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.
Quattro sessioni per il difetto di **AVVINATO**. **Travaglini Cesare**

GIOVEDI' 12 MAGGIO 2011

- ORE 19,30 - 23,00 L'analisi sensoriale dell'olio di oliva e vocabolario generale e specifico.
Caratteristiche positive e negative. **Angerosa Franca**
- ORE 19,30 - 23,00 Bioformazione delle note aromatiche degli oli. **Angerosa Franca**
Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.
Quattro sessioni per il difetto di **RANCIDO**. **Travaglini Cesare**

LUNEDI' 16 MAGGIO 2011

- ORE 19,30 - 23,00 Metodo del Panel Test e descrizione del metodo di analisi ufficiale, selezione dei candidati.
Costituzione di un Panel e prova di compilazione della scheda. **Di Giovacchino Luciano**
- ORE 21,00 - 23,00 I sistemi classici e moderni per l'estrazione dell'olio. Effetti delle tecnologie estrattive nelle
caratteristiche qualitative. **Di Giovacchino Luciano**

MERCOLEDI' 18 MAGGIO 2011

- ORE 19,30 - 23,00 Prova pratica di compilazione della scheda e degustazione di oli. **Seghetti Leonardo**
- ORE 19,30 - 23,00 Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.
Quattro sessioni per l'attributo dell'**AMARO**. **Seghetti Leonardo**

LUNEDI' 23 MAGGIO 2011

- ORE 19,30 - 21,30 Conservazione degli oli e riflessi sulla qualità. **Di Giovacchino Luciano**
- ORE 21,30 - 23,00 La qualità degli oli. Aspetti nutrizionali e salutistici. **Seghetti Leonardo**

MERCOLEDI' 25 MAGGIO 2011

- ORE 19,30 - 20,30 Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.
- ORE 20,30 - 22,30 Degustazione di oli di provenienza diversa con compilazione della scheda.
- ORE 22,30 - 23,00 Chiusura del corso e consegna degli attestati. **Brancone Luciano/Seghetti Leonardo**