

CORSO TECNICO RICONOSCIUTO PER ASSAGGIATORI ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE

AVVISO PUBBLICO

Riconoscimento richiesto alla *REGIONE LAZIO* - Direzione Regionale Agricoltura
ai sensi della D.G.R. n. 745/2004

Patrocini richiesti e Collaborazioni:

Camera di Commercio di Latina e Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma & Latina.

L'associazione *CAPOL* (*Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina*) in collaborazione con l'*ASPOL* (*Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina*), secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche, organizza un "Corso riconosciuto per Assaggiatori di olio vergine ed extra vergine d'oliva".

Il progetto prevede lo svolgimento di un corso per tecnici esperti assaggiatori di olio vergine di oliva, con la partecipazione del Capo Panel Luigi Centauri, che si svolgerà nel corso di otto giornate formative presso il Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma & Latina, Strada Carrara, 12/A (Latina).

Sono previste sia prove pratiche di assaggio, sia lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, oltre ad approfondimenti sui metodi di coltivazione, sulle tecniche di trasformazione e conservazione, e sulle metodologie di valutazione delle caratteristiche sensoriali per imparare a "scoprire" e "riconoscere" i pregi e i difetti degli oli esaminati.

Il corso, della durata cadauno complessiva di 35 ore, si terrà dal 15 al 27 ottobre 2018 ed è finalizzato al conseguimento dell'Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito superamento prove), per l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

La frequenza è obbligatoria per l'intera durata del corso.

Sede del corso: LATINA – Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma - Latina

(Giorni: 15, 17, 19, 20, 23, 25, 26, 27 Ottobre 2018)

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La **domanda di partecipazione**, debitamente compilata su apposito modello e corredata dalla fotocopia di un documento d'identità, dovrà pervenire all'Associazione CAPOL di Latina, **per il tramite:**

e-mail: capol.latina@gmail.com oppure Fax 0773.690979

NUMERO DI PARTECIPANTI e MODALITA' DI SELEZIONE

Il numero massimo di ammessi per ciascun corso sarà di venticinque partecipanti e tra gli iscritti verrà selezionata una quota pari all'70% che risulti operante nei settori oleicolo, agroalimentare e della ristorazione. La rimanente quota sarà riservata ad estimatori e/o neofiti. La selezione avverrà in base all'ordine di arrivo delle domande.

Per informazioni:

CAPOL: e-mail: capol.latina@gmail.com – tel. n. 347.8992005

Corso: LATINA – Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma - Latina

Organizzazione: CAPOL – Strada Carrara, 12/a – 04100 Latina

Info: CAPOL 329.1099593 - Email: capol.latina@gmail.com

Capo panel: *Luigi Centauri*

Numero partecipanti: 25

Riconoscimento: Richiesto alla Direzione Regionale Agricoltura della Regione Lazio ai sensi del la circolare MIPAF n. 5 del 18/06/1999 e D.M. 1334 del 28/02/2012. Il corso è tenuto ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91 e Reg. Ce. N. 796/02.

Attestati: Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica (a seguito superamento prove) per iscrizione Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Variazioni di programma:

La CAPOL si riserva la facoltà di modificare il programma / sede del corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale per esigenze organizzativa dell'Associazione.

Programma

1° Lezione: 15 Ottobre 2018 (lunedì) – Sala Conferenze

➤ Ore 16,30 – 20,30

- **Registrazione dei partecipanti.**
- **Presentazione del corso.**

Luigi Centauri (Capo panel CAPOL)

- **L'analisi sensoriale: Definizione e scopi. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto;**
- **Il metodo per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva. Costituzione di un Panel. Ruolo del Capo panel. Valutazione del metodo e procedura statistica. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo.**

2° Lezione: 17 Ottobre 2018 (mercoledì) Sala Conferenze e presso il Frantoio Oleario

➤ Ore 16,30 – 20,30

Alberto Bono (Agronomo)

- **La coltivazione dell'olivo in funzione della quantità e della qualità del prodotto;**
- **La coltivazione dell'olivo e l'influenza della cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio;**
- **Visita didattica presso il Frantoio: frangitura – gramolatura – estrazione.**
- **Influenza dei fattori tecnologici sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva.**

3° Lezione: 19 Ottobre 2018 (venerdì) - Sala Conferenze

➤ Ore 16,00 – 20,30

Team assaggiatori professionisti Capol

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'avvinato per ciascun soggetto.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del rancido per ciascun soggetto.



4° Lezione: 20 Ottobre 2018 (sabato) - Sala Conferenze

➤ Ore 8,30 – 14,00

Team assaggiatori professionisti Capol

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'amaro per ciascun soggetto.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldamento per ciascun soggetto.

5° Lezione: 23 Ottobre 2018 (martedì) – Sala Conferenze

➤ Ore 16,30 – 20,30

Luigi Centauri (Capo panel CAPOL)

Normativa nazionale e comunitaria sugli oli DOP - IGP con particolare riferimento alla DOP "Colline Pontine".

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

6° Lezione: 25 Ottobre 2018 (giovedì) - Sala Conferenze

➤ Ore 16,30 – 20,30

Paolo Mastrantoni (Consulente Aziende Olivicole)

- Classificazione e normativa dell'olio d'oliva;

- Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti.

7° Lezione: 26 Ottobre 2018 (venerdì) - Sala Conferenze

➤ Ore 16,30 – 20,30

Maurizio Servili - Università degli Studi di Perugia – Sezione di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti
Caratteristiche chimico fisiche degli oli d'oliva e loro analisi;

Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini:

- formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettosi;

- fattori che influenzano la loro composizione quali-quantitativa. Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione.

8° Lezione (giornata conclusiva): 27 Ottobre 2018 (sabato) - Sala conferenze

➤ Ore 15,30 – 20,30

Alessandro Rossi (Presidente LILT Sez. Latina - Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori)

- **Le proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva.**

Luigi Centauri (Presidente CAPOL)

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Conclusione del Corso e consegna degli attestati

➤ **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.**

