

## MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER ATTIVITA' FORMATIVE PROFESSIONALIZZANTI IN OLIVICOLTURA



### MISURA 4F

#### FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI PER L'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE E DELLE OLIVE DA TAVOLA

#### CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLII DI OLIVA

#### PRIMO LIVELLO SECONDO LIVELLO

Durata del corso: **40 ore in orari antimeridiani e pomeridiani**  
Periodo previsto: **dal 1° dicembre 2021 al 31 gennaio 2022**

#### Sede del Corso

Parte teorica: **Andria**

Parte pratica: **sala panel accreditata**

#### Programma didattico

1. Introduzione all'analisi sensoriale, tecnica dell'assaggio e metodo ufficiale e relativa terminologia dei pregi e difetti;
2. Influenza della gestione agronomica e del panorama varietale sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli.
3. Influenza della tecnologia di trasformazione e stoccaggio sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli.
4. Le determinazioni analitiche a tutela della genuinità dell'olio vergine di oliva: caratteristiche chimiche e chimico-fisiche.
5. Richiami e riferimenti normativi: normativa nazionale, comunitaria.
6. Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva (oli buoni e non) (prima prova).
7. Prova selettiva di ordinamento: difetto di riscaldamento (4 prove).

**SI INVITANO GLI INTERESSATI A FAR PERVENIRE LE PROPRIE  
MANIFESTAZIONI DI INTERESSE ENTRO IL 30 NOVEMBRE 2021 PRESSO LA  
SEGRETARIA ORGANIZZATIVA DELL'OLEARIA AIPO PUGLIA**

#### Segreteria Organizzativa:

OP - Olearia Aipo Puglia – Via G. Parini, 10 – 76123 ANDRIA (BT)

Telefono e Fax : 0883/545009 Mail – [info@oleariaaipopuglia.it](mailto:info@oleariaaipopuglia.it)