

Corso con riconoscimento della Regione Sardegna con autorizzazione N° 6509/96 del 23 marzo 2017; ai sensi dell'Allegato XII del Reg. CE n. 2568/91 e s.m. e del Decreto MIPAAF del 18/06/2014 (G.U. N.199 DEL 28/08/14).

Programma:

1° giorno lunedì 24 aprile 2017

08.30-09.00 Accoglienza dei partecipanti.

09.00-10.00 Presentazione del Corso.

10.00-13.00 Introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto; la tecnica dell'assaggio.

13.00-14.30 Pausa pranzo.

14.30-15.30 Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI. Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine: pregi e difetti degli oli.

15.30-17.30 Prove pratiche di assaggio di diversi oli di oliva vergini con compilazione della scheda.

2° giorno venerdì 28 aprile 2017

09.00-11.00 Diffusione dell'olivicoltura a livello mondiale, nazionale e regionale. Produzioni e consumi. Influenza dei diversi fattori sulla qualità delle produzioni. La normativa nazionale e comunitaria sulla classificazione dell'olio di oliva vergine.

11.00-12.00 Prove pratiche di assaggio di diversi oli di oliva vergini con compilazione della scheda.

12.00-13.00 Tecnologie di trasformazione disponibili per l'estrazione di oli da olive e loro influenza sulle caratteristiche qualitative degli oli.

13.00-14.30 Pausa pranzo.

14.30-17.00 Continua Tecnologie di trasformazione disponibili per l'estrazione di oli da olive e loro influenza sulle caratteristiche qualitative degli oli. Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini. La conservazione dell'olio di oliva vergine.

Le determinazioni analitiche a tutela della genuinità dell'olio di oliva vergine.

17.00-18.30 Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici dei corsisti: difetto di riscaldamento/morchia (4 serie di prove).

3° giorno sabato 29 aprile 2017

09.00-10.00 La Denominazione di Origine Protetta (DOP): normativa nazionale e comunitaria. Le nuove disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

10.00-11.00 Prove pratiche di assaggio di diversi oli di oliva vergini con compilazione della scheda.

11.00-13.00 Principi agronomici della coltivazione dell'olivo.

13.00-14.30 Pausa pranzo.

14.30-16.00 Continua principi agronomici della coltivazione dell'olivo.

16.00-18.30 Prove pratiche di assaggio di diversi oli di oliva vergini con compilazione della scheda.

4° giorno giovedì 4 maggio 2017

09.00-10.30 Consumo dell'olio di oliva vergine: riflessi sulla salute umana.

10.30-13.00 Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici dei corsisti: difetto di rancido (4 serie di prove).

13.00-14.30 Pausa pranzo.

14.30-16.00 Prove pratiche di assaggio di diversi oli di oliva vergini con compilazione della scheda.

16.00-18.30 Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici dei corsisti: difetto di avvinato (4 serie di prove).

5° giorno venerdì 5 maggio 2017

08.30-11.30 Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici dei corsisti: dell'amaro (4 serie di prove).

11.30-13.30 L'iscrizione all'elenco regionale degli assaggiatori; discussione e consegna degli attestati.

Chiusura del corso.

Ai partecipanti che hanno frequentato il corso con una presenza minima del 75% delle ore stabilite e che hanno superato le prove selettive di legge, verrà rilasciato l'Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine;

Agli altri partecipanti verrà rilasciato di un attestato di frequenza.