

Modulo di iscrizione al corso di assaggio di olio
da compilare ed inviare via fax o mail o a mano alla segreteria
organizzativa insieme alla ricevuta della caparra di € 80,00
(€ 50,00 studenti) entro il 31 maggio 2012

Cognome _____ Nome _____

nato il ___/___/___ a _____

Indirizzo: Via _____

CAP _____ Città _____ Prov _____

Tel. _____ Fax _____ Cell. _____

e-mail _____

Intestazione fattura _____

C.F./P.IVA _____

Titolo di studio: _____

Professione: _____

Se studente anno ___ scuola _____

Eventuali corsi di analisi sensoriali frequentati: _____

FORMULA DI CONSENSO TRATTAMENTO DATI PERSONALI
Il/La sottoscritto/a, acquisite le informazioni di cui all'art.
13 del D.Lgs. 196/2003, ai sensi dell'art.23 stessa legge
conferisce il proprio consenso al trattamento dei propri
dati personali.

Luogo _____ data _____

Firma leggibile _____



Corso di assaggio di oli vergini di oliva

Organizzazione:

Camera di Commercio di Oristano
Servizio Promozione Economica

Responsabile del corso: Dott.ssa Marzia Migliorini

Tutor: Dott. Pietro Paolo Arca

Date lezioni: 7-8-11-12-13-14-15-16 giugno 2012

Durata complessiva del corso: 40 ore

Frequenza minima: per conseguire l'idoneità si
dovranno assicurare il 90% delle presenze (36 ore)

Sede del corso: Laore Sardegna - Sala B

Loc. Pardu Nou - Siamaggiore (OR)

Termine per le iscrizioni: 31 maggio 2012

Costo del corso: € 280,00 IVA compresa; la quota
comprende la frequenza e il materiale didattico

Promozione per studenti (max n. 5) € 150,00

Modalità di iscrizione: presentazione o invio della
domanda di iscrizione alla segreteria organizzativa
unitamente alla ricevuta di versamento della
caparra di € 80,00 (€ 50,00 studenti)

il saldo della quota di € 200,00 (€ 100,00 studenti)
va pagata entro il 5 giugno 2012

Modalità di pagamento:

Bonifico bancario

IBAN IT02X031271740000000284212

(BIC O SWIFT BAECIT2B bonifici internazionali)

C/C postale n. 19228097 intestato alla Camera di
Commercio IAA di Oristano

Pagamento diretto in contanti o assegno bancario
non trasferibile intestato alla Camera di Commercio
di Oristano, presso l'ufficio Ragioneria-Economato
della Camera di Commercio sito al 1° piano della
sede di Via Carducci 23-25 - Oristano

Segreteria organizzativa e informazioni

Camera di Commercio di Oristano

Via Carducci 23-25 - 09170 Oristano

tel. 0783 2143245 - fax 0783 2143401

promozione@or.camcom.it

pier.arca@tiscali.it



Camera di Commercio
Oristano

Corso di assaggio di oli vergini di oliva

7 - 8 giugno e dal
11 al 16 giugno 2012



Laore Sardegna SUT Sinis
Loc. Pardu Nou
Siamaggiore (OR)

Finalità del corso

Il corso è autorizzato con decreto della Regione Sardegna e sarà effettuato nel rispetto della normativa vigente ai sensi dell'All. XII del Reg. (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche e del Doc. COI/ T.20/Doc. n. 14/Rev. 2.

Le finalità del corso sono quelle di far acquisire ai partecipanti:

- le conoscenze sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio d'oliva;
- la tecnica di assaggio con applicazione dei metodi di analisi ufficiale vigenti;
- le conoscenze sull'influenza delle operazioni agronomiche e della tecnologia estrattiva sulla qualità dell'olio da olive;
- l'attestato ai partecipanti che avranno superato le prove di idoneità fisiologica, necessario, come primo requisito, per l'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli vergini ed extravergini.

Per l'iscrizione al suddetto elenco, oltre all'attestato di idoneità fisiologica, è necessario il possesso dei seguenti requisiti:

- Idoneità morale
- Dichiarazione di un capo panel che comprovi la partecipazione ad almeno 20 sedute di assaggio nel triennio precedente la data della richiesta di iscrizione.

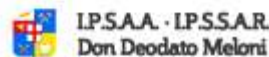
Per maggiori dettagli si può entrare nel sito:
www.regione.sardegna.it



Camera di Commercio
Oristano



PROVINCIA DI ORISTANO



Programma del corso

Giovedì 7 Giugno - ore 8.30 - 13.30
Presentazione del corso e importanza dell'iniziativa per la crescita culturale del comparto.
Nozioni elementari di fisiologia dei sensi: stimoli e percezione.
Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio ai sensi del Reg. (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche.
Influenza delle varietà di olive sulle caratteristiche dell'olio
Prove di assaggio

Venerdì 8 Giugno - ore 8.30 - 13.30
Operazioni colturali dell'oliveto per la produzione di olive da olio
Sensazioni positive: fruttato di oliva, altre sensazioni vegetali, amaro e piccante
Prove di assaggio
Metodiche per salvaguardare la sanità delle olive
Sistema di autocontrollo igienico secondo la metodica HACCP
Principali difetti dell'olio: riscaldamento, avvinato, rancido, morchia, muffa
Introduzione alle prove di valutazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio

Lunedì 11 Giugno - ore 8.30 - 13.30
Riconoscimento dei principali difetti
Definizione delle soglie di gruppo per i difetti riscaldamento-avvinato-rancido
Maturazione tecnologica delle olive da olio
Prove pratiche di assaggio su oli extravergini di qualità

Martedì 12 Giugno - ore 8.30 - 13.30
Il difetto riscaldamento e la sua caratterizzazione analitica
1^ PROVA RISCALDO
Raccolta, trasporto e condizionamento delle olive in frantoio
2^ PROVA RISCALDO
L'analisi sensoriale degli oli extravergini di qualità
3^ PROVA RISCALDO
Prove pratiche di assaggio su oli extravergini di qualità

Programma del corso

Mercoledì 13 Giugno - ore 8.30 - 13.30
4^ PROVA RISCALDO
Caratterizzazione chimica, microbiologica e enzimatica degli oli extravergini di qualità
Il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica
1^ PROVA RANCIDO
Estrazione dell'olio dalle olive – 1^ parte
2^ PROVA RANCIDO
Prove pratiche di assaggio su oli extravergini di qualità

Giovedì 14 giugno – ore 8.30-13.30
3^ PROVA RANCIDO
Estrazione dell'olio dalle olive – 2^ parte
4^ PROVA RANCIDO
La conservazione dell'olio extravergine di qualità
Il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica
1^ PROVA AVVINATO
Prove pratiche di assaggio su oli extravergini di qualità

Venerdì 15 giugno – ore 8.30-13.30
2^ PROVA AVVINATO
Legislazione sull'olio e certificazione prodotti DOP e IGP
3^ PROVA AVVINATO
Elaborazione statistica dei dati sensoriali ai sensi del Reg. CEE 2568/91
4^ PROVA AVVINATO
Il descrittore amaro e la sua caratterizzazione analitica
1^ PROVA AMARO

Sabato 16 giugno – ore 8.30-13.30
2^ PROVA AMARO
Innovazione sulle tecnologie di estrazione dell'olio dalle olive
3^ PROVA AMARO
Proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di qualità
4^ PROVA AMARO
Prove pratiche di assaggio su oli extravergini di qualità
Consegna degli attestati
Considerazioni conclusive al corso di assaggio.