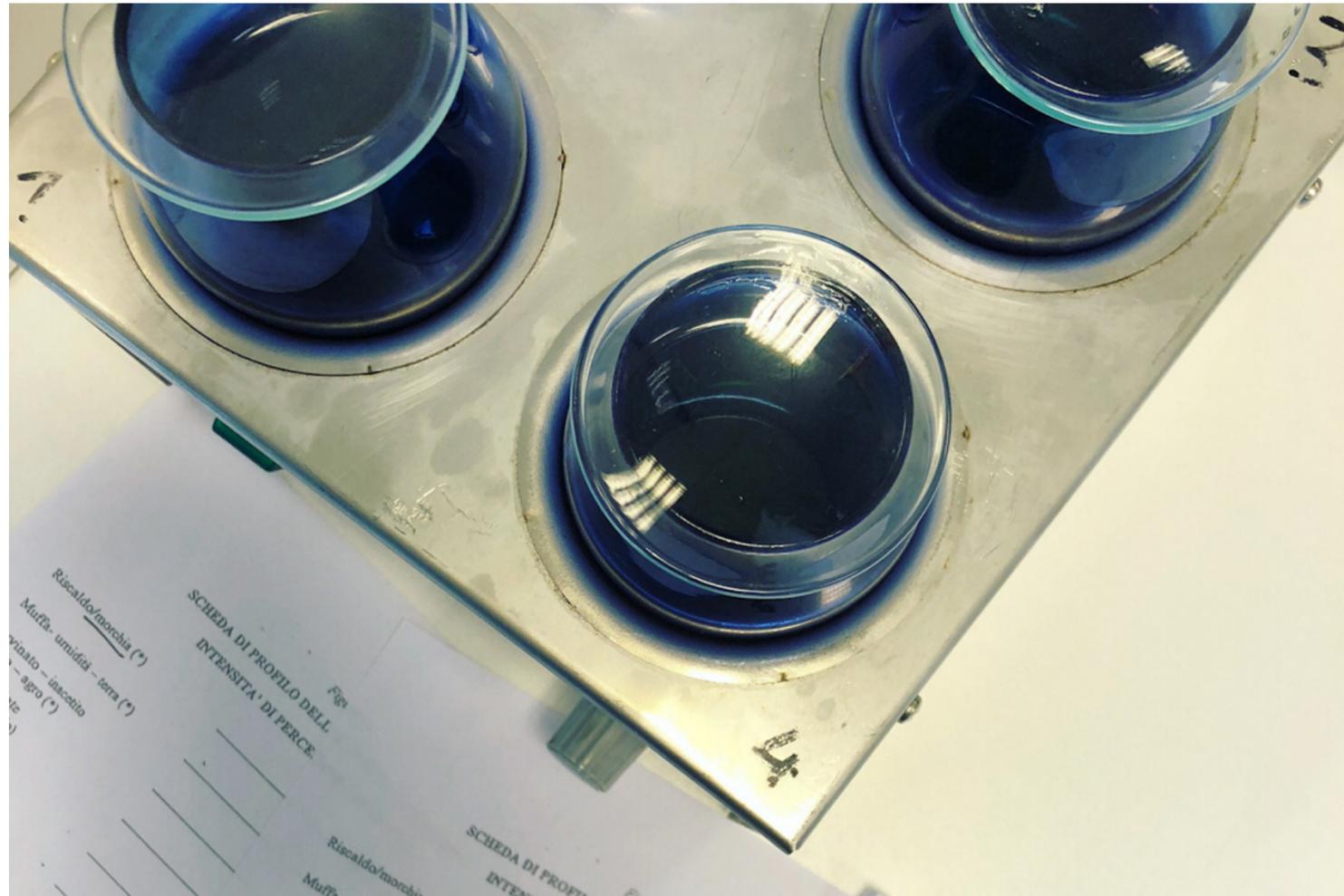


CORSO TECNICO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI DI OLIO VERGINE ED EXTRAVERGINE DI OLIVA

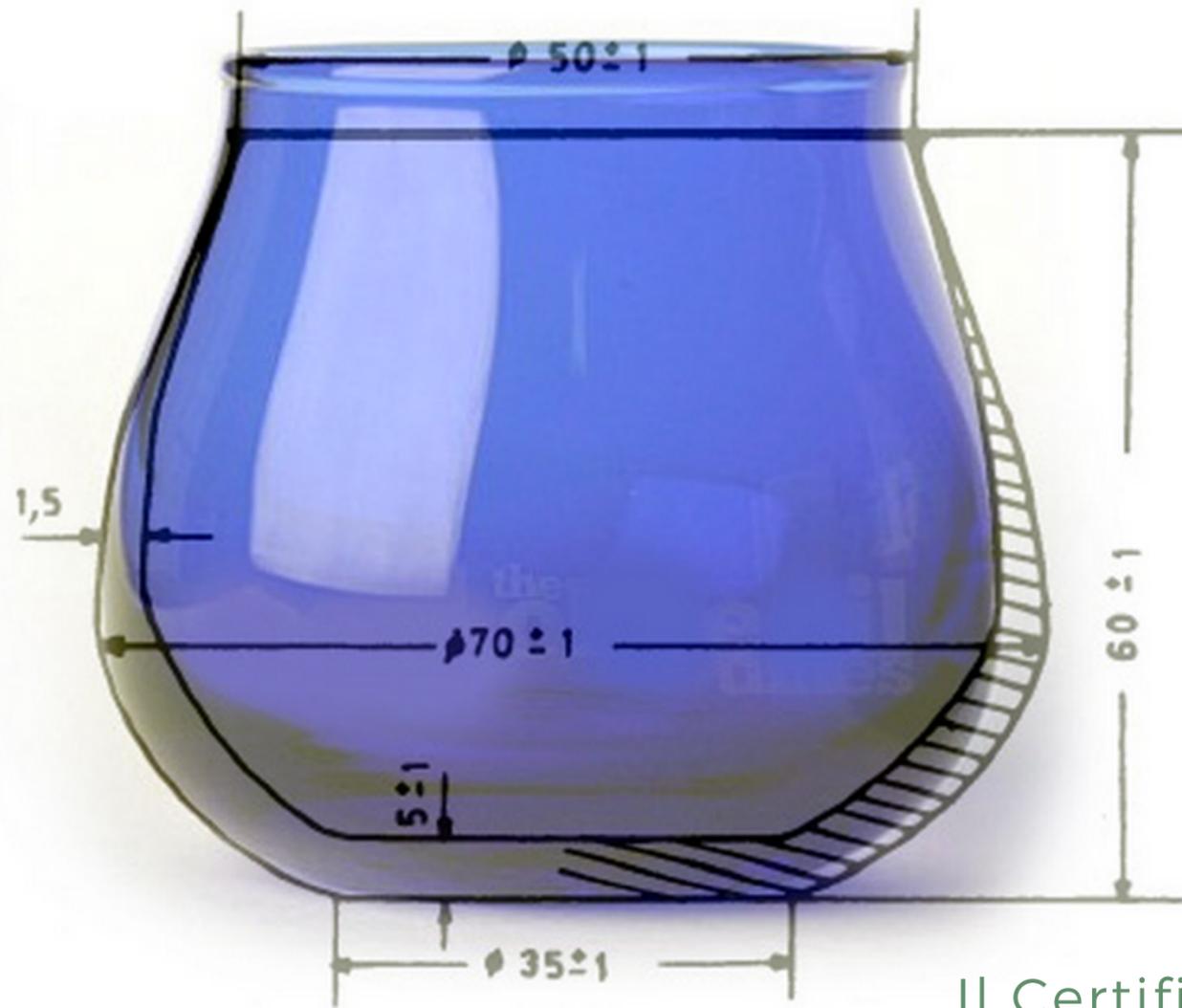


27-31 gennaio 2020 c/o Cantine Ferghettina
via Saline, 11 25030 Adro (BS).



- 35 ore suddivise in cinque giorni, dal lunedì al venerdì
- Programma ai sensi del Regolamento CEE 2568/91, DM del 18/06/2014 e DGR 4247 del 25/10/2012)
- Ai candidati che supereranno le prove verrà rilasciato l' **"Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini "**
- Al fine dell'ottenimento dell'attestato sopra specificato è necessaria la frequenza obbligatoria di tutte le 35 ore di durata del corso.

teoria - assaggi - prove organolettiche



PER CHI...E PERCHE':

Il Certificato di Idoneità Fisiologica è richiesto a chiunque voglia iniziare un percorso di analisi sensoriale degli oli vergini da olive a livello professionale,

