

Le prove di selezione saranno condotte con la collaborazione di assaggiatori dell'Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (AMEDOO) della Camera di Commercio di Bari secondo il metodo e i criteri stabiliti nell'Allegato XII del Regolamento CE 2568/91 e successive modificazioni: Reg. (CE) n. 796/02 e Reg. (CE) n. 1989/03.

Agli iscritti che supereranno le prove selettive previste, sarà rilasciato un **Attestato d'Idoneità Fisiologica all'Assaggio** dell'olio d'oliva, riconosciuto valido da parte delle Regioni Italiane quale uno dei requisiti per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei tecnici ed esperti degli oli d'oliva vergini.

Numero massimo partecipanti: 30

RELATORI

Dott. Matarrese Francesco: Capo Panel AMEDOO

Dott. Cardone Giorgio: Capo Panel AMEDOO - Direttore Laboratorio Chemiservice

Dott. Renna Mario: Capo Panel AMEDOO - Direttore Casa Olearia Monopoli

Prof. Caponio Francesco: Prof. Associato Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Bari

Dott. Summo Roberto: Agronomo - Tecnico senior APROLI Bari.

Dott.ssa de Palma Floriana: Agronomo forestale - Responsabile Qualità APROLI Bari.

Dott.ssa Leccisotti Daniela: Tecnologa alimentare APROLI Bari

Dott.ssa Cardone Valentina - Esperta in etichettatura Laboratorio Chemiservice Monopoli

Prof. Baldassarre Fabrizio: Docente di Marketing Agroalimentare - Università degli Studi di Bari

COORDINAMENTO ORGANIZZATIVO

Aproli Bari - Società Cooperativa Agricola

Via A. e N. Sorrentino, 6 - Bari

Web: www.aproli.it email: info@aproli.it

tel e fax 080.5520378 - 080.5520386



APROLI Bari
“Società Cooperativa Agricola”

organizza

CORSO TECNICO PER ASPIRANTI AS- **SAGGIATORI DI OLIO D' OLIVA**

Durata: 35 ore

Sede di svolgimento:
Hotel Excelsior
Via Giulio Petroni, 15 - Bari

Data di svolgimento: 19 - 20 - 21 - 22 - 26 - 27 Settembre 2011

Direttore del Corso: Carmen Lo Verde

Capi Panel:

Dott. Cardone Giorgio - Dott. Matarrese Francesco

PROGRAMMA

Lunedì – 19 Settembre 2011

15.00 – 15.30	Registrazione dei partecipanti
15.30 – 16.00	Saluti Sergio Pastore Bovio Presidente “Soc. Coop. Agr. APROLI BARI”
16.00 - 16.30	Introduzione al corso Presentazione delle finalità del corso e dell’ articolazione delle diverse lezioni teorico-pratiche.
16.30 – 18.00	L’analisi sensoriale e l’assaggio – Psicofisiologia al gusto ed all’olfatto Matarrese F. - Capo Panel A.M.E.D.O.O.
18.00 – 19.00	Panel test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T.20 Descrizione del metodo di analisi ufficiale. Selezione dei candidati e costituzione di un Panel. Prove pratiche di assaggio e compilazione della nuova e vecchia scheda. Matarrese F. - Capo Panel A.M.E.D.O.O. Renna M. - Capo Panel A.M.E.D.O.O.
19.00 - 20.30	Vocabolario specifico dell’olio vergine d’oliva e tecnica di assaggio Descrizione delle caratteristiche organolettiche positive (fruttato) e dei principali difetti dell’olio (rancido, riscaldamento, morchia, avvinato), introduzione alla tecnica di assaggio, prove di assaggio preliminari. Renna M. - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Martedì – 20 Settembre 2011

15.00 – 16.30	Classificazione merceologica olio d’oliva Classificazione delle categorie di olio di oliva, analisi per l’accertamento della qualità e genuinità degli oli di oliva. Caponio F. – Prof. Associato Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Bari
16.30 – 18.00	Prove selettive di base: Per la scelta degli assaggiatori con il metodo di classificazione d’intensità. Quattro prove per attributo (Rancido) Prova pratica di assaggio Cardone G. - Capo Panel A.M.E.D.O.O.
18.00 – 20.30	Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d’oliva e loro analisi (prove pratiche di laboratorio) Cardone G. - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Mercoledì – 21 Settembre 2011

15.00 – 17.30	Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell’olio d’oliva Effetto dei sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione sulle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva. Caponio F. – Prof. Associato Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Bari
17.30 – 19.30	Influenza dei parametri agronomici e tecnologici. La olivicoltura biologica. I fattori che influenzano la composizione quali-quantitativa dell’olio e le principali tecniche agronomiche di coltivazione e raccolta. Influenza sul profilo organolettico del prodotto. Normative comunitarie ambientali, il ruolo delle istituzioni. Summo R. – Agronomo - Tecnico senior APROLI BARI
19.30 – 21.00	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni per l’attributo (Morchia/Riscaldamento) Prova pratica di assaggio. Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Giovedì – 22 Settembre 2011

15.00 – 17.30	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni per l’attributo (Avvinato) Prova pratica di assaggio Cardone G. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.
17.30 – 19.30	Normativa comunitaria per gli oli di oliva vergini Normativa sul confezionamento e sull’etichettatura degli oli vergini d’ oliva. Norme obbligatorie e facoltative in etichetta. Cardone V. – Esperta in etichettatura
19.30 – 21.00	Sicurezza alimentare Controllo della qualità, certificazione e tracciabilità di filiera. de Palma F. – Responsabile Sistemi di Gestione Qualità APROLI BARI

Lunedì – 26 Settembre 2011

15.00 – 16.00	La valutazione di conformità degli oli DOP – Gli oli DOP Terra di Bari Processo di creazione di una DOP. Certificazione del prodotto. Dati statistici a livello nazionale. Commissioni di degustazione degli oli a DOP/IGP. Il ruolo dei consorzi e delle istituzioni. Matarrese F. - Capo Panel A.M.E.D.O.O.
16.00 – 19.00	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni per l’attributo (Amaro) Prova pratica di assaggio. Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O. Renna M. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.
19.00 – 21.00	Degustazione guidata di oli di oliva provenienti da diversi Paesi del Mediterraneo e compilazione delle schede tecniche Matarrese F. - Capo Panel A.M.E.D.O.O. Renna M. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Martedì – 27 Settembre 2011

15.00 – 17.00	Le caratteristiche sensoriali dell’olio di oliva: pregi e difetti. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini di oliva italiani e comunitari. Renna M. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.
17.00 – 19.00	Commercializzazione e marketing: il mercato dell’olio di oliva L’evoluzione del consumo dell’olio di oliva in funzione della variazione delle abitudini del consumatore. Baldassarre F. – Ricercatore universitario Facoltà di Economia Università degli Studi di Bari
19.00 – 20.30	Aspetti nutrizionali legati al consumo di olio d’oliva vergine. Aspetti nutrizionali e benefici legati al consumo dell’olio d’oliva vergine. Le cultivar più diffuse in Puglia e la loro influenza sul profilo sensoriale degli oli. Leccisotti D. – Tecnologa alimentare – APROLI BARI
20.30 - 21.00	Chiusura lavori Valutazione del corso.