



# CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI OLIO D'OLIVA

Programma 21 Ottobre – 04 Novembre 2019.

LUNEDI' 21/10/2019 - dalle 18,00 alle 21,00

## **Introduzione al corso**

A cura di Aprod Perugia (10 minuti)

## **La coltivazione dell'olivo in funzione della quantità e della qualità del prodotto**

**Primo Proietti (Università Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali)**

- Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio olfattivo-gustativa-tattile nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

MARTEDI' 22/10/2019 - dalle 18,00 alle 21,00.

## **Caratteristiche chimico fisiche degli oli e norme legali**

Legislazione nazionale, comunitaria e sua origine ed evoluzione.

**Antonio Morabito (ICQRF – Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi – di Perugia)**

MERCOLEDI' 23/10/2019 - dalle 18,00 alle 21,00.

## **L'analisi sensoriale: elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto**

Concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Il concetto di soglia.

Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche sensoriali di oli DOP con l'uso del foglio di profilo.

**Giulio Scatolini (Presid. Soc. Agric. Aprod Perugia - Capo Panel Aprod- COI).**

- Prova pratica di assaggio olfattivo – gustativo – tattili nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

GIOVEDI' 24/10/2019 - dalle 10,00 alle 13,00.

## **Gestione Sian comparto olio d'oliva**

Aspetti legali e adempimenti burocratici relativi alla gestione dei vari registri in un frantoio portale SIAN.

**Romeo Vanzini (Funzionario SIN- Agea).**

- Prova pratica di assaggio olfattivo – gustativo – tattili nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

LUNEDI' 28/10/2019 - dalle 18,00 alle 21,00.

## **I sistemi di estrazione dell'olio dai frutti**

I principali sistemi utilizzati nella estrazione dell'olio.

Effetto della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio d'oliva.

**Maurizio Servili (Università Dipartimento di Industrie agrarie).**

- Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio olfattivo-gustativa-tattile nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

MARTEDI' 29/10/2019 - dalle 18,00 alle 21,00

**La DOP Umbria**

Dati statistici sull'olivicoltura Umbra. Origine della DOP Umbria e biologico. Menzioni geografiche (sottozone). Schema di certificazione.

***Elisa Buco (Tecnico Aprol Perugia)***

- Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio olfattiva – gustativa – tattili nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

MERCOLEDI' 30/10/2019

-----dalle 10,00 alle 13,00

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del RANCIDO- AVVINATO.

----- dalle 13,00 alle 19,00

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del RANCIDO - AVVINATO.

***Team tecnico consulenti Aprol***

GIOVEDI' 31/10/2019

-----dalle 10,00 alle 13,00

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del RISCALDO - AMARO.

----- dalle 13,00 alle 19,00

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del RISCALDO - AMARO.

***Team tecnico consulenti Aprol***

LUNEDI' 04/11/2019 - dalle 17,00 alle 21,00

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP Umbria e su altre Denominazioni per ciascun soggetto.

***Team tecnico consulenti esterni - Giulio Scatolini Capo Panel, il Team tecnico consulenti Aprol Perugia.***

- **Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.**
- **Consegna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti.**
- **Consegna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai soggetti che hanno superato positivamente le prove.**

Locali utilizzati:

Sala riunioni Coldiretti Perugia Via Settevalli 131/F  
Sala panel Soc. Agricola Aprol Perugia Soc. Coop.

Durata del corso:

40 ore

Coordinamento generale:

SOC. AGRICOLA APROL PERUGIA SOC. COOP.

Logistica dei locali:

Soc. Agricola Aprol Perugia Soc. Coop.

Responsabile - Capo panel C.O.I.:

Giulio Scatolini

Segreteria amministrativa :

Margherita Reversi (Soc. Agricola Aprol Perugia)

Tel: 075-5011304