Queste lezioni sono adatte anche a chi desidera approfondire la Cultura dell'olio con un corso serio, professionale e riconosciuto a livello ministeriale.

ARGOMENTI TRATTATI:

- PRINCIPI AGRONOMICI DELLA COLTURA DELL'OLIVO ED EFFETTI SULLA QUALITÀ DEGLI OLI DI OLIVA.
- TECNOLOGIA DELLA TRASFORMAZIONE E DELLA CONSERVAZIONE DEGLI OLI
- CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI E RELATIVA NORMATIVA
- INFLUENZA DELLA TECNOLOGIA SULLA QUALITÀ DEGLI OLI
- CENNI DI FISIOLOGIA DEL GUSTO
- METODO UFFICIALE DI ANALISI SENSORIALE COI
- PROVE PRATICHE
- TEST DI IDONEITÀ FISIOLOGICA

27-31 gennaio 2020 c/o Cantine Ferghettina
via Saline, 11 25030 Adro (BS).

**5 GIORNI - 35 ore DI CORSO:
600 EURO**

Il costo include:

5 giorni lezioni ore 9-13 14-17 (35 ORE)

materiale didattico

prove selettive

degustazioni guidate

Diploma

il costo non include:

vitto

alloggio (abbiamo convenzioni con b&b e Hotel in loco)

quanto non specificato

O'LIVE & ITALY
SOCIAL MEDIA

