

PROGRAMMA DEL CORSO

RESPONSABILE DEL CORSO: c.p. Giovanni Pipolo

DATA	ORA	ARGOMENTO
18 Febbraio 2020	16,30	Saluti: - Presidente Osservatorio dell'Appennino Meridionale – prof Mariagiovanna Riitano - Presidente Ordine dei Dottori Agronomi Salerno – dott. Carmine Maisto
	16,45 18,30	CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI. IL REGOLAMENTO CEE 2568/91 CENNI DI PSICOFISIOLOGIA DEL GUSTO E DELL'OLFATTO. IL REGOLAMENTO 796/02. LA NUOVA SCHEDA DI ASSAGGIO
	18,30 20,30	METODOLOGIA DI ASSAGGIO. DEFINIZIONE DEL FRUTTATO. ASSAGGI GUIDATI DI OLI DIVERSAMENTE FRUTTATI PROVE DI RICONOSCIMENTO DI SOLUZIONI ACQUOSE
25 Febbraio 2020	16,30 18,30	IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELL'OLIO DI OLIVA
	18,30 20,30	ASSAGGI GUIDATI DI OLI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DIVERSE
	16,30 18,30	LA CHIMICA DELL'OLIO. COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE FRAZIONI SAPONIFICABILE E DELL'INSAPONIFICABILE. LE INTERAZIONI CON GLI ALTRI PRINCIPI ALIMENTARI GLI EFFETTI DELLA COTTURA.
3 Marzo 2020	18,30 20,30	ASSAGGI GUIDATI DI OLI DIFETTATI E NON
	16,30 18,30	ORIGINE DELLE NOTE AROMATICHE NEGLI OLI VERGINI. INFLUENZA DELLE TECNICHE AGRONOMICHE E DELLE TECNOLOGIE DI ESTRAZIONE SULLA QUALITÀ NUTRIZIONALE, MERCEOLOGICA E SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA
10 Marzo 2020	18,30 20,30	ASSAGGI GUIDATI. PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'ATTRIBUTO DI RANCIDO
	16,30 18,30	OLIVICOLTURA. ASPETTI AGRONOMICI E PRODUTTIVI. LE PRODUZIONI ITALIANE. GLI OLI A D.O.P.
17 Marzo 2020	18,30 20,30	PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AVVINATO. VERIFICA DELLA SERIE ASSAGGI GUIDATI
	16,30 18,30	LEGISLAZIONE NAZIONALE E COMUNITARIA DEGLI OLI ED ETICHETTATURA LEGISLAZIONE DOP E IGP LE PRINCIPALI FRODI E SOFISTICAZIONI ALIMENTARI
24 Marzo 2020	18,30 20,30	PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AMARO. ASSAGGI GUIDATI
	16,30 18,30	ASPETTI GIURIDICI DELLA FIGURA E DELL'OPERATO DELL'ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA DI OLI ALIMENTARI.
31 Marzo 2020	18,30 20,30	PROVE DI RIALLINEAMENTO PER IL RISCALDO.
	16,30 18,30	I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DELLE DOP CAMPANE. ASSAGGI GUIDATI DOP CAMPANI.
	18,30 20,30	PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI
14 Aprile 2020	16,30 18,30	L'ABBINAMENTO CIBO-OLIO.
	18,30 20,30	PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI
	16,30 18,30	

ATTIVITÀ INTEGRATIVA: Visite tecniche in azienda – incontri con i produttori – seminari