

RESPONSABILE DEL CORSO : c.p. Giovanni Pipolo

DATA	ORA	ARGOMENTO
18 Febbraio 2019	16,30-18,30	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 2019	16,30-18,30	IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELL'OLIO DI OLIVA.
	18,30-20,30	ASSAGGI GUIDATI DI OLI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DIVERSE
4 Marzo 2019	16,30-18,30	LA CHIMICA DELL'OLIO. COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE FRAZIONE SAPONIFICABILE E DELL'INSAPONIFICABILE. LE INTERAZIONI CON GLI ALTRI PRINCIPI ALIMENTARI GLI EFFETTI DELLA COTTURA.
	18,30-20,30	ASSAGGI GUIDATI DI OLI DIFETTATI E NON
11 Marzo 2019	16,30-18,30	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
	18,30-20,30	ASSAGGI GUIDATI. PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'ATTRIBUTO DI RANCIDO
18 Marzo 2019	16,30-18,30	OLIVICOLTURA. ASPETTI AGRONOMICI E PRODUTTIVI. LE PRODUZIONI ITALIANE. GLI OLI A D.O.P.
	18,30-20,30	PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AVVINATO. VERIFICA DELLA SERIE ASSAGGI GUIDATI
25 Marzo 2019	16,30-18,30	LEGISLAZIONE NAZIONALE E COMUNITARIA DEGLI OLI ED ETICHETTATURA LEGISLAZIONE DOP E IGP. LE PRINCIPALI FRODI E SOFISTICAZIONI ALIMENTARI
	18,30-20,30	PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AMARO. ASSAGGI GUIDATI
1 Aprile 2019	16,30-18,30	ASPETTI GIURIDICI DELLA FIGURA E DELL'OPERATO DELL'ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA DI OLI ALIMENTARI.
	18,30-20,30	PROVE DI RIALLINEAMENTO PER IL RISCALDO.
8 Aprile 2019	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
15 Aprile 2019	16,30-18,30	L'ABBINAMENTO CIBO-OLIO.
	18,30-20,30	PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI