



PROGRAMMA CORSO ASSAGGIATORE OLIO - ED. 2024

Martedì 14 maggio 2024 – 15:30 - 19:30 | 4 ore |

Docenti: Lucia Lancetti (2 ore) Maria Teresa Frangipane (2 ore)

- Descrizione tecnica di assaggio. Il ruolo del panel leader.
- Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e ss.mm.
- Il vocabolario dell'analisi sensoriale degli oli vergini: norme di riferimento (Reg. CEE 2568/91 e ss. mm.) Gli attributi positivi, gli attributi negativi e il foglio di profilo.
- Classificazione e normativa degli oli di oliva vergini.
- Esercitazione pratica.

Mercoledì 15 maggio 2024 – 15:30 - 19:30 | 4 ore |

Docenti: Lucia Lancetti (2 ore) Maria Teresa Frangipane (2 ore)

- L'analisi sensoriale, l'assaggiatore e il suo ruolo.
- Fisiologia dei sensi.
- Esercitazione pratica.

Giovedì 16 maggio 2024 – 15:30 - 19:30 | 4 ore |

Docenti: Angela Canale (2 ore) Lorenzo Fosci (2 ore)

- L'olivo: origine, caratteristiche, storia e diffusione.
- Coltura dell'olivo ed influenza delle scelte agronomiche sulla qualità e sulle caratteristiche dell'olio.
- Valorizzazione e tutela della qualità degli oli extravergini di oliva: certificazioni di prodotto e di processo (DOP e IGP e BIO)
- Esercitazione pratica.

Martedì 21 maggio 2024 – 15:30 - 19:30 | 4 ore |

Docenti: Lucia Lancetti (2 ore) Maria Teresa Frangipane (2 ore)

- Metodi di trasformazione: sistemi di estrazione. OLEIFICIO CANINO
- Visita presso frantoio.
- Esercitazione pratica.

Mercoledì 22 maggio 2024 – 15:30 - 19:30 | 4 ore |

Docenti: Maria Teresa Frangipane (4 ore)

- Chimica dell'olio: caratteristiche, proprietà e funzioni dei principali componenti.
- Alterazioni biochimiche: Irrancidimento idrolitico, ossidativo e chetonico.
- Principali analisi di laboratorio: acidità libera, n° di perossidi, costanti spettrofotometriche, polifenoli totali, biofenoli, composizione acidica gascromatografica.
- Principali difetti dell'olio e loro origine.
- Esercitazione pratica.

Giovedì 23 maggio 2024 – 15:30 - 19:30 | 4 ore |

Docenti: Nicolò Merendino (1 ora) Maria Teresa Frangipane (1 ora) Gianfranco De Felici (1 ora) Lucia Lancetti (1 ora)

- Aspetti nutrizionali e benefici salutistici dell'olio EVO
- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.M. 18 giugno 2014, art. 2)
- Abbinamento cibo/olio
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RANCIDO (D.M. 18 giugno 2014, art. 2)

CENTRO ITALIA

AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI RIETI - VITERBO

Sede di Rieti: Via P. Borsellino, 16 - 02100 Rieti - Tel. 0746.201364

Sede di Viterbo: Viale Trieste, 127, 01100 Viterbo - Tel. 0761.324196

Codice Fiscale e Partita Iva: 00987490570



Martedì 28 maggio 2024 – 15.30 - 19:30 | 4 ore |

Docenti: Lucia Lancetti (4 ore)

- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.M. 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di AVVINATO (D.M. 18 giugno 2014, art. 2)

Mercoledì 29 maggio 2024 – 15.30 - 19:30 | 4 ore |

Docenti: Maria Teresa Frangipane (4 ore)

- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.M. 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento dell'attributo AMARO (D.M. 18 giugno 2014, art. 2)

Giovedì 30 maggio 2024 – 15.30 - 19:30 | 4 ore |

Docenti: Lucia Lancetti (4 ore)

- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.M. 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RISCALDO (D.M. 18 giugno 2014, art. 2)