**PROGRAMMA DEL CORSO**

**Giovedì 29 Gennaio 2015**

Ore 8:30 Iscrizioni, registrazione e accoglienza partecipanti.

**Ore 9:00 Inaugurazione del corso**

**(*Sala delle Conferenze “E. Guarascio”*,** Cotronei, KR**)**

*Salutidelle autorità*

Nicola BELCASTRO, Sindaco di Cotronei

Dott. A. PETTINATO,Presidente COFiR

*Presentazione del corso*

Dott. I. Muzzalupo, Direttore del corso.

***Programma didattico***

**Giovedì 29 Gennaio 2015 ore 9:30 – 14:00 15:00 – 19:00**

***Dott. I. Muzzalupo (2 ore) - Dott. G. Giordano (6,5 ore)***

* Il germoplasma olivicolo italiano.
* L’analisi sensoriale: descrizione del metodo e della tecnica di assaggio ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
* Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.
* Test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Rancido).

**Venerdì 30 Gennaio 2015 ore 9:00 – 14:00 15:00 – 19:00**

***Dott. V. Vizzarri (4 ore) – Dott. P. Toscano (1 ora) - Dott. G. Giordano (4 ore)***

* La difesa dell’oliveto.
* La certificazione fitosanitaria.
* La coltivazione dell’olivo: la qualità inizia nel campo (I parte).
* Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.
* Test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Avvinato-Riscaldo).

**Sabato 31 Gennaio 2015 ore 9:00 – 14:00**

***P.A. M. Pellegrino (5 ore)***

* La composizione dell’olio vergine d’oliva e la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e smi.
* Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

**Venerdì 06 Febbraio 2015 ore 9:00 – 14:00 15:00 – 19:00**

***Dott. G. Vaccaro (2 ore) - Dott. P. Toscano (3 ore) – Dott. A. Pettinato (2 ore) – Dott.ssa R. Falbo (2 ore)***

* La storia dell’olivo: 6000 anni tra mito e leggenda.
* La coltivazione dell’olivo: la qualità inizia nel campo (II parte).
* Sicurezza, etichettatura e tracciabilità alimentare e altre normative di settore.
* Principale normativa europea e nazionale di settore. Certificazioni di qualità.

**Sabato 07 Febbraio 2015 ore 9:00 – 14:00**

***Dott. G. Giordano***

* Test finali di riconoscimento dei difetti
* Test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Amaro)
* Valutazione finale dei candidati
* Prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità individuali

*Consegna attestati e chiusura corso*

Durante le lezioni saranno effettuate, a cura del capo panel, le prove di selezione per la verifica del possesso dei requisiti fisiologici degli assaggiatori e prove pratiche di assaggio guidato di oli vergini d’oliva, che prevedono l’uso della scheda ufficiale della UE e di altre schede utilizzate per i concorsi.

IL CAPO PANEL RESPONSABILE DEL CORSO

(Dott. Giuseppe Giordano)