

RESPONSABILE DEL CORSO : c.p. Giovanni Pipolo

| Lez. | ARGOMENTO |
|-------------|---|
| 1 | 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. |
| | METODOLOGIA DI ASSAGGIO. DEFINIZIONE DEL FRUTTATO. ASSAGGI GUIDATI DI OLI DIVERSAMENTE FRUTTATI PROVE DI RICONOSCIMENTO DI SOLUZIONI ACQUOSE |
| 2 | IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELL'OLIO DI OLIVA. |
| | ASSAGGI GUIDATI DI OLI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DIVERSE |
| 3 | LA CHIMICA DELL'OLIO. COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE FRAZIONE SAPONIFICABILE E DELL'INSAPONIFICABILE. LE INTERAZIONI CON GLI ALTRI PRINCIPI ALIMENTARI GLI EFFETTI DELLA COTTURA. |
| | ASSAGGI GUIDATI DI OLI DIFETTATI E NON |
| 4 | 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 |
| | ASSAGGI GUIDATI - PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'ATTRIBUTO DI RANCIDO |
| 5 | OLIVICOLTURA. ASPETTI AGRONOMICI E PRODUTTIVI. LE PRODUZIONI ITALIANE. GLI OLI A D.O.P. |
| | PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AVVINATO. VERIFICA DELLA SERIE ASSAGGI GUIDATI |
| 6 | LEGISLAZIONE NAZIONALE E COMUNITARIA DEGLI OLI ED ETICHETTATURA LEGISLAZIONE DOP E IGP. LE PRINCIPALI FRODI E SOFISTICAZIONI ALIMENTARI |
| | PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AMARO. ASSAGGI GUIDATI |
| 7 | ASPETTI GIURIDICI DELLA FIGURA E DELL'OPERATO DELL'ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA DI OLI ALIMENTARI. |
| | PROVE DI RIALLINEAMENTO PER IL RISCALDO. |
| 8 | I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DELLE DOP CAMPANE. ASSAGGI GUIDATI DOP CAMPANI. . |
| | PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI |
| 9 | L'ABBINAMENTO CIBO-OLIO. |
| | PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI |