



CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI OLIO D'OLIVA

Programma 24 Febbraio – 11 Marzo 2020.

LUNEDI' 24/02/2020 - dalle 18,00 alle 21,00

Presso Frantoio CM – Centumbrie

Introduzione al corso

A cura di Aprod Perugia (10 minuti)

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 olfattiva – gustativa – tattili nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

MARTEDI' 25/02/2020 - dalle 18,00 alle 21,00.

Presso Frantoio CM – Centumbrie

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.

MERCOLEDI' 26/02/2020 - dalle 18,00 alle 21,00.

Presso Frantoio CM – Centumbrie

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.

GIOVEDI' 27/02/2020 - dalle 18,00 alle 21,00.

Presso Frantoio CM – Centumbrie

La DOP Umbria

Dati statistici sull'olivicultura Umbra. Origine della DOP Umbria e biologico.

Menzioni geografiche (sottozone). Schema di certificazione.

Elisa Buco (Tecnico Aprod Perugia)

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

MERCOLEDI' 04/03/2020 - dalle 10,00 alle 13,00.

Presso Sala riunioni Coldiretti

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 olfattiva – gustativa – tattili nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

GIOVEDI' 05/03/2020 - dalle 18,00 alle 21,00

Presso Sala riunioni Coldiretti

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)

LUNEDI' 09/03/2020

Presso Uffici Aprol Perugia

-----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

MARTEDI' 10/03/2020

Presso Uffici Aprol Perugia

-----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

MERCOLEDI' 11/03/2020 - dalle 17,00 alle 21,00

Presso Sala riunioni Coldiretti

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:

Frantoio CM – Centumbrie, Loc. Osteria S. Martino, Frazione 06063
Agello PG

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