



ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI DELLA PROVINCIA DI MATERA

SEDE DI SVOLGIMENTO CORSO:

ALSIA - Centro Ricerche Metapontum Agrobios
S.S. 106 km 448,2
75012 Metaponto MT

Responsabile del Corso :

dott.ssa Agr. Stefania D'Alessandro

Capo Panel

DOCENTI:

Dott. Giovanni Lacertosa* – Agenzia Lucana
Sviluppo Innovazione Agricoltura

D'Alessandro Stefania* – Regione Basilicata –
Dipartimento Politiche Agricole e Forestali

Giovanni Lacertosa** – Ricercatore ALSIA -
Centro Ricerche Metapontum Agrobios

Nicola Liuzzi* – Agenzia Lucana Sviluppo
Innovazione Agricoltura

Antonio Buccoliero* – Agenzia Lucana
Sviluppo Innovazione Agricoltura

Antonietta Altieri** – Regione Basilicata –
Dipartimento Politiche Agricole e Forestali

*Dottore Agronomo

** Dottore in Scienze Agrarie

CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI DI OLIO I LIVELLO

14 maggio 2014 ORE 8.00 – 14,00

Accoglienza partecipanti e introduzione al corso

Dott. Carmine Cocca Presidente Federazione Regionale Ordini Dottori Agronomi e Forestali

Dott. Francesco Cellini Dirigente ALSIA- Centro Ricerche Metapontum Agrobios

Dott.ssa Stefania D'Alessandro – Capo Panel - responsabile corso

Il metodo del Panel Test

L'analisi sensoriale

Fisiologia del gusto e dell'olfatto.

Gli attributi positivi dell'olio

Assaggio guidato su oli variamente fruttati.

Esercitazione sulla corretta compilazione della scheda di profilo.

Docenti D'Alessandro Stefania – Giovanni Lacertosa

21 maggio 2014 ORE 8.00 – 14,00

Morfologia e fisiologia dell'olivo, coltivazione, potatura, concimazione, irrigazione, raccolta meccanizzata.

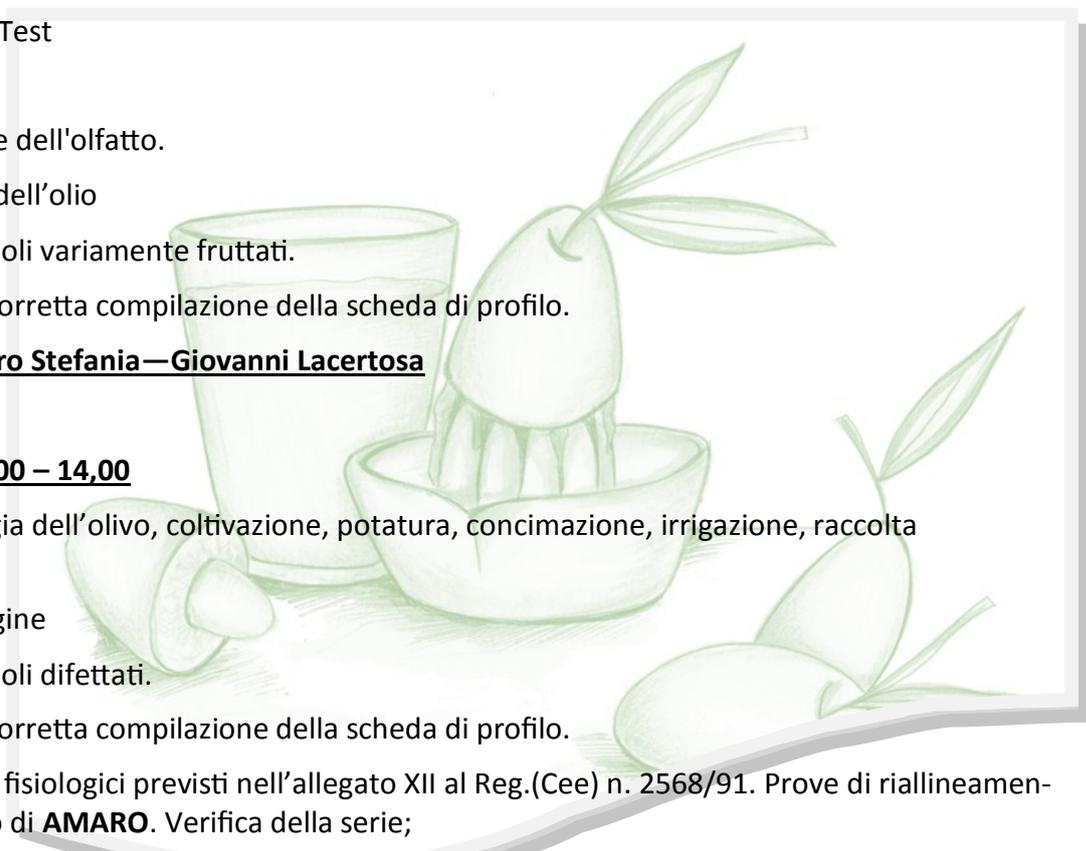
I difetti dell'olio vergine

Assaggio guidato su oli difettati.

Esercitazione sulla corretta compilazione della scheda di profilo.

Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg.(Cee) n. 2568/91. Prove di riallineamento per l'attributo di **AMARO**. Verifica della serie;

Docenti Antonio Buccoliero -D'Alessandro Stefania – Giovanni Lacertosa – Antonietta Altieri





ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI DELLA PROVINCIA DI MATERA



04 giugno 2014 ORE 8.00 – 14,00

I Parassiti dell'olivo e la difesa fitosanitaria.

Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg.(Cee) n. 2568/91.

Prove di riallineamento per l'attributo di **AMARO**. Verifica della serie

Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg.(Cee) n. 2568/91. Prove di riallineamento per l'attributo di **MORCHIA**. Verifica della serie;

Docenti: D'Alessandro Stefania—Giovanni Lacertosa—Antonietta Altieri

11 giugno 2014 ORE 8.00 – 14,00

Composizione chimico - fisica degli oli di oliva vergini , classificazione e relativa normativa;

Controlli chimici sulla qualità dell'olio di oliva .

Trasformazione (descrizione dei vari metodi di estrazione),

Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg.(Cee) n. 2568/91. Prove di riallineamento per l'attributo di **RANCIDO**. Verifica della serie

Docente: Lacertosa Giovanni—D'Alessandro Stefania—Antonietta Altieri

18 giugno 2014 ORE 8.00 – 14,00

Etichettatura e normativa comunitaria per gli oli di oliva vergini.

La conservazione dell'olio

Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg.(Cee) n. 2568/91. Prove di riallineamento per l'attributo di **AVVINATO**. Verifica della serie

1° prova pratica di assaggio con l'utilizzo della scheda ufficiale con oli difettati e non

2° prova pratica di assaggio con l'utilizzo della scheda ufficiale con oli difettati e non

3° prova pratica di assaggio con l'utilizzo della scheda ufficiale con oli difettati e non

4° prova pratica di assaggio con l'utilizzo della scheda ufficiale con oli difettati e non.

Docente Lacertosa Giovanni—D'Alessandro Stefania— Nicola Liuzzi—Antonietta Altieri

Chiusura del corso e consegna degli attestati

