

CORSO SPECIALISTICO TECNICO

CORSO DI FORMAZIONE PER "ASSAGGIATORI OLI D'OLIVA VERGINI"

Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni

Laboratorio Chimico delle Dogane di Palermo

Palermo, 10 incontri pomeridiani dalle 15,30 alle 19,00 dal 3 marzo 2014 al 3 aprile 2014 nelle giornate del martedì e del giovedì.

| DOCENTI | ARGOMENTI |
|--|---|
| <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 15,30/16,00</p> | <p>1° incontro : 04/03/2014</p> <ul style="list-style-type: none">• Presentazione e introduzione al corso |
| <p>Dr.ssa GIACALONE Rosa Assistente : Dr. GIULIANO Salvatore Ore 16,00/17,00</p> | <ul style="list-style-type: none">• L'analisi sensoriale e l'assaggio• Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto |
| <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 17,00/19,00</p> | <ul style="list-style-type: none">• Panel Test I parte – Valutazione organolettica degli oli d'oliva vergini: vocabolario generale, vocabolario specifico, procedura per la classificazione dell'olio d'oliva vergine in funzione dei livelli di percezione dei difetti e del fruttato, foglio di profilo, metodo di calcolo della mediana e degli intervalli di confidenza. |
| <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 15,30/17,00</p> | <p>2° incontro : 06/03/2014</p> <ul style="list-style-type: none">• Panel Test II parte – Valutazione organolettica degli oli d'oliva vergini: vocabolario generale, vocabolario specifico, procedura per la classificazione dell'olio d'oliva vergine in funzione dei livelli di percezione dei difetti e del fruttato, foglio di profilo, metodo di calcolo della mediana e degli intervalli di confidenza. |
| <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 17,00/19,00</p> | <ul style="list-style-type: none">• Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 per l'attributo di Riscaldo (e/o Morchia), mediante la prova dei 12 bicchieri a concentrazione scalare con riposizionamento del bicchiere a concentrazione incognita (4 ripetizioni). |
| <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 15,30/17,00</p> | <p>3° incontro : 11/03/2014</p> <ul style="list-style-type: none">• Panel Test – Metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine: ruolo Capo Panel, condizioni dell'assaggio, norme generali di comportamento degli assaggiatori, bicchiere per l'assaggio, sala assaggio. |
| <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 17,00/19,00</p> | <ul style="list-style-type: none">• Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 per l'attributo di Avvinato, mediante la prova dei 12 bicchieri a concentrazione scalare con riposizionamento del bicchiere a concentrazione incognita (4 ripetizioni). |
| <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr. PRESTI Giovanni Ore 15,30/17,00</p> | <p>4° incontro : 13/03/2014</p> <ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi – I parte |
| <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 17,00/19,00</p> | <ul style="list-style-type: none">• Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 per l'attributo di Rancido, mediante la prova dei 12 bicchieri a concentrazione scalare con riposizionamento del bicchiere a concentrazione incognita (4 ripetizioni). |

| | |
|--|--|
| <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr. PRESTI Giovanni Ore 15,30/17,00</p> <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 17.00/19.00</p> <p>Dr. PRESTI Giovanni Assistente : Dr. GIULIANO Salvatore Ore 15,30/17,00</p> <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr. PRESTI Giovanni Ore 16,30/18,00</p> <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 18.00/19.00</p> <p>Dr.ssa GIACALONE Rosa Assistente : Dr. GIULIANO Salvatore Ore 15,30/16,15</p> <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 16,15/18,00</p> <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 18.00/19.00</p> <p>Dr.ssa GIACALONE Rosa Assistente : Dr. GIULIANO Salvatore Ore 15,30/16,30</p> <p>Dr.ssa Dr. PRESTI Giovanni Assistente : Dr. GIULIANO Salvatore Ore 16,30/18,00</p> <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 18.00/19.00</p> <p>Dr. PRESTI Giovanni Assistente : Dr. GIULIANO Salvatore Ore 15,30/17,00</p> | <p>5° incontro : 18/03/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi – Il parte • Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 per l'attributo di Amaro, mediante la prova dei 12 bicchieri a concentrazione scalare con riposizionamento del bicchiere a concentrazione incognita (4 ripetizioni). <p>6° incontro : 20/03/2014</p> <ul style="list-style-type: none"> • Influenze podo-climatiche ed agronomiche sulle caratteristiche dell'olio d'oliva – Effetto della tipologia di terreno, del clima e delle tecniche culturali separazione e influenza delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva • Panel Test – Regole di procedura ed esecuzione del metodo COI (Reg.to UE 640/08- All. XII): la tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva e le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva vergine, la tecnica di assaggio, compilazione foglio di profilo, simulazione prova Panel ed elaborazione dati con software COI. • 1ª prova pratica (valutazione sensoriale) atte a far familiarizzare il candidato con le variazioni olfattive, gustative e tattili degli oli vergini di oliva, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento. <p>7° incontro : 25/03/2014</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tracciabilità e rintracciabilità degli oli di oliva vergini • Normativa campionamento oli di oliva vergini • 2ª prova pratica (valutazione sensoriale) atte a far familiarizzare il candidato con le variazioni olfattive, gustative e tattili degli oli vergini di oliva, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento. <p>8° incontro : 27/03/2014</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti nutrizionali dell'olio di oliva • Normativa di classificazione dell'olio d'oliva e degli oli d'oliva extravergini DOP • 3ª prova pratica (valutazione sensoriale) atte a far familiarizzare il candidato con le variazioni olfattive, gustative e tattili degli oli vergini di oliva, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento. <p>9° incontro : 01/04/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> • Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio d'oliva – Effetto del sistema di raccolta, di conservazione, trasformazione, separazione e influenza delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva |
|--|--|

| | |
|--|---|
| <p>Dr. GIACALONE Rosa Assistente : Dr. GIULIANO Salvatore Ore 17,00/18,00</p> <p>Dr. GIULIANO Salvatore Assistente : Dr.ssa GIACALONE Rosa Ore 18.00/19.00</p> <p>Commissione : Dr. GIULIANO Salvatore Dr.ssa GIACALONE Rosa Dr. PRESTI Giovanni</p> <p>Ore 15,30/19,00</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Confezione ed etichettatura nelle normative vigenti • 4ª prova pratica (valutazione sensoriale) atte a far familiarizzare il candidato con le variazioni olfattive, gustative e tattili degli oli vergini di oliva, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento. <p><u>10° incontro</u> : 03/04/2014</p> <p><u>Esame finale</u>: Verifica delle competenze- conoscenze acquisite ai fini del conseguimento dell'attestato di idoneità mediante colloquio.</p> |
|--|---|

Il Dr. GIULIANO Salvatore è Capo Panel operante presso il Comitato di assaggio ufficiale del Laboratorio Chimico delle Dogane di Palermo.