

Docenti:

Marzia Migliorini—Chimico, responsabile delle attività di ricerca e Coordinatore della divisione LCM di Promofirenze, Az. Spec. della CCIAA di Firenze, . Capo panel della Commissione di assaggio N 5 della Camera di Commercio di Firenze.

Aleandro Ottanelli—Tecnico presso il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente dell'Università di Firenze (DISPAA - UNIFI) - Assaggiatore.

Mauro Marranci—Agronomo, libero professionista, esperto del settore olivicolo ed in particolare degli aspetti vivaistici. Capo Panel.

Marco Pampaloni—Agronomo, libero professionista nel settore agricolo , esperto di olivicoltura e di HACCP. Capo panel.

Massimo Ricciolini—agronomo, servizio Fitosanitario della Regione Toscana, esperto in malattie dell'olivo e della vite.

Chiara Cherubini—tecnologo alimentare, dipendente di Promofirenze, Az. Spec. della CCIAA di Firenze, divisione LCM.

Cristian Marinelli—Chimico, dipendente di Promofirenze Az. Spec. della CCIAA di Firenze, divisione LCM. Responsabile Qualità- Assaggiatore.

Lorenzo Cecchi—Dottore in chimica, borsista presso il Dipartimento NEUROFARBA—Università di Firenze.

Luciano Zoppi- Regione Toscana, P.O. Funzioni relative ai settori olivicolo oleario, ortofrutticolo, cerealicolo, colture industriali, agrienergie e risorse genetiche vegetali.

Cinzia Francalanci—Funzionario dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agro-alimentari di Firenze

Alessandro Parenti—Agronomo, professore associato presso il Dipartimento di gestione dei sistemi agrari alimentari e forestali—Università di Firenze—sezione ingegneria agraria e forestale

Marco Vieri—Agronomo, professore ordinario presso il Dipartimento di gestione dei sistemi agrari alimentari e forestali—Università di Firenze—sezione ingegneria agraria e forestale

Corso per assaggiatori olio vergine di oliva

Organizzazione: PROMOFIRENZE Azienda Speciale della CCIAA di Firenze - Divisione laboratorio Chimico Merceologico

Date lezioni: 8-12 GIUGNO 2015

Sede: PROMOFIRENZE - DIVISIONE LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO Via Orcagna, 70—Firenze (tel. 055 674027—fax 055 671332)

Direzione del Corso: D.ssa Marzia Migliorini

Durata complessiva del corso: 40 ore.

Per conseguire l'idoneità frequenza minima del 90% (36 ore).

Costo del corso: € 732,00 iva 22% inclusa

La quota comprende la frequenza al corso e il materiale didattico

Termine ultimo per le iscrizioni: lunedì 25 maggio 2015

Per iscriversi al corso è necessario trasmettere la **SCHEDA DI PARTECIPAZIONE** (reperibile anche sul sito www.promofirenze.it) sottoscritta e compilata in ogni sua parte, unitamente alla **ricevuta di versamento della caparra di €100,00 iva inclusa.**

Il versamento potrà essere effettuato tramite bonifico bancario o bollettino postale

Si dovrà procedere al perfezionamento dell'iscrizione versando il **saldo della quota richiesta (€ 632.00 solo dopo aver avuto conferma da parte nostra dell'effettiva realizzazione del corso)** entro il 03.06.2015

Il mancato pagamento della quota comporterà l'esclusione dal corso.

Modalità di pagamento:

Bonifico bancario- BANCA CR Firenze, filiale 101-Sede Firenze
IBAN IT 18X 06160 028001 0000 0009951

Versamento c/c postale n. 001002691515
Intestato a Promofirenze Az. Spec. CCIAA FI— Div. LCM
IBAN IT 46X 07601 02800 00100 2691515



CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO VERGINE DI OLIVA

8 - 12 GIUGNO 2015



PROMOFIRENZE

Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
DIVISIONE LABORATORIO CHIMICO

Via Orcagna, 70— FIRENZE

Segreteria organizzativa e Informazioni

tel 055 674027—35 fax 055 671332
amm.chimico@promofirenze.it

Finalità del Corso

Il Corso è autorizzato con decreto della Regione Toscana ed effettuato ai sensi dell'All. XII del Reg. (CEE) n. 2568/91 e succ. modifiche e del Doc. COI/T.20/Doc. n° 14.

