



## **CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO D'OLIVA IMPERIA, 3 - 7 aprile 2017**

**Contatti:** ☎ 0183 76.74.12 - ✉ 0183 76.52.03  
[www.oliveoil.org](http://www.oliveoil.org) [onaoo@oliveoil.org](mailto:onaoo@oliveoil.org)

**Presidente:** Dr. Lucio Carli

**Organizzazione:** Barbara Ricca, Segreteria [onaoo@oliveoil.org](mailto:onaoo@oliveoil.org)

**Tutor:** Carlotta Pasetto [carlotta.pasetto@oliveoil.org](mailto:carlotta.pasetto@oliveoil.org)

**Capo Panel:** Marcello Scoccia [marcello.scoccia@oliveoil.org](mailto:marcello.scoccia@oliveoil.org)

**Responsabile Scientifico:** Mauro Amelio [mauro.amelio@oliveoil.org](mailto:mauro.amelio@oliveoil.org)

**Sede:** Camera di Commercio I.A.A. RIVIERE DI LIGURIA, Via Tommaso Schiva 29, 18100 Imperia

**Obiettivi:** Il corso è tenuto ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni.

**IL CORSO VERRA' SVOLTO IN ITALIANO E TRADOTTO SIMULTANEAMENTE IN INGLESE.**

### **Attestati:**

- *Diploma di Partecipazione*
- *Certificato di Idoneità fisiologica all'assaggio* (a seguito superamento prove) uno dei requisiti per iscrizione a Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

### **QUOTA DI ISCRIZIONE:**

	<b>Prove Selettive <u>ESCLUSE</u> (4 giorni)</b>	<b>Prove Selettive <u>INCLUSE</u> (5 giorni)</b>
<b>Imprese estere</b>	900 € (Non soggetti a IVA)	1.200 € (Non soggetti a IVA)
<b>Soggetti privati stranieri</b>	1.098 € (IVA inclusa)	1.464 € (IVA inclusa)
<b>Imprese italiane</b>	1.098 € (IVA inclusa)	1.464 € (IVA inclusa)
<b>Soggetti privati italiani</b>	1.098 € (IVA inclusa)	1.464 € (IVA inclusa)

### **DOCENTI:**

- **Carlotta Pasetto:** Sociologa – Assaggiatore ONA OO
- **Mauro Amelio:** Responsabile Attività Scientifiche ONA OO – Assaggiatore ONA OO
- **Riccardo Gucci:** Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali Università di Pisa
- **Franco Macchiavello:** Responsabile Ufficio Area di Genova ICQRF
- **Lanfranco Conte:** Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienza degli Alimenti.
- **Marino Giordani:** Professore Principi di Enogastronomia – Assaggiatore ONA OO
- **Marcello Scoccia:** Vice Presidente Tecnico e Capo Panel ONA OO



## Programma

### Lunedì 3 aprile 2017

- 09.00 – 09.30**      **Registrazione dei partecipanti**  
**Introduzione al corso:** presentazione del corso e degli intenti  
*Dr. Lucio Carli – Presidente O.N.A.O.O.*
- 09.30 – 11.00**      **Percorso d'introduzione all'analisi sensoriale**
- 11.00 – 13.00**      **Il Metodo Ufficiale per la classificazione sensoriale degli oli vergini di oliva**
- 13.00 – 14.00**      ***Pausa pranzo***
- 14.00 – 16.00**      **Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi**
- 16.00 – 17.00**      **La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva.**  
Introduzione alla tecnica dell'assaggio
- 17.00 – 18.00**      **Compilazione della scheda con assaggio guidato.** Assaggio con valutazione delle tre intensità del fruttato e descrizione della terminologia facoltativa in etichetta.  
**Prova Non Selettiva**

### Martedì 4 aprile 2017

- 09.00 – 11.00**      **Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio d'oliva.**  
Effetto dei sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione sulle caratteristiche organolettiche degli oli.
- 11.00 – 13.00**      **Assaggi e compilazione della scheda.**  
Valutazione organolettica e assaggi guidati con descrizione delle caratteristiche negative degli oli vergini d'oliva.
- 13.00 – 14.00**      ***Pausa pranzo***
- 14.00 – 16.00**      **La materia prima: biologia, varietà, tecnica colturale e qualità del prodotto**
- 16.00 – 18.00**      **Assaggi e compilazione della scheda con assaggio guidato.**  
Percezione e valutazione degli attributi positivi degli oli vergini d'oliva.



## **Mercoledì 5 aprile 2017**

- 09.00 – 11.00**     **Assaggi e compilazione della scheda.**  
Valutazione organolettica e assaggi guidati con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini d'oliva.
- 11.00 – 13.00**     **Classificazione e normativa dell'olio d'oliva.**  
La normativa nazionale e comunitaria sull'olio d'oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli.
- 13.00 – 14.00**     Pausa pranzo
- 14.00 – 16.00**     **Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine d'oliva: le origini.**  
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli di produzione mondiale.
- 16.00 – 17.00**     **La produzione e i consumi mondiali dell'olio di oliva.**
- 17.00 – 18.00**     **L'olio in cucina: ingrediente o condimento?**

## **Giovedì 6 aprile 2017**

- 09.00 – 11.00**     **Metodi di controllo.**  
Descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi e strumenti; nuove frontiere.  
**Standardizzazione delle metodologie di controllo.**  
Livello di standardizzazione nazionale ed europea.
- 11.00 – 12.30**     **Assaggi, compilazione della scheda e valutazione organolettica.**  
Assaggi guidati con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini d'oliva.
- 12.30 – 13.00**     **Discussione.**  
**Consegna dei *Diplomi di Partecipazione*.**
- 13.00 – 14.00**     ***Pausa pranzo***

### **PROVE SELETTIVE**

- 14.00 – 16.00**     **1° Prova Selettiva di base:** quattro sessioni per attributo.
- 16.00 – 18.00**     **2° Prova Selettiva di base:** quattro sessioni per attributo.



**Venerdì 7 aprile 2017**

**PROVE SELETTIVE**

**08.00 – 10.00**    **3° Prova Selettiva di base:** quattro sessioni per attributo.

**10.00 – 13.00**    **4° Prova Selettiva di base:** quattro sessioni per attributo.

***CHIUSURA DEL CORSO***