

ASSOPROL UMBRIA Soc.Coop.
ORGANIZZAZIONE DEI PRODUTTORI OLIVICOLI DELL' UMBRIA SOC. COOP. AGRICOLA

CORSO PROFESSIONALE DI 1° LIVELLO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA
(reg ce 2568/91 e decreto 18 Giugno 2014)

Calendario lezioni

Il corso si svolgerà presso la sede di Confagricoltura Umbria servizi Srl – Via Catanelli 70 Ponte San Giovanni Perugia

Data	Ore lezione	Orario	LEZIONE	DOCENTE
24/01/2022	4	14:30 alle 18:30	Olivicoltura: importanza delle scelte varietali e tecniche colturali per l'incremento della produzione, contenimento dei costi di produzione e miglioramento della qualità. Sistemi di raccolta e conservazione delle olive.	Capo Panel Dr.ssa Angela Canale
25/01/2022	3	14:30 alle 17:30	Le basi metodologiche dell'analisi sensoriale: le soglie di percezione. Panel Test. Descrizione del metodo di analisi ufficiale e selezione dei candidati. La tecnica di assaggio per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva. Compilazione delle schede sensoriali.	Capo Panel Dr.ssa Angela Canale
25/01/2022	1	17:30 alle 18:30	Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	
31/01/2022	3	14:30 alle 17:30	Influenza della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio. Estrazione e separazione dell'olio. Innovazione tecnologica.	Capo Panel Angela Canale Co-docente Dr. Daniele Converso
31/01/2022	1	17:30 alle 18:30	Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	

ASSOPROL UMBRIA Soc.Coop.
ORGANIZZAZIONE DEI PRODUTTORI OLIVICOLI DELL' UMBRIA SOC. COOP. AGRICOLA

Data	Ore lezione	Orario	LEZIONE	DOCENTE
03/02/2022	3	14:30 alle 17:30	Normativa commerciale per gli oli vergini: Classificazione merceologica degli oli secondo il Reg. UE 2568/91 e successivi. Normative riguardanti l'etichettatura degli oli. La valutazione di conformità degli oli DOP. Gli oli DOP Umbria.	Dr. Antonio Morabito
03/02/2022	1	17:30 alle 18:30	Prove pratiche - Metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento	Capo Panel Dr.ssa Angela Canale
07/02/2022	3 ore	14:30 alle 17:30	Conoscenza e valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli Mono varietali e normativa DOP con particolare riferimento al territorio di originaria provenienza.	Capo Panel Dr.ssa Angela Canale
07/02/2022	1 ora	17:30 alle 18:30	Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo -tattili che offrono gli oli di oliva vergini,	
08/02/2022	4 ore	15:00 alle 19:00	Composizione chimica; contenuto e caratterizzazione dei polifenoli; caratteristiche nutrizionali; effetti benefici sulla salute	Lorenzo Lunetti

ASSOPROL UMBRIA Soc.Coop.
ORGANIZZAZIONE DEI PRODUTTORI OLIVICOLI DELL' UMBRIA SOC. COOP. AGRICOLA

Prove selettive				
Data	Ore lezione	Orario	LEZIONE	DOCENTE
15/02/2022	4	14:30 alle 18:30	Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>RANCIDO</u> .	Capo Panel Dr.ssa Angela Canale
16/02/2022	4	14:30 alle 18:30	Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>RISCALDO</u> .	Capo Panel Dr.ssa Angela Canale
22/02/2022	4	14:30 alle 18:30	Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>AVVINATO</u> .	Capo Panel Dr.ssa Angela Canale
23/02/2022	4	14:30 alle 18:30	Prove selettive di base: quattro sessioni per attributo. Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. U.E. 2568/91 sul difetto di <u>AMARO</u> .	Capo Panel Dr.ssa Angela Canale