

Programma generale del corso

MERCOLEDI' 04/03/15

Orario: 14.00 – 20.00 (ore 6,00) **Aula E dalle 14:00 alle 20:00**

Ore 14.00 – 14.30 (Tonino Cioccolanti - Bruno Mezzetti - Natale Frega – Enrico Maria Lodolini - Rappresentanti Associazioni Studenti “La Coccinella” e “Gulliver”)

- Registrazione dei partecipanti. Saluto degli Organizzatori e delle Autorità.
- Presentazione del corso e delle sue finalità.
- Presentazione di FLAVOR (compiti, attività).
- Introduzione al corso.

Ore 14.30 – 16.00 (Enrico Maria Lodolini)

- L’Olio e l’Olio – L’origine, la storia e la diffusione.
- Lo scenario dell’olivicoltura e dell’olio da olive nel panorama mondiale.

Ore 16.00 – 19.00 (Barbara Alfei)

- L’analisi sensoriale; l’assaggiatore e il suo ruolo.
- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva (normativa).
- I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive.
- Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Ore 19.00 – 20.00 (Barbara Alfei – Enrico Maria Lodolini)

- I° Prova pratica atta a familiarizzare l’assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell’allegato XII del Regolamento CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni. Riconoscimento del fruttato e dei principali difetti (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 2, lett. b), comm. 2).

VENERDI' 06/03/15

Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4,00) **Aula D dalle 9:00 alle 13:00**

Ore 9.00 – 11.00 (Enrico Maria Lodolini)

- Fisiologia olivo. Cultivar olivo.
- Razionale gestione dell’oliveto in fase di produzione: inerbimento, fertilizzazioni, irrigazione, lavorazioni del terreno, tecniche di potatura.
- Fisiologia del frutto: crescita, inolizione e impatto degli stress sulla qualità degli oli.

Ore 11.00 – 13.00 (Natale Frega)

- Caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini di oliva.
- Principali analisi chimiche per il controllo della qualità degli oli vergini d’oliva (normativa).
- Possibili frodi sugli oli da olive.

Orario: 14.00 – 19.00 (ore 5,00) **Aula E dalle 14:00 alle 19:00**

Ore 14.00 – 16.00 (Tonino Cioccolanti)

- Parassiti dell’olivo e loro controllo, possibili influenze sulla qualità dell’olio; possibili fisiopatie non parassitarie.
- Problematiche relative alla intensificazione colturale dell’olivo

Ore 16.00 – 18.00 (Barbara Alfei)

- Maturazione e raccolta delle olive ed influenza sulla qualità dell’olio.
- L’olivo e l’olio nelle Marche. Un patrimonio di biodiversità.

Ore 18.00 – 19.00 (Barbara Alfei – Enrico Maria Lodolini)

- II° Prova pratica atta a familiarizzare l’assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell’allegato XII del Regolamento CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni. Valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 2, lett. b), comm. 2).

MERCOLEDI' 11/03/15 Orario: 14.00 – 20.00 (ore 6,00) **Aule E F e H dalle 14:00 alle 20:00**

Ore 14.00 – 15.00 (Barbara Alfei)

- Procedure e metodi operativi per la costituzione di un Panel e addestramento degli assaggiatori.

Ore 15.00 – 15.45 (Barbara Alfei - Ugo Testa)

- III° Prova pratica atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del Regolamento CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni. Valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 2, lett. b), comm. 2).

Ore 15.45 – 16.00 (Barbara Alfei - Ugo Testa)

- Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive di ordinamento delle serie degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro, per la valutazione di idoneità fisiologica.

Ore 16.00 – 18.00 (Commissione d'esame)

- 1^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg.CEE 2568/91 e sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RANCIDO (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 2, lett. b), comm. 1).

Ore 18.00-20.00 (Commissione d'esame)

- 2^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg.CEE 2568/91 e sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di AVVINATO (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 2, lett. b), comm. 1).

VENERDI' 13/03/15 Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4,00) **Aule D dalle 9:00 alle 13:00 e F H dalle 11:00 alle 13:00**

Ore 9.00 – 11.00 (Natale Frega)

- Tecniche di trasformazione e loro influenza sulla qualità degli oli.
- La filtrazione. Migliori tecniche di conservazione.

Ore 11.00 – 13.00 (Commissione d'esame)

- 3^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg.CEE 2568/91 e sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RISCALDO (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 2, lett. b), comm. 1).

Orario: 14.00 – 18.00 (ore 4,00) **Aule E F e H dalle 14:00 alle 18:00**

Ore 14.00 – 16.00 (Ugo Testa)

- Normativa Nazionale e Comunitaria sull'etichettatura e la commercializzazione.
- Moderni strumenti di marketing per il successo commerciale di una azienda olivicola compreso il Biologico, DOP, QM, ISO / VISION 2000.

Ore 16.00 – 18.00 (Commissione d'esame)

- 4^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg.CEE 2568/91 e sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento dell'attributo di AMARO (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 2, lett. b), comm. 1).

MERCOLEDI' 18/03/15 Orario: 14.00 – 20.00 (ore 6,00) **Aule E F e H dalle 14:00 alle 20:00**

Ore 14.00 – 14.30 (Ugo Testa)

- Olio da olive: proprietà nutrizionali e rapporto con la salute del consumatore.

Ore 14.30 – 16.00 (Barbara Alfei)

- Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietal.
- Degustazione guidata di alcuni oli monovarietal rappresentativi.

Ore 16.00 – 17.30 (Tonino Cioccolanti - Ugo Testa)

- IV° Prova pratica atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del Regolamento CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni. Valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 2, lett. b), comm. 2).

Ore 17.30 – 19.30 (Commissione d'esame)

- Prove di esame:
- Prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni.
- Test riconoscimento difetti.
- Test triangolare.
- Verifica sugli argomenti trattati nel corso (valida per i crediti formativi).

Ore 19.30 – 20.00 (Tonino Cioccolanti - Barbara Alfei - Bruno Mezzetti - Natale Frega – Enrico Maria Lodolini - Rappresentanti Associazioni Studenti “La Coccinella” e “Gulliver”)

- Conclusione del corso con consegna degli attestati e commiato degli organizzatori.

.....

Ai partecipanti:

- che hanno superato le prove selettive viene rilasciato,
 - a cura del responsabile del corso, un attestato di idoneità fisiologica all’assaggio dell’olio di oliva vergine (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 4);
 - a cura del D3A Università Politecnica delle Marche, per gli studenti, eventuale certificazione crediti formativi (***è stata avanzata richiesta di riconoscimento***).
- che non hanno superato le prove selettive viene rilasciato un attestato di frequenza (v. D.MIPAF n° 1334/12, art. 2, punto 4).

PERSONALE DOCENTE

Alfei Barbara: Capo Panel – Responsabile Panel ASSAM Marche, Esperto Assaggiatore FLAVOR. **Frega Natale:** Docente Ordinario Università Politecnica Marche. **Lodolini Enrico Maria:** Assegnista di Ricerca c/o D3A Università Politecnica delle Marche, Esperto Assaggiatore FLAVOR. **Ciocolanti Tonino:** Esperto Assaggiatore FLAVOR. **Testa Ugo:** Esperto Assaggiatore FLAVOR.

ESPERTI

Barboni Sandra: Esperto Assaggiatore FLAVOR. **Brunori Carlo:** Esperto Assaggiatore FLAVOR. **Silvano Zannotti:** Esperto Assaggiatore FLAVOR. **Scarabotti Stefania:** Esperto Assaggiatore FLAVOR.

COMMISSIONE ai sensi del D.MIPAF n° 1334/12, art. 2

Alfei Barbara: Presidente. **Barboni Sandra:** Segretario. **Frega Natale, Lodolini Enrico Maria, Ciocolanti Tonino, Testa Ugo:** componenti.

COMMISSIONE per rilascio crediti formativi Università

Frega Natale, Lodolini Enrico Maria

NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER I CANDIDATI

(v. Reg.CEE 2568/91, alleg. XII, comma 9.1)

Le prove giornaliere previste richiedono concentrazione e impegno pertanto si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi basilari:

- ✓ Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti, ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove.
- ✓ Onde evitare disturbi olfattivi a sé e agli altri partecipanti, si invita a non usare profumi, dopobarba e cosmetici in genere.
- ✓ Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.
- ✓ Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

Referente corso per l'analisi sensoriale:



Sede Associazione: c/o Istituto Istruzione Superiore "A.Einstein-Nebbia"
Via Abruzzo s.n. - 60025 Loreto (AN) C.F 93135270424

Segretaria Generale: Sandra Barboni – cell. 347.6141219

Segretario Amministrativo: Fausto Malvolti – cell. 335.6220191

info@associazioneflavor.it - www.associazioneflavor.it

Titolare corso:



Corso Stamira, 29 – 60122 Ancona

Tel. 071.2073196 – Fax. 071.2080453 - aioma@aioma.it - www.aioma.it