



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA



fondazione  
evooschool

## CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA

Durata: 35h | Sedi: Via San Camillo de Lellis snc, Viterbo - Via Nazionale, 89/a, Roma

Dal 10/01/2022 al 03/02/2022



### Obiettivi del corso:

Il corso di «Idoneità fisiologica per Assaggiatori olio di oliva» si propone di fornire un quadro generale della situazione olivicola-olearia italiana e di assicurare un percorso didattico teorico e pratico per il riconoscimento e la valutazione della qualità dell'olio di oliva.

I corsisti, saranno preparati a riconoscere le caratteristiche di tipicità, i pregi e i difetti degli oli di oliva.

### Destinatari del corso:

Il corso è aperto a quanti desiderano appropriarsi di una conoscenza specialistica sull'olio di oliva.



### Titoli rilasciati

Al termine del corso, per quanti avranno frequentato almeno il 75% delle ore di lezione e superato la prova finale, verrà rilasciato l'attestato ufficiale di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva.

Il possesso dell'attestato di idoneità fisiologica è uno dei requisiti per l'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Per i corsisti che non avranno superato la prova sarà rilasciato un attestato di frequenza.



### Modalità di partecipazione e costi:

La frequenza del corso prevede il versamento di una **quota di partecipazione di 500,00 euro** per ciascun partecipante.

**Per gli studenti la quota di partecipazione prevista è di 250,00 euro.**

Il Corso avrà inizio al raggiungimento di almeno 12 partecipanti.

I corsisti riceveranno tutto il materiale didattico essenziale.

Per partecipare è necessario pre-iscriversi compilando la scheda di adesione da restituire alla segreteria del corso almeno 10 giorni prima.

[@serenaferri@unitus.it](mailto:serenaferri@unitus.it) ; [desdiana@unitus.it](mailto:desdiana@unitus.it)

Il pagamento va effettuato, dal 3 gennaio 2022, tramite sistema PAGOPA raggiungibile dal sito WEB di Ateneo UNITUS, (<http://www.unitus.it/it/unitus/news/articolo/sistema-pagopa>), dal quale accedendo al seguente link <https://easyweb.unitus.it/Easypagamenti/Default.aspx> sarà possibile selezionare dalla vetrina PAGOPA il pagamento per l'accesso al corso.

**INFO: 0761 357371 - 0761 357493 - 3286463634**



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA



fondazione  
evooschool

## CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA

Durata: 35h | Sedi: Via San Camillo de Lellis snc, Viterbo - Via Nazionale, 89/a, Roma

**Dal 10/01/2022 al 03/02/2022**

### **SCHEDA DI ADESIONE** Corso di formazione **ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA**

COGNOME \_\_\_\_\_ NOME \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Per informazioni



[desdiana@unitus.it](mailto:desdiana@unitus.it);  
[serenaferri@unitus.it](mailto:serenaferri@unitus.it)



Cell.389 2356517

Cell. 3286463634



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA



fondazione  
evooschool

## CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA

**Durata:** 35h | **Sedi:** Via San Camillo de Lellis snc, Viterbo - Via Nazionale, 89/a, Roma

### PROGRAMMA

---

**Lunedì 10 gennaio 2022** – 14.00 - 17:00 | 3 ore | Via San Camillo de Lellis snc Viterbo

**Docenti:** Diana de Santis – Serena Ferri - Nicola Di Noia –

- Introduzione al Corso.
- L'olivo: origine, caratteristiche, storia e diffusione.
- L'olivo e l'olio oggi: panorama nazionale e mondiale.
- Coltura dell'olivo ed influenza delle scelte agronomiche sulla qualità e sulle caratteristiche dell'olio.
- Le principali avversità dell'olivo e i relativi metodi di lotta.

