

## **Corso: LATINA – Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma - Latina**

**Organizzazione:** CAPOL – Strada Carrara, 12/a – 04100 Latina

**Info:** CAPOL 329.1099593 - Email: capol.latina@gmail.com

**Capo panel:** *Luigi Centauri*

**Numero partecipanti:** 25

**Riconoscimento:** Richiesto alla Direzione Regionale Agricoltura della Regione Lazio ai sensi del la circolare MIPAF n. 5 del 18/06/1999 e D.M. 1334 del 28/02/2012. Il corso è tenuto ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91 e Reg. Ce. N. 796/02.

**Attestati:** Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica (a seguito superamento prove) per iscrizione Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

**Variazioni di programma:**

La CAPOL si riserva la facoltà di modificare il programma / sede del corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale per esigenze organizzativa dell'Associazione.

### **Programma**

#### ***1° Lezione: 1 Aprile 2019 (lunedì) – Sala Conferenze***

➤ Ore 16,30 – 20,30

- **Registrazione dei partecipanti.**
- **Presentazione del corso.**

*Luigi Centauri (Capo panel CAPOL)*

- **L'analisi sensoriale: Definizione e scopi. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto;**
- **Il metodo per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva. Costituzione di un Panel. Ruolo del Capo panel. Valutazione del metodo e procedura statistica. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo.**

#### ***2° Lezione: 3 Aprile 2019 (mercoledì) Sala Conferenze e presso il Frantoio Oleario***

➤ Ore 16,30 – 20,30

*Alberto Bono (Agronomo)*

- **La coltivazione dell'olivo in funzione della quantità e della qualità del prodotto;**
- **La coltivazione dell'olivo e l'influenza della cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio;**
- **Visita didattica presso il Frantoio: frangitura – gramolatura – estrazione.**
- **Influenza dei fattori tecnologici sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva.**

#### ***3° Lezione: 5 Aprile 2019 (venerdì) – Sala Conferenze***

➤ Ore 16,30 – 20,30

*Luigi Centauri (Capo panel CAPOL)*

***Normativa nazionale e comunitaria sugli oli DOP - IGP con particolare riferimento alla DOP "Colline Pontine".***

***Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP "Colline Pontine" e su altre Denominazioni per ciascun soggetto.***



**4° Lezione: 6 Aprile 2019 (sabato) - Sala Conferenze**

➤ Ore 8,30 – 13,30

*Maurizio Servili - Università degli Studi di Perugia – Sez. di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti*  
**Caratteristiche chimico fisiche degli oli d'oliva e loro analisi;**  
**Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini:**  
- **formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettosi;**  
- **fattori che influenzano la loro composizione quali-quantitativa. Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione.**

**5° Lezione: 8 Aprile 2019 (lunedì) - Sala Conferenze**

➤ Ore 16,30 – 20,30

*Paolo Mastrantoni (Consulente Aziende Olivicole)*  
- **Classificazione e normativa dell'olio d'oliva;**  
- **Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti.**

**6° Lezione: 11 Aprile 2019 (giovedì) - Sala Conferenze**

➤ Ore 16,00 – 20,30

Team assaggiatori professionisti Capol

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'avvinato per ciascun soggetto.

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del rancido per ciascun soggetto.

**7° Lezione: 12 Aprile 2019 (venerdì) - Sala Conferenze**

➤ Ore 16,00 – 20,30

Team assaggiatori professionisti Capol

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'amaro per ciascun soggetto.

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldamento per ciascun soggetto.

**8° Lezione (giornata conclusiva): 13 Aprile 2019 (sabato) - Sala conferenze**

➤ Ore 8,30 – 13,30

*Alessandro Rossi (Presidente LILT Sez. Latina - Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori)*

- **Le proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva.**

*Luigi Centauri (Presidente CAPOL)*

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

**Conclusione del Corso e consegna degli attestati**

- **Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.**
- **Consegna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti.**
- **Consegna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai soggetti che hanno superato positivamente le prove.**

