

Gentili Associati,

la presente per comunicarvi che i prossimi 6 - 10 giugno 2022 si terrà a Palermo il CORSO TECNICO UFFICIALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA.

Il corso ha una durata minima di 35 ore, è autorizzato dalla Regione sede del corso, ed è diretto da un Capo Panel. Ai partecipanti che superano le quattro prove selettive viene rilasciato il certificato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio.

Il corso è tenuto secondo i criteri stabiliti dal Reg(CEE) n° 2568 e successive modificazioni e integrazioni e dal decreto MI.P.A.A.F. del 7 ottobre 2021.

Il costo del corso a tariffa agevolata è di € 1700,00, per i soci COFIOL è previsto un ulteriore sconto del 20%, per un totale di € 1.360,00.

Il corso è tenuto da ONAOC, che si occupa da più di 35 anni della formazione e dell'educazione degli aspiranti "assaggiatori professionisti". L'analisi sensoriale dell'olio di oliva viene impiegata in affiancamento alle analisi chimiche, è una discriminante per la classificazione. L'impiego di un gruppo di assaggiatori selezionati (Panel) , educati a valutare oggettivamente le caratteristiche sensoriali di un olio, è sempre più richiesto nell'industria alimentare e **tra tutti i prodotti alimentari, l'olio di oliva è l'unico per cui l'analisi sensoriale ha valenza di legge.**

All'interno del programma del corso di 1° livello si possono trovare le prove selettive, necessarie per venire in possesso dell'IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO, uno dei requisiti per l'iscrizione nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti, tenuto dal Mi.P.A.A.F. (Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali).

Come si articola il corso:

LEZIONI TEORICHE

- Introduzione all'analisi sensoriale.
- Il metodo C.O.I. per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini.
- Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva.
- Olivicoltura e gli effetti sulla qualità degli oli di oliva.
- Influenza della tecnologia sulla qualità degli oli di oliva.
- La legislazione in campo oleicolo.
- Produzione e consumi nel mondo.
- Standardizzazione delle metodologie di controllo.

LEZIONI PRATICHE

- Tecnica di assaggio.
- Scheda di valutazione organolettica.
- Riconoscimento dei difetti.
- Riconoscimento dei pregi.
- Utilizzo della scheda.
- Assaggi di oli dal mondo.

ATTESTATI CONSEGUITI

- Attestato di Partecipazione (consegnato a tutti i partecipanti).
- Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli oli di oliva vergini (rilasciato a seguito del superamento delle prove selettive; è finalizzato all'iscrizione nel Registro Internazionale Assaggiatori Professionisti O.N.A.O.O.).

Chiunque di voi fosse intenzionato a partecipare al corso scriva una mail a segreteria@cofiol.com, per ricevere ulteriori delucidazioni o contattare telefonicamente il Dott. Bruno Siragusa al +39 392 0822718 .

Cordiali saluti