



CORSO DI ASSAGGIO OLIO VERGINE D'OLIVA. PRIMO LIVELLO

Sala Carlo di Leva - Circolo dei Forestieri Via L. De Maio

RESPONSABILE DEL CORSO : c.p. Giovanni Pipolo

1	Martedì 18 Aprile 2023	ore 09.00 / 13.30 ore 11.30 / 14.00	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.	Docente: Giovanni Pipolo
	Martedì 18 Aprile 2023	ore 14.00 / 16.30 ore 16.30 / 19.00	METODOLOGIA DI ASSAGGIO. DEFINIZIONE DEL FRUTTATO. - LA CHIMICA DEGLI OLI ASSAGGI GUIDATI DI OLI DIVERSAMENTE FRUTTATI PROVE DI RICONOSCIMENTO DI SOLUZIONI ACQUOSE	Docenti: Giovanni Pipolo Pietro Romano
2	Mercoledì 19 Aprile 2023	ore 09.00 / 11.30 ore 11.30 / 14.00	IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELL'OLIO DI OLIVA.	Docente: Michele Trimarco
	Mercoledì 19 Aprile 2023	ore 14.00 / 16.30 ore 16.30 / 19.00	ASSAGGI GUIDATI DI OLI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DIVERSE.	Docenti: Michele Trimarco Alessandra Barbaro
3	Giovedì 20 Aprile 2023	ore 09.00 / 11.30 ore 11.30 / 14.00	ORIGINE DELLE NOTE AROMATICHE NEGLI OLI VERGINI. INFLUENZA DELLE TECNICHE AGRONOMICHE E DELLE TECNOLOGIE DI ESTRAZIONE SULLA QUALITA' NUTRIZIONALE MERCEOLOGICA E SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA	Docente: Raffaele Sacchi
	Giovedì 20 Aprile 2023	ore 14.00 / 16.30 ore 16.30 / 19.00	PROVE DI RIALLINAMENTO PER L'ATTRIBUTO DI RANCIDO. ASSAGGI GUIDATI.	Docenti: Raffaele Sacchi Laura Donadio
4	Venerdì 21 Aprile 2023	ore 09.00 / 11.30 ore 11.30 / 14.00	OLIVICOLTURA. ASPETTI AGRONOMICI E PRODUTTIVI. LE PRODUZIONI ITALIANE.	Docente: Sebastiano Cassetta
	Venerdì 21 Aprile 2023	ore 14.00 / 16.30 ore 16.30 / 19.00	PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AVVINATO. VERIFICA DELLA SERIE ASSAGGI GUIDATI	Docenti: Laura Donadio Paola D'Amato
5	Lunedì 24 Aprile 2023	ore 09.00 / 11.30 ore 11.30 / 14.00	LEGISLAZIONE NAZIONALE E COMUNITARIA DEGLI OLI ED ETICHETTATURA LEGISLAZIONE DOP E IGP. - LE PRINCIPALI FRODI E SOFISTICAZIONI ALIMENTARI	Docente: Antonio Raimondo
	Lunedì 24 Aprile 2023	ore 14.00 / 16.30 ore 16.30 / 19.00	PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AMARO. ASSAGGI GUIDATI	Docenti: Antonio Raimondo Pietro Romano
6	Mercoledì 26 Aprile 2023	ore 09.00 / 11.30 ore 11.30 / 14.00	LE PRODUZIONI A D.O.P E IGP ITALIANE. I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DELLE DOP CAMPANE.	Docenti: Barbara Alessandro M. Rosaria Terminiello
	Mercoledì 26 Aprile 2023	ore 14.00 / 16.30 ore 16.30 / 19.00	ASSAGGI GUIDATI DOP CAMPANI. PROVE DI RIALLINEAMENTO PER IL RISCALDO.	Docenti: Marika Valisena Laura Donadio
7	Giovedì 27 Aprile 2023	ore 09.00 / 11.30 ore 11.30 / 14.00	ASPETTI GIURIDICI DELLA FIGURA E DELL'OPERATO DELL'ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA DI OLI ALIMENTARI.	Docenti: Barbara Alessandro M. Rosaria Terminiello
	Giovedì 27 Aprile 2023	ore 14.00 / 16.30 ore 16.30 / 19.00	PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI	Docente: Giovanni Pipolo
8	Venerdì 28 Aprile 2023	ore 09.00 / 11.30 ore 11.30 / 14.00	L'ABBINAMENTO CIBO-OLIO.	Docente: Michele Trimarco
	Venerdì 28 Aprile 2023	ore 14.00 / 16.30 ore 16.30 / 19.00	L'ABBINAMENTO CIBO-OLIO.	Docente: Giovanni Pipolo

MODALITA' ISCRIZIONI SITO COMUNE DI SORRENTO

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE DA INVIARE A ISCRIZIONI2023@SIRENADORO.IT ENTRO IL 10 APRILE 2023

Il corso e' gratuito per un max di 20 partecipanti con obbligo di frequenza e rilascio di attestato ufficiale da parte della Regione Campania.

Sono ammessi eventuali uditori fino ad un massimo di 20

