



Campagna finanziata
con il contributo della
Comunità Europea e
dell'Italia Regg. UE
611-615/14

CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI DI OLIVE DA TAVOLA

in previsione della costituzione di un panel professionale

(COI/OT/MO No 1/Rev.2 November 2011)

*Presso la sede AIPOL
via Roma, 6 ó Puegnago d/G (Bs)
Programma*

MERCOLEDÌ 23 SETTEMBRE 2015

- 18.00-18.30 Registrazione dei partecipanti
- 18.30-19.00 Presentazione del corso
- 19.00-20.30 Introduzione alla valutazione sensoriale delle olive da tavola: psicofisiologia del gusto e dell'olfatto
- 20.30-22.00 Introduzione alla valutazione sensoriale delle olive da tavola: tecniche di valutazione sensoriale

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE 2015

- 18.00-19.00 Olive da tavola: classificazione merceologica e norma commerciale del Consiglio Oleicolo Internazionale
- 19.00-20.00 Olive da tavola: preparazioni commerciali e processi di preparazione
- 20.00-22.00 Olive da tavola: analisi dei punti critici di processo sulla qualità sensoriale del prodotto finito

VENERDÌ 25 SETTEMBRE 2015

- 09.00-09.30 Premessa al metodo. Motivazioni, obiettivi e vincoli.
- 09.30-11.00 Il metodo COI per la valutazione sensoriale delle olive da mensa. Vocabolario per la valutazione sensoriale
- 11.00-11.15 Coffee Break
- 11.15-13.00 Il metodo COI per la valutazione sensoriale delle olive da mensa. Metodologia analitica, utilizzo della scheda e prove pratiche di avvicinamento della valutazione delle olive da tavola
- 13.00-14.00 Pausa pranzo
- 14.00-15.00 Valutazione degli standard olfattivi dei difetti e di olive da tavola reali
- 15.00-16.00 Valutazione degli standard gustativi e di olive da tavola reali
- 16.00-16.15 Coffee Break
- 16.15-18.00 Valutazione degli standard cinestetici e di olive da tavola reali

SABATO 26 SETTEMBRE 2015

- 09.00-11.00 Esercitazioni e discussione interattive nell'applicazione del metodo a campioni di olive da tavola reperiti sul mercato
- 11.00-11.15 Coffee Break
- 11.15-12.45 Test finale di apprendimento (compilazione questionario a scelta multipla e prova pratica di riconoscimento dei principali difetti olfattivi delle olive da tavola)
- 12.45-13.00 Consegna degli attestati di partecipazione e conclusioni



Campagna finanziata
con il contributo della
Comunità Europea e
dell'Italia Regg. UE
611-615/14

Docenti

- **Roberto De Andreis** (Docente Analisi Sensoriale Olive Tavola COI Madrid - PANEL leader CCIAA di Savona)
- **Isabella Vacca** (PANEL leader - LABCAM s.r.l Laboratorio chimico-Merceologico della CCIAA di Savona)
- **Andrea Giomo** (Docente ed Architetto del Metodo di Analisi Sensoriale Olive da Tavola COI-Madrid, Membro Commissione Esperti Permanenti della Commissione Europea sottogruppo Olio di Oliva)

Durata del corso:

20 ore

Coordinamento generale:

AIPOL

Segreteria amministrativa:

Lara Maffizzoli

COSTO: € 150 iva compresa per i soci AIPOL
€ 250 iva compresa per i non soci

Per **PRENOTAZIONI** e **INFORMAZIONI** scrivere a: amministrazione@aipol.bs.it

RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI

Considerando l'impegno che comportano le prove indicate nel programma, si consiglia di attenersi ai seguenti principi basilari.

- Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o molto saporiti ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove.
- Onde evitare disturbi olfattivi a sé e agli altri partecipanti, non usare profumi, dopobarba e cosmetici in genere.
- Durante tutte le fasi del Corso e soprattutto in occasione delle prove e delle degustazioni, mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto. E' d'obbligo la massima concentrazione e il massimo silenzio.
- Comunicare al Coordinatore o al Responsabile del corso, eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute a indisposizioni quali raffreddore, mal di gola o altro.
- Non sono ammesse assenze salvo in caso di giustificate e gravi motivazioni, le quali andranno comunicate tempestivamente al Coordinatore o al Responsabile del Corso.



Campagna finanziata
con il contributo della
Comunità Europea e
dell'Italia Regg. UE
611-615/14

ADESIONE CORSO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE ASSAGGIATORI OLIVE DA TAVOLA

Da compilare e inviare a: amministrazione@aipol.bs.it

Ragione sociale _____ Nome e Cognome _____

Residente in Via _____ n. _____ Cap _____ Comune di _____

Codice Fiscale _____ Partita Iva _____

Telefono fisso _____ Fax _____

Cellulare _____ e-mail _____

DESIDERA PARTECIPARE AL CORSO PROFESSIONALE PER ASSAGGIATORI DI
OLIVE DA TAVOLA

Data

Firma
