



**Soc. Coop. Arl - CARPINO (FG)**

## **CORSO FORMATIVO DI AVVICINAMENTO ALL'OLIO VERGINE DI OLIVA**

**17 E 21 MARZO 2016 DALLE ORE 09.00 ALLE 19.00**

Capo Panel: **Nicola Perrucci**

### **PROGRAMMA**

- Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa.
- **D**escrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale COI. Panel Test e la tecnica dell'assaggio dell'olio vergine di oliva.
- **D**efinizioni, Concetto di qualità-appetibilità e la percezione sensoriale oggetto della valutazione organolettica dell'analisi sensoriale degli oli di oliva e fisiologia dell'olfatto e del gusto.
- **V**ocabolario specifico dell'olio vergine di oliva pregi e difetti degli oli, determinazione e causa degli stessi e prova pratica di valutazione organolettica e compilazione della scheda di classificazione e determinazione.
- Influenza delle cultivar più diffuse sulle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva.
- Influenza della tecnologia di raccolta e di stoccaggio delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli di oliva.
- Influenza della tecnologia di trasformazione, stoccaggio e confezionamento sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli di oliva.
- **L**e determinazioni analitiche a tutela della genuinità dell'olio vergine di oliva: caratteristiche chimiche e chimico-fisiche e prove pratiche di lettura di analisi chimiche.
- **L**e certificazioni di qualità e le denominazione di origine protetta (DOP), e corretta etichettatura degli oli in generale, tra cui Biologico, DOP e convenzionale.
- **P**rove pratiche di assaggio di campioni di olio reperiti dai partecipanti al corso o reperibili direttamente al consumatore tramite la distribuzione alimentare organizzata.

---

Per informazioni potete contattarci al seguente indirizzo mail: [segreteriafoodaunia@gmail.com](mailto:segreteriafoodaunia@gmail.com)