



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

Data	Sede svolgimento	Argomento e numero lezione	Orario	Docente
Giovedì 13 Febbraio 2014	Giro Mela (IM)	1) introduzione del corso <b>1 ora</b>	19.00 – 20.00	Paolo Anselmi
		2) le coltivazioni e le tecniche agronomiche <b>2 ore</b>	20.00 – 22.00	Simone Casini
Sabato 15 Febbraio 2014	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 <b>4 ore</b>	09.00 – 13.00	Roggerone Stefano  Patrizio Gamba
Giovedì 20 Febbraio 2014	Giro Mela (IM)	4) 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 <b>4 ore</b>	19.00 – 22.00	Gino Saguato  Federico Virgilio
Sabato 22 Febbraio 2014	Giro Mela (IM)	5) normativa comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP, con riferimento specifico al "Riviera Ligure" – esercitazioni pratiche Compilazione scheda olio dop. <b>4 ore</b>	09.00 – 13.00	Igino Gelone  Marvaldi Paolo
Giovedì 27 Febbraio 2014	Giro Mela (IM)	6) L'olivicoltura e la valorizzazione del patrimonio rurale. <b>2 ore</b>	18.00 – 19,00	Giuseppe Gandolfo
		7) le caratteristiche chimiche e fisiche dell'olio di oliva e relative analisi di laboratorio Assaggi esercitazioni pratiche <b>2 ore</b>	19,00 – 22,00	De Andreis Paola  Aresi Mario
Sabato 1 Marzo 2014	Giro Mela (IM)	8) 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 <b>4 ore</b>	09.00 – 13.00	Isabella Vacca  Pellegrini Angelo
Giovedì 6 Marzo 2014	Giro Mela (IM)	9) Aggiornamenti sulla normativa di classificazione sensoriale degli oli vergini di oliva <b>1 ora</b>	09.00 – 10.00	Roggerone Stefano
		10) La normativa nazionale e comunitaria sull'olio d'oliva. <b>3 ore</b>	10.00 – 13.00	

Sabato 8 Marzo 2014	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 Compilazione della scheda. <b>4 ore</b>	9.00 – 13,00	Maurizio Musso  Gino Saguato
Giovedì 13 Marzo 2014	Giro Mela (IM)	12) cucina e olio – abbinamenti con piatti della cucina italiana. <b>4 ore</b>	18.00 – 22.00	Igino Gelone  Isabella Vacca
Sabato 15 Marzo 2014	Giro Mela (IM)	13) prova selettiva Quattro sessioni per attributo <b>4 ore</b>	09.00 – 13.00	Stefano Roggerone Isabella Vacca Walter Faccio
Sabato 22 Marzo 2014	Giro Mela (IM)	14) prova selettiva Quattro sessioni per attributo <b>4 ore</b> <b>Chiusura Corso</b>	09.00 – 13.00  13.00 - 13.30	Stefano Roggerone Isabella Vacca