CAPOL

CAPOL

Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina

Associazione Iscritta nel Registro Comunale di "Promozione Sociale" con il N° 117

3° Corso: ITRI - Presso il Comune di Itri

Programma

Giorni: 01, 02, 04, 05, 10, 11, 19 Dicembre 2009

1) 01 Dicembre 2009 (martedì)

Ore 15,30 – 19,30

Luigi Centauri (Presidente del CAPOL) – *Giulio Scatolini* (Capo panel C.O.I.)

- **Registrazione dei partecipanti.**
- **Presentazione del corso.**

Alberto Bono (Agronomo, Tecnico ASPOL Programma Tracciabilità Olii "ISO 22005/2008")

- **La coltivazione dell'olivo in funzione della quantità e della qualità del prodotto.**
- **La coltivazione dell'olivo e l'influenza della cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio.**

2) 02 Dicembre 2009 (mercoledì)

Ore 15,30 – 19,30

……. (…… **dell'Istituto Agrario S. Benedetto di Latina**)

- **Caratteristiche chimico fisiche degli oli d'oliva e loro analisi.**

Mario Pio Battisti (Direttivo CAPOL)

- **Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti.**

Nunzio Scaramozzino (Esperto sistemi di tracciabilità)

- **Tracciabilità e Rintracciabilità degli oli di oliva.**

3) 04 Dicembre 2009 (venerdì)

Ore 15,30 – 19,30

…… (……della CCIAA Latina)

- **I marchi Comunitari IGP, DOP e la loro certificazione.**

Giovanni D'Achille (Presidente ASPOL)

- **Dati statistici sull'olivicoltura della provincia di Latina.**
- **Origine della DOP "Colline Pontine".**

Luigi Centauri (Presidente CAPOL)

- **Le Caratteristiche organolettiche dell'olio DOP "Colline Pontine".**

4) 05 Dicembre 2009 (sabato)

Ore 9,00 – 13,00

*Giulio Scatolini (*Capo Panel C.O.I.)

- **L'analisi sensoriale: Definizione e scopi. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto**
- **Il metodo per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale. Costituzione di un Panel.**
- **Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario**
- **Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo**

5) 10 Dicembre 2009 (giovedì)

Ore 9,00 – 13,00

Giulio Scatolini e team Capol

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'avvinato per ciascun soggetto.

Ore 14,30 – 18,30

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del rancido per ciascun soggetto.

6) 11 Dicembre 2009 (venerdì)

Ore 9,00 – 13,00 *Giulio Scatolini* e team Capol

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'amaro per ciascun soggetto.

Ore 14,30 – 18,30

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldo per ciascun soggetto.

7) 19 Dicembre 2009 (sabato)
Sede: Latina, via Don Minzoni n° 1

- Ore 9,00 – 13,00

Maurizio Servili (Industrie Agrarie)

Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini

Formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettosi. Fattori che influenzano la loro composizione quali-quantitativa. Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione.

- Ore 15,00 – 19,00

Giulio Scatolini (Capo panel C.O.I.)

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP "Colline Pontine" e su altre Denominazioni per ciascun soggetto.

Conclusione del Corso e consegna degli attestati

Luigi Centauri (Presidente del CAPOL) – *Giulio Scatolini* (Capo panel C.O.I.)

- **Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.**
- **Consegna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti.**
- **Consegna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai soggetti che hanno superato positivamente le prove.**

Responsabile - Capo panel C.O.I.:	*Giulio Scatolini*
Durata del corso:	40 ore
Logistica dei locali:	Comune di Itri - *ASPOL* Latina – *CAPOL* Latina
Coordinamento generale:	*Genesio Leonardi* - Cell.347.6809641
Tutor:	*Rosato Emiliano – Cell. 320.9094950* *Rotunno Rossana – Cell. 334.6269599*
Segreteria amministrativa :	*CAPOL Latina* Tel.0773.668957 Cell.329.1099593 e-mail: capol.latina@gmail.com

Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina
Via Don Minzoni, 1 – 04100 Latina

Cod. Fiscale 91090500595 - Tel./Fax 0773.696747 Cell. 329.1099593 - e-mail: capol.latina@gmail.com
Associazione Iscritta nel Registro Comunale di "Promozione Sociale" con il N° 117

DOMANDA DI ISCRIZIONE AL " CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO VERGINE ED EXTRA VERGINE DI OLIVA " ANNO 2009

Da recapitare a mano, o a mezzo posta o via fax, al numero 0773.668957 – 0773.690979

(Compilare tutti gli spazi, pena la esclusione a partecipare al Corso)

Il sottoscritto_____

nato a_____--_____ il ____/____/_____

e residente in _____ Prov. _____

Via/ Corso /Piazza_____n._____ C.A.P. _____

C.F._____**Cellulare**_____

tel._____/_____ **e-mail** _____

titolo di studio_____

professione_____

CHIEDE

Di essere iscritto al "Corso per Assaggiatori di olio vergine ed extra vergine di oliva" che si terrà a

- o Latina (***Giorni: 23, 25, 27, 28, 30 Novembre - 01, 19 Dicembre 2009).***
- o Sonnino (***Giorni: 24, 26, 28 Novembre - 02, 03, 19 Dicembre 2009).***
- o Itri (***Giorni: 01, 02, 04, 05, 10, 11, 19 Dicembre 2009).***

A tal fine si allega la fotocopia del documento d'identità.

_____, _____

Firma

_____

Titolare del trattamento dei dati è l'associazione CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina), sede in via Don Minzoni n° 1 – 04100 Latina.