

Data	Lezione	Argomento
1^ Sessione Agro-Tecnologica		
Mercoledì 28 gennaio 17.30 – 20.00	1^	Introduzione <i>L'olio extravergine di Oliva, strategie di sviluppo i successi conseguiti e nuove prospettive -</i> Dr. Agostino CICALO' Presidente CCIAA Nuoro
		Presentazione Corso <i>Gli obiettivi e struttura del programma e i risultati attesi</i> Vanna DEIANA – Fabio FANCELLO
		Storia dell'olivicultura, La situazione olivicola nei principali paesi produttori. La produzione di olive/olio in Sardegna; Dr. Giovanni BANDINO – Capo Panel Sardegna
Venerdì 30 gennaio 18.00 – 20.00	2^	I Fattori agronomici che influenzano la qualità delle olive e dell'olio; le varietà più diffuse in Italia e in Sardegna, L'olivo: dalla pianta al frutto; L'oliva, composizione chimico-fisica , la raccolta e conservazione del prodotto. <i>I difetti nell'olio derivanti da errate tecniche.</i> - Degustazione guidata -
Venerdì 6 febbraio 18.00 – 20.00	3^	L'Elaiotecnica: i principali sistemi di estrazione; frantoi tradizionali e moderni a confronto: l'influenza sulla qualità; la Gestione partitaria e la conservazione dell'olio. I principali difetti <i>I difetti nell'olio derivanti da errate tecniche.</i> - Degustazione guidata -
Sabato 7 febbraio 9.00 – 13.00	4^	Visita guidata in una azienda olivicola con stabilimento oleario. Lezione teorico-pratica sull'estrazione dell'olio: dalla conservazione delle oliva alla conservazione dell'olio vergine di oliva. - Degustazione guidata -
2^ Sessione – Chimica e Analisi Sensoriale dell'Olio		
Martedì 10 febbraio 18.00 – 20.00	5^	Test di verifica di apprendimento 1^ sessione La composizione chimica dell'olio – origine e parametri di qualità- Analisi sensoriale 1^: Scopi dell'analisi sensoriale, Metodi per la valutazione della qualità sensoriale degli alimenti; Fisiologia degli organi di senso, Vista, Olfatto, Gusto, tatto, Udito; Il laboratorio di analisi sensoriale - Test di degustazione -
Venerdì 13 febbraio 18.00 – 20.00	6^	Analisi sensoriale 2^: L'analisi sensoriale nell'olio di oliva; il panel test, norme e introduzione alla tecnica di assaggio dell'olio; il vocabolario specifico nell'olio di Oliva; pregi e i difetti; le schede di assaggio; parametri gusto-olfattivi di qualità - Degustazione guidata -
Mercoledì 18 febbraio 18.00 – 20.00	7^	Caratteristiche peculiari degli oli extra vergini di Oliva, degustazione varietà regionali, nazionali ed internazionali; La Denominazione di Origine Protetta di Sardegna - Degustazione guidata -
Venerdì 20 febbraio 18.00 – 20.00	8^	Analisi sensoriale 3^: test riconoscimento pregi e difetti – prova teorico pratica di verifica di apprendimento e di idoneità fisiologica. - Degustazione guidata -
3^ sessione – Norme, Alimentazione, olive da tavola, Salute e Cucina		
Martedì 24 febbraio 18.00 – 20.00	9^	La Classificazione Commerciale e l'etichettatura dell'olio extravergine di Oliva (OEVO) Gli altri oli: i grassi vegetali e animali, tecniche di produzione, la raffinazione e caratteristiche chimico-fisiche organolettiche - Degustazione guidata -
Venerdì 27 febbraio 18.00 – 20.00	10^	Altri Fattori che influenzano la qualità degli oli vergini di oliva. Novità su ricerche qualitative in Sardegna - Degustazione guidata -
Sabato 28 febbraio 9.00 – 18.30	11^	Viaggio studio C/o Villasor Azienda di Ricerca AGRIS SARDEGNA , Visita germoplasma olivicolo; frantoio sperimentale; Sala di Assaggio a Norma COI e ministeriale. Assaggio oli di varietà internazionali - Test di degustazione -
Mercoledì 4 marzo 18.00 – 20.00	12^	Le Olive da mensa: Tecnologie di trasformazione; l'analisi sensoriale; i pregi e i principali difetti. - Assaggi guidati -
Venerdì 6 marzo 18.00 – 20.00	13^	1^ L'olio extra vergine di Oliva, l'uso in cucina nella ristorazione: in cottura, ingrediente e condimento. Cuoco chef o Sommelier Assaggi vari -
Mercoledì 11 marzo 18.00 – 20.00	14^	2^ L'olio extra vergine di Oliva e principi di abbinamento olio-cibo-vino Cuoco chef o Sommelier Assaggi vari -
Venerdì 13 marzo 18.00 – 20.00	15^	L'Olio Extravergine di Oliva nella dieta mediterranea: aspetti nutrizionali e medico-salutistici Test di teorico pratico di verifica Corso - Consegna attestati -