**Martedì 11 gennaio 2022** – 14.00 - 17:00 | 3 ore | Via San Camillo de Lellis snc Viterbo

**Docenti:** Diana de Santis – Serena Ferri

- Metodi di trasformazione: sistema tradizionale, sistema moderno e sinolea.
- Le olive da mensa: produzione e tecniche di trasformazione.
- La tracciabilità dell'olio, etichetta e principali riferimenti legislativi.
- Valorizzazione e tutela della qualità degli oli extravergini di oliva: certificazioni di prodotto e di processo (DOP e IGP e BIO)

**Giovedì 13 gennaio 2022** – 14.00 - 17:00 | 3 ore | Via San Camillo de Lellis snc Viterbo

**Docenti:** Diana de Santis – Serena Ferri

- L'analisi sensoriale, l'assaggiatore e il suo ruolo.
- Fisiologia dei sensi.
- Descrizione tecnica di assaggio, errori fisiologici, e psicologici.
- Il ruolo del panel leader.
- Visita al laboratorio sensoriale del DIBAF.
- Esercitazione pratica, alfabetizzazione sensoriale con aromi standard.

**Lunedì 17 gennaio 2022** – 14.00 - 17:00 | 3 ore | Via San Camillo de Lellis snc Viterbo

**Docenti:** Diana de Santis – Serena Ferri

- Il vocabolario dell'analisi sensoriale degli oli vergini: norme di riferimento (Reg. CEE 2568/91 e ss. mm.)
- Gli attributi positivi, gli attributi negativi e il foglio di profilo.
- Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e ss.mm.
- Esercitazione pratica con oli del commercio.



**UNIVERSITÀ**  
DEGLI STUDI DELLA  
**TUSCIA**



## CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA

**Durata:** 35h | **Sedi:** Via San Camillo de Lellis snc, Viterbo - Via Nazionale, 89/a, Roma

**Mercoledì 19 gennaio 2022** – 14.00 - 17:00 | 3 ore | Via San Camillo de Lellis snc Viterbo

**Docenti:** Diana de Santis – Serena Ferri

- Chimica dell'olio: caratteristiche, proprietà e funzioni dei principali componenti.
- Alterazioni biochimiche: Irrancidimento idrolitico, ossidativo e chetonico.
- Principali difetti dell'olio e loro origine.
- L'olio extra vergine in cucina. Il punto di fumo
- Esercitazione pratica.

**Giovedì 20 gennaio 2022** – 14.00 - 17:00 | 3 ore | Via San Camillo de Lellis snc Viterbo

**Docenti:** Diana de Santis – Serena Ferri

- Principali analisi di laboratorio: acidità libera, n° di perossidi, costanti spettrofotometriche, polifenoli totali, biofenoli, alchilesteri, composizione acidica gascromatografica.
- Visita ai laboratori chimici del Dibaf ed esercitazione pratica con analisi (acidità, perossidi, costanti spettrofotometriche, polifenoli e caratterizzazione in HPLC) di oli di diversa qualità e provenienza.

**Venerdì 21 gennaio 2022** – 14.00 - 17:00 | 3 ore | Via San Camillo de Lellis snc Viterbo

**Docenti:** Diana de Santis – Serena Ferri - Nicola Di Noia –Classificazione e normativa degli oli di oliva vergini.

- La qualità degli oli di oliva vergini ed extravergini.
- Aspetti nutrizionali e benefici salutistici dell'olio EVO
- L'olio al ristorante, carta degli oli e normativa specifica: tappo anti-rabbocco

**Martedì 25 gennaio 2022** – 14.00 - 18:00 | 4 ore | Via Nazionale, 89/a Roma

**Docenti:** Nicola Di Noia –

- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RANCIDO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

**Giovedì 27 gennaio 2022** – 14.00 - 18:00 | 4 ore | Via Nazionale, 89/a Roma



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA



fondazione  
evooschool

## CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA

**Durata:** 35h | **Sedi:** Via San Camillo de Lellis snc, Viterbo - Via Nazionale, 89/a, Roma

**Docenti:** Nicola Di Noia –

- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di AVVINATO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

**Martedì 01 febbraio 2022** – 14.00 - 18:00 | 4 ore | Via Nazionale, 89/a Roma

**Docenti:** Nicola Di Noia –

- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento dell'attributo AMARO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

**Giovedì 03 febbraio 2022** – 14.00 - 18:00 | 4 ore | Via Nazionale, 89/a Roma

**Docenti:** Nicola Di Noia – Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RISCALDO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

### DOCENTI

**dott. for. Nicola di Noia** - Capo Panel Assaggiatori

**prof.ssa Diana De Santis** - Assaggiatore

**dott.ssa Serena Ferri** - Assaggiatore