

CORSO PER ASSAGGIATORE DI OLIO DI OLIVA

(autorizzato dalla Regione Lazio con Determinazione N. G02947 del 25/03/2016)

ASPIIN, Azienda Speciale Internazionalizzazione e Innovazione della Camera di Commercio di Frosinone, organizza un corso di formazione per Assaggiatore di Olio di oliva, autorizzato dalla Regione Lazio – Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, Caccia e Pesca.

Obiettivi

Sviluppare e diffondere la conoscenza e la cultura degli oli extra vergini del territorio locale, oltre che per far fronte alle richieste dei consumatori e dei tecnici del settore formando personale con i requisiti richiesti per l'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Contenuti

Il programma del corso sarà strutturato in una parte teorica ed una pratica. Di seguito gli argomenti trattati:

- Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini;
- Processi di filiera;
- Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori:
 - per l'attributo dell'avvinato
 - per l'attributo del rancido
 - per l'attributo dell'amaro
 - per l'attributo del riscaldamento;
- L'olio extravergine d'oliva alimento funzionale: conoscerne la chimica e capirne le proprietà nutraceutiche nell'ambito della dieta Mediterranea;
- L'olio e la normativa di qualità: DOP/IGP, etichettatura, finanziamenti;
- Caratteristiche chimico fisiche degli oli e norme legali;
- Influenze delle tecnologie di trasformazione delle olive e conservazione dell'olio e sulla qualità dei prodotti.

Requisiti

Il corso è riservato a n. 30 allievi.

Durata: 35 ore di lezione:

Le lezioni, che saranno tenute da esperti e professionisti del settore, oltre che da Capo Panel, inizieranno nel mese di maggio 2016 e si terranno il mercoledì e venerdì in orario pomeridiano le lezioni teoriche ed in orario antimeridiano le lezioni pratiche.

Al termine del corso, a coloro che avranno frequentato almeno l' 80% del monte ore e che avranno supereranno le prove selettive finali, verrà rilasciato un Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, secondo la normativa prevista dalla Regione Lazio; agli altri discenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso.

Quota di partecipazione: € 150,00 (esente IVA) - € 50,00 (esente IVA) per gli studenti di Istituti Tecnici Agrari della provincia di Frosinone. La quota comprende l'Attestato finale ed il materiale didattico e dovrà essere versata contestualmente alla domanda di iscrizione.

Sede di svolgimento: **ASPIIN**, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Frosinone – Sala Panel c/o sede formativa Via Marittima, 423 – Frosinone.

Modalità di partecipazione

Gli interessati a partecipare dovranno far pervenire la "Scheda di Iscrizione", allegando copia del documento di riconoscimento e del codice fiscale, entro e non oltre il giorno 16/05/2016 agli uffici di ASPIIN in Viale Roma Frosinone (c/o Camera di Commercio - piano seminterrato) tramite mail f.ceccarelli@aspiin.it o fax 0775/823583. Il modello di "Scheda di Iscrizione" è reperibile sul sito www.aspiin.it oppure è possibile richiederlo presso la segreteria di ASPIIN Viale Roma snc - C/O Camera di Commercio Frosinone.

Per ulteriori informazioni ed iscrizioni rivolgersi presso la Segreteria Organizzativa del corso:
ASPIIN- Fabiola Ceccarelli - tel. 0775/275263 e-mail f.ceccarelli@aspiin.it.