L'obiettivo del Corso è quello di valutare l'idoneità fisiologica dei partecipanti all'assaggio degli oli di oliva vergini e costituisce il primo requisito per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

Il corso fornisce inoltre informazioni sugli aspetti agronomici dell'olivo e sulla filiera di produzione dell'olio extra vergine di oliva determinanti per la preparazione di assaggiatori consapevoli.

A tutti i partecipanti che avranno superato le prove di assaggio secondo quanto riportato nel Reg. (CEE) n. 2568/91 e succ. mod., verrà rilasciato un attestato di idoneità fisiologica, richiesto per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini

Per l'iscrizione al suddetto elenco è richiesto il possesso dei seguenti requisiti:

- A) Attestato di idoneità fisiologica
- B) Attestati rilasciati da un capo panel che comprovino la partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento, ad almeno 20 sedute di assaggio, da tenersi in giornate diverse, nei diciotto mesi precedenti la data di presentazione della domanda e comprendenti ognuna almeno tre valutazioni organolettiche

Per le informazioni più dettagliate sull'iscrizione all'elenco, si rimanda ai siti www.regione.toscana.it, - www.tos.camcom.it e www.politicheagricole.it

PROGRAMMA DEL CORSO

LUNEDÌ 8 GIUGNO

ore 9.00 — 13.00

Presentazione del corso

- Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio secondo il Reg.CEE 2568/91 (M. Migliorini)

- Le soglie di gruppo (M. Migliorini)

- Prova pratica: SOGLIE RISCALDO, AVVINATO E RANCIDO

Ore 13.00 pausa pranzo

ore 14.00-18.00

- Le varietà di olive (M. Marranci)

- Le malattie dell'olivo (M Ricciolini)

- Operazioni colturali inerenti la produzione di olio (M. Pampaloni)

MARTEDÌ 9 GIUGNO

ore 9.00 — 13.00

- La potatura dell'olivo (A. Ottanelli)

- Prova pratica: 1° PROVA RISCALDO

- I principali difetti dell'olio e sua caratterizzazione analitica (M.Migliorini)

- Prova pratica: 2° PROVA RISCALDO

Ore 13.00 pausa pranzo

ore 14.00 — 18.00

- La maturazione tecnologica delle olive da olio (M. Migliorini—C.Cherubini)

- Prova pratica: 3° PROVA RISCALDO

- La raccolta meccanizzata delle olive (M. Vieri)

- Prova pratica: 4° PROVA RISCALDO

MERCOLEDÌ 10 GIUGNO

ore 9.00 — 13.00

- Prova pratica: 1° PROVA RANCIDO

- La filiera dell'olio extravergine di oliva e le operazioni unitarie (C. Cherubini)

- 2° PROVA RANCIDO

- Prove pratiche di assaggio di oli extravergini di oliva di qualità (a cura di un Capo Panel)

Ore 13.00 pausa pranzo

ore 14.00 — 18.00

- Prova pratica: 3° PROVA RANCIDO

- Legislazione in campo oleicolo (L. Zoppi)

Prova pratica: 4° PROVA RANCIDO

- Prove pratiche di assaggio di oli extravergini di oliva di qualità (a cura di un Capo Panel)

GIOVEDÌ 11 GIUGNO

ore 9.00 — 13.00

- Prova pratica: 1° PROVA AVVINATO

- La qualità degli oli extravergini di oliva: esempi e casi dibattuti (C. Marinelli)

- Prova pratica: 2° PROVA AVVINATO

- Prove pratiche di assaggio di oli extravergini di oliva di qualità (a cura di un Capo Panel)

Ore 13.00

pausa pranzo

ore 14.00 — 18.00

- I composti fenolici dalle olive all'olio (L. Cecchi)

- Prova pratica: 3° PROVA AVVINATO

- L'etichettatura e le frodi (C. Francalanci)

- Prova pratica: 4° PROVA AVVINATO

VENERDÌ 12 GIUGNO

ore 9.00 — 13.00

- Prova pratica: 1° PROVA AMARO

- La stabilizzazione e la conservazione degli oli extra vergini di oliva (A. Parenti)

- Prova pratica: 2° PROVA AMARO

- Questionario di soddisfazione sul corso

- Prova pratica: 3° PROVA AMARO

Ore 13.00 pausa pranzo

ore 14.00 — 18.00

- Metodi statistici per l'analisi sensoriale

- Prova pratica: 4° PROVA AMARO

- Prove pratiche di assaggio di oli extravergini di oliva di qualità (a cura di un Capo Panel)

CONSEGNA ATTESTATI

CHIUSURA DEL CORSO