

Modulo di iscrizione al corso base di assaggio di olio

da compilare ed inviare via fax o mail o a mano alla segreteria organizzativa insieme alla ricevuta della caparra di € 30,00 (€ 20 studenti) entro il 17 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 base di assaggio di oli vergini di oliva

Organizzazione:

Camera di Commercio di Oristano
Servizio Promozione Economica

Responsabile del corso: Dott. Pietro Paolo Arca

Date lezioni: 22-23-24-25-26-29 maggio 2012

Durata complessiva del corso: 18 ore

Frequenza minima: per conseguire l'attestato si dovrà assicurare la presenza di 15 ore

Sede del corso: Laore Sardegna - Sala B
Loc.Pardu Nou - Siamaggiore (OR)

Termine per le iscrizioni: 19 maggio 2012

Costo del corso: € 80,00 IVA compresa; la quota comprende la frequenza e il materiale didattico
Promozione per studenti (max n. 5) € 50,00

Modalità di iscrizione: presentazione o invio della domanda di iscrizione alla segreteria organizzativa unitamente alla ricevuta di versamento della caparra di € 30,00 (€ 20 studenti); il saldo della quota di € 50,00 (€ 30 studenti) va pagata entro il 21 maggio 2012

Modalità di pagamento:

Bonifico bancario

IBAN IT02X0312717400000000284212

(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

alverio.cau@or.camcom.it

francesca.leone@or.camcom.it

giorgio.pala@or.camcom.it

promozione@or.camcom.it

pier.arca@tiscali.it



Camera di Commercio
Oristano

Corso base di assaggio di oli vergini di oliva

22-23-24-25-26-29
maggio 2012



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

Finalità del corso

Il corso 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 di partecipazione al corso



Camera di Commercio
Oristano



Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



PROVINCIA DI ORISTANO



I.P.S.A.A. - I.P.S.S.A.R.
Don Deodato Meloni

Programma del corso

22 Maggio 2012 – ore 9.00-12.00

Saluto degli organizzatori

Presentazione del corso

Introduzione all'analisi sensoriale e tecnica di assaggio.

Nozioni elementari di fisiologia dei sensi

Sensibilità olfattiva, gustativa e tattile

Prove di assaggio

sensibilità fisiologica e soglia di percezione

dei gusti: dolce, salato, acido, amaro

sensibilità fisiologica e prove di riconoscimento
odori

Prove di assaggio su oli extravergini di qualità

23 Maggio 2012 – ore 9.00-12.00

Olivicoltura: fattori agronomici e qualità 1^ parte

Definizione delle caratteristiche organolettiche

degli oli di oliva vergini

Metodo di assaggio e schede per l'analisi sensoriale
degli oli di oliva vergini (ai sensi del Reg. (CEE) n.
2568/91 e successive modifiche

Guida alla compilazione della scheda di definizione
legale

Sensazioni gradevoli degli oli vergini d'oliva:

Fruttato, amaro e piccante

Prove di assaggio su oli extravergini di qualità

24 Maggio 2012 – ore 9.00-12.00

Olivicoltura: fattori agronomici e qualità 2^ parte

Analisi sensoriale - sensazioni sgradevoli:

- Difetti legati alla gestione agronomica e stoccaggio
olive
- Difetti da irrazionale gestione degli impianti di
estrazione
- Difetti da non corretta conservazione degli oli

Prove di assaggio:

Riconoscimento dei difetti standard.

Prove di assaggio su oli extravergini di qualità

Programma del corso

25 Maggio 2012 – ore 9.00-12.00

Tecnologia di estrazione e qualità: 1^ parte

Prove di assaggio su oli extravergini di qualità

Composizione chimica dell'olio vergine d'oliva

Prove di assaggio su oli di oliva vergini

26 Maggio 2012 – ore 9.00-12.00

Tecnologia di estrazione e qualità: 2^ parte

L'olivicultura nel mercato globale

Prove di assaggio su oli di oliva vergini

L'extravergine d'oliva e le sue virtù salutari

Prove di assaggio su oli di oliva vergini

29 Maggio 2012 – ore 9.00-12.00

Conservazione e confezionamento del prodotto:

Sistema di autocontrollo – metodologia HACCP

Prova finale:

Allineamento di campioni a intensità scalare
per un attributo dell'olio per valutare l'idoneità
fisiologica all'assaggio