

1^a Edizione

CORSO ASSAGGIATORI OLIO 2020

- Introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto
- Vocabolario sensoriale
- Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva
- Gli attributi positivi, gli attributi negativi e il foglio di profilo
- Principi agronomici della coltura dell'olivo. Differenza tra olivicoltura tradizionale e biologica
- Influenza delle tecniche agronomiche e della scelta varietale sulle caratteristiche organolettiche dell'olio
- Prove pratiche di assaggio, con compilazione scheda, di oli vergini di oliva
- Prove selettive di ordinamento: difetto di AVVINATO (4 prove)
- Tecnologia di trasformazione e conservazione dell'olio, in particolare la loro influenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio
- Normativa nazionale e comunitaria sulla classificazione dell'olio vergine di oliva
- Etichettatura oli di oliva. Olio DOP e IGP
- Prove pratiche di assaggio, con compilazione scheda, di oli vergini di oliva
- Prove selettive di ordinamento: difetto di AMARO (4 prove)
- Prove selettive di ordinamento: difetto di RISCALDO (4 prove)
- Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini
- Prove pratiche di assaggio, con compilazione scheda, di oli vergini di oliva
- Prove selettive di ordinamento: difetto di RANCIDO (4 prove)

?

Autorizzato e riconosciuto dalla Regione Lombardia ai sensi
del Reg. CEE 2568/91 e del Decreto del MIPAAF del 18/06/14

Per info e iscrizioni

Tel. 02-35922311

unsic.lombardia.formazione@gmail.com