

**DATI PER BONIFICO
CORSO
GENNAIO-MARZO 2015**

BANCA: CARIGE Filiale Imperia ON N. 300

IBAN : IT68 Z061 7510 5000 0000 1956480

**INTESTATO A:
ORGANIZZAZIONE ASSAGGIATORI LIGURI - O.A.L. -**

IMPORTO € 140,00

**CAUSALE:
TESSERA OAL 2015- BORSA OAL - CENA FINE CORSO**



ORGANIZZAZIONE
ASSAGGIATORI
LIGURI

Programma operativo

**CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI
OLIO D'OLIVA**

Data	Sede svolgimento	Argomento e numero lezione	Orario	Docente
Giovedì 15 Gennaio 2015	Giro Mela (IM)	1) introduzione del corso 1 ora 2) le coltivazioni e le tecniche agronomiche 2 ore	19.00 – 20.00 20.00 – 22.00	Paolo Anselmi Simone Casini
Sabato 24 Gennaio 2015	Giro Mela (IM)	3) classificazione degli oli - la valutazione delle caratteristiche sensoriali – Introduzione alla fisiologia sensoriale – metodi di valutazione degli oli vergini d'oliva (reg.ce.2568/91 all. XII, COI DOC. T 20 – COI Doc. T. 22) Compilazione scheda esercitazioni pratiche 4 ore	09.00 – 13.00	Roggerone Stefano Luciano Beranger
Sabato 31 Gennaio 2015	Giro Mela (IM)	4) le caratteristiche sensoriali, l'effetto dei sistemi di raccolta, conservazione e trasformazione. La descrizione delle caratteristiche negative degli oli vergini di oliva. – esercitazioni pratiche Compilazione scheda 4 ore	09.00 – 13.00	Isabella Vacca Pellegrini Angelo
Giovedì 5 Febbraio 2015	Giro Mela (IM)	5) normativa comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP, con riferimento specifico al “Riviera Ligura” – esercitazioni pratiche Compilazione scheda olio dop. 4 ore	09.00 – 13.00	Igino Gelone Marvaldi Paolo
Giovedì 12 Febbraio 2015	Giro Mela (IM)	6) L'olivicoltura e la valorizzazione del patrimonio rurale. 2 ore 7) le caratteristiche chimiche e fisiche dell'olio di oliva e relative analisi di laboratorio Assaggi esercitazioni pratiche 2 ore	18.00 – 19,00 19,00 – 22,00	Giuseppe Gandolfo De Andreis Paola Aresi Mario
Sabato 21 Febbraio 2015	Giro Mela (IM)	8) la tecnologia per la trasformazione e conservazione delle olive da olio e dell'olio di oliva, effetti sull'olio, esempi ed esercitazioni pratiche Compilazione scheda 4 ore	18.00 – 22.00	Saguato Gino Gamba Patrizio
Giovedì 26 Febbraio 2015	Giro Mela (IM)	9) Aggiornamenti sulla normativa di classificazione sensoriale degli oli vergini di oliva 1 ora 10) La normativa nazionale e comunitaria sull'olio d'oliva. 3 ore	09.00 – 10.00 10.00 – 13.00	Roggerone Stefano Dott. Macchiavello

Giovedi 5 Marzo 2015	Giro Mela (IM)	11) i metodi di analisi e la valutazione delle percezioni. Le origini. Descrizione delle caratteristiche positive degli oli vergini di oliva. Esercitazioni pratiche 4 ore	9.00 – 13,00	Maurizio Musso Davide Gelone
Giovedi 12 Marzo 2015	Giro Mela (IM)	12) cucina e olio – abbinamenti con piatti della cucina italiana. 4 ore	18.00 – 22.00	Igino Gelone Abbo Rosita
Sabato 21 Marzo 2015	Giro Mela (IM)	13) prova selettiva Quattro sessioni per attributo 4 ore	09.00 – 13.00	Stefano Roggerone Isabella Vacca Walter Faccio
Sabato 28 Marzo 2015	Giro Mela (IM)	14) prova selettiva Quattro sessioni per attributo 4 ore Chiusura Corso	09.00 – 13.00 13.00 - 13.30	Stefano Roggerone Isabella Vacca