

Bando per l'attivazione di un corso per assaggiatori di oli di oliva vergini, con conferimento di attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine.

Art. 1

Nell'ambito della Convenzione Quadro stipulata il 02.12.2011 tra l'*Università degli Studi di Bari Aldo Moro* e *SVINT, cooperativa Sviluppo & Integrazione*, viene attivato un **corso per assaggiatori di oli di oliva vergini**, con conferimento di **attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine**, ai sensi del Decreto Ministeriale del 18/06/2014 Gazzetta Ufficiale n.199 del 28/08/2014

Art. 2

Il corso, della durata di 35 ore di lezioni teorico-pratiche (moduli di didattica frontale su specifici argomenti, seguiti da esercizi di assaggio degli oli), i cui contenuti sono riportati nell'allegato, sarà svolto presso le aule della ex Facoltà di Agraria in sette incontri, uno a settimana sempre di martedì o mercoledì, dalle 14.30 alle 19.30 a partire dal 2 aprile 2019.

Art. 3

Il responsabile del corso sarà un capo panel operante in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale.

Art. 4

Durante il corso si terranno le prove selettive di verifica dei requisiti di idoneità fisiologica all'assaggio, affidate al responsabile del corso, il cui esito positivo darà diritto all'ottenimento dell'**attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine**, che costituisce un requisito indispensabile per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Art. 5

Ai partecipanti che non avranno superato le prove selettive sarà rilasciato un attestato di frequenza.

Art. 6

Per la composizione delle classi – costituite da 50 discenti tra studenti, strutturati ed esterni – saranno riservati 40 posti agli studenti (compresi dottorandi e assegnisti), 5 posti al personale docente e tecnico amministrativo dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro e 5 posti agli esterni. In virtù della natura stessa della Convenzione, saranno ammessi in via prioritaria, gli studenti ed i dipendenti dell'Università afferenti ai Dipartimenti di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DISSPA) e di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (DISAAT), a seguire le altre tipologie di discenti (studenti e dipendenti afferenti ad altri Dipartimenti dell'Università di Bari ed esterni). Qualora i posti riservati a ciascuna categoria non fossero completamente coperti dalle domande di adesione pervenute, i posti rimanenti saranno assegnati a discenti appartenenti alle altre categorie.

Art. 7

L'iscrizione avverrà per via telematica attraverso la compilazione di un *form* sul sito www.svint.it, entro il 16 marzo 2019. Le iscrizioni saranno prese in considerazione secondo l'ordine di arrivo. Eventuali iscrizioni oltre il numero massimo previsto di discenti conferiranno diritto di precedenza per le successive edizioni del Corso.

Art. 8

Il Corso sarà attivato con un numero di partecipanti non inferiore a 25.

Art. 9

Per ciascuna delle tipologie di discenti, le quote, onnicomprensive, sono determinate come segue:

- a. studenti (compresi dottorandi e assegnisti), 50,00 €;
- b. personale docente e tecnico amministrativo, 100,00 €;
- c. esterni, 150,00 €.

Le quote devono essere versate all'inizio del corso.

Il COMITATO di GESTIONE

Allegato

Corso tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva vergini

Il corso è tenuto ai sensi dall'allegato XII Reg. CE2568/91 e Decreto Ministeriale del 18/06/2014
Gazzetta Ufficiale n.199 del 28/08/2014

Totale ore = 35

<i>1° incontro</i>
Registrazione dei partecipanti
14.30-15.00 saluti ed introduzione
15.00-17.00 Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa, aspetti salutistici e tecnologie di estrazione
17.00-19.30 Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI. Panel Test – Metodo CEE All. XII- Metodo COI Doc. T.20. Selezione dei candidati - Costituzione di un Panel - Prova pratica di compilazione delle schede. Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine: Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario.
<i>2° incontro</i>
14.30-16.30 Introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto; tecnica dell'assaggio dell'olio vergine di oliva
16.30-19.30 Sensazioni positive: fruttato di oliva, altre sensazioni vegetali, amaro e piccante Principali difetti dell'olio e cause che li hanno determinati: riscaldamento, avvinato, rancido, morchia, muffa
<i>3° incontro</i>
14.30-16.30 La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche analitiche ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva
16.30-19.30 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: rancido Il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica
<i>4° incontro</i>
14.30-16.30 Effetti della conservazione delle olive e dell'olio ed influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva
16.30-19.30 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: riscaldamento Il difetto riscaldamento e la sua caratterizzazione analitica
<i>5° incontro</i>
14.30-16.30 Tracciabilità e rintracciabilità
16.30-19.30 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: avvinato Il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica
<i>6° incontro</i>
14.30-16.30 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi
16.30-19.30 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: amaro Il descrittore amaro e la sua caratterizzazione analitica
<i>7° incontro</i>
14.30-17.30 L'etichettatura degli oli di oliva. Normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP ed IGP. Normativa nazionale e comunitaria sugli oli Biologici. Commercializzazione e marketing.
17.30-19.00 Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva
19.00-19.30 Valutazione del corso