



PROGRAMMA DEL CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLIVE DA MENSA

Il corso è organizzato da **Labcam srl** - "Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Savona" in collaborazione con il Dipartimento "**DIBAF**", Industrie Alimentari e Analisi Sensoriale per le lauree in Tecnologie Alimentari e Sicurezza e qualità agroalimentare dell'**Università la Tuscia di Viterbo**.

Il corso è rivolto a **tecnici liberi professionisti** o **dipendenti di strutture e/o organismi associativi pubblici o privati** operanti nel comparto olivicolo e gastronomico, e ad **imprenditori agricoli**.

Il **partecipante al corso**, al termine del percorso formativo, avrà acquisito le basi necessarie ad un'oggettiva **valutazione sensoriale delle olive da mensa** secondo lo schema indicato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (**COI**)

Date e cronogramma: 24 ore di lezione così articolate:

- **Mercoledì 25 Maggio**, parte teorica Medini, Giomo (8 ore)
- **Giovedì 26 Maggio**, parte teorica De Andreis, Prof.ssa Diana De Santis (3 ore) - parte pratica De Andreis/Vacca (5 ore)
- **Venerdì 27 Maggio**, parte teorica, Prof.Maurizio Ruzzi (2 ore) - parte pratica De Andreis/Vacca (6 ore)

SEDE del corso:

DIBAF - Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'**Università la Tuscia di Viterbo**. Via S.Camillo de Lellis snc - tel.: 0761-357581/554
web: <http://www.dibaf.unitus.it/web/index.asp>

Responsabile del corso e docente: dr. Roberto De Andreis

Altri docenti:

- **Dr. Andrea Giomo**
- **Dr. Luca Medini**
- **P.L. Roberto De Andreis**
- **P.L. Isabella Vacca**
- **Prof.ssa Diana De Santis**
- **Prof. Maurizio Ruzzi**

PROGRAMMA PARTE TEORICA

Dr. Andrea Giomo

- Registrazione e accoglienza dei Partecipanti e presentazione del Corso.
- Introduzione alla valutazione sensoriale delle olive da tavola: la tecnica dell'analisi sensoriale, fisiologia del gusto e dell'olfatto.
- Stimoli sensoriali e cinestesia (texture). Oggettivazione della valutazione organolettica. Esercitazioni con standards.

Dr. Luca Medini

- Le analisi chimiche, microbiologiche: dalla sicurezza alimentare alla valorizzazione del prodotto

Prof.ssa Diana De Santis

- Linee guida sui processi tecnologici per la trasformazione delle olive da mensa.
- La norma COI sulla definizione delle olive da mensa. Il metodo COI per la valutazione sensoriale delle olive da mensa

Prof. Maurizio Ruzzi

- Attività fermentative nella trasformazione delle olive da mensa.

PROGRAMMA PARTE PRATICA

P.L. Roberto De Andreis

P.L. Isabella Vacca

- Esercitazioni con standards per lo studio dei diversi attributi dell'olfatto, del gusto e della cinestesia (texture).
- Esercitazioni con olive reali e compilazione della relativa scheda di valutazione sensoriale.

P.L. Roberto De Andreis

P.L. Isabella Vacca

- Esercitazioni con olive reali e compilazione della relativa scheda di valutazione sensoriale.
- Conclusioni ed esame finale per la valutazione dell'apprendimento con la compilazione di un questionario a scelta multipla e prova pratica.