

## SCHEDA DI ADESIONE

**Corso di formazione**  
**ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA**  
da recapitare a:  
Istituto Superiore di Istruzione Agraria  
Duca degli Abruzzi - via Merlin, 1  
35143 - Padova. **Fax n. 049.8685390**  
**(entro il 30 gennaio 2010)**

COGNOME \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

il \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Codice fiscale: .....

E-mail \_\_\_\_\_

Professione \_\_\_\_\_

Titolo di studio \_\_\_\_\_

Ente di appartenenza \_\_\_\_\_

Verserò la quota di partecipazione al corso di € 500,00 (cinquecento) sul conto corrente postale n. **12439352** intestato a: **Istituto Tecnico Agrario Statale Duca degli Abruzzi Servizio Tesoreria**, quando mi sarà comunicata l'accettazione dell'iscrizione.

FIRMA \_\_\_\_\_

## INDICAZIONI UTILI PER GIUNGERE ALLA SEDE DEL CORSO

### In auto

La sede del corso è l'Istituto Superiore di Istruzione Agraria "Duca degli Abruzzi" di Padova, sito in via Merlin, 1. Avendo come punto di riferimento il cavalcavia di Brusegana, provenendo dalle uscite delle autostrade A4 e A13 e dal centro città, al primo semaforo dopo il cavalcavia si svolta a sinistra (via SS. Fabiano e Sebastiano). Dopo circa 500 metri, alla rotonda, si svolta a destra per via Merlin. Dopo altri 500 metri sulla sinistra c'è l'Istituto.

**Dall'autostrada A4 Serenissima.** Dal casello di Padova ovest si percorre la tangenziale per alcuni chilometri (via Po, corso Australia) in direzione A13/Rovigo/Bologna. Si esce a destra in direzione Colli Euganei-Abano Terme e si arriva al cavalcavia di Brusegana.

**Dall'autostrada A13.** Dal casello di Padova sud si percorre la tangenziale per alcuni chilometri (corso Boston) in direzione Vicenza/Bassano/Stadio Euganeo. Si esce a destra in direzione Centro città e in cima al cavalcavia di Brusegana si svolta a sinistra prendendo la strada che conduce ai Colli Euganei.

**In autobus - Dal piazzale della stazione di Padova** partono con frequenza di 15 - 20 minuti gli autobus N. 6 e 12 con fermata in strada dei Colli.



**ISTITUTO SUPERIORE DI  
ISTRUZIONE AGRARIA  
Duca degli Abruzzi - Padova**

*in collaborazione con*



**Centro Istruzione Professionale e  
Assistenza Tecnica della CIA**

**corso di formazione**

## **ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA**

**Reg. CEE N. 2568/1991 - Legge N. 169/1992  
Decreto di Giunta Regionale N. 3142/2004**



**primavera 2010  
tardo pomeriggio e sabato mattina**

**Istituto Superiore di Istruzione Agraria  
Duca degli Abruzzi  
via Merlin, 1 - Padova. Telefono 049-8685455**

## Obiettivi del corso

Il corso di formazione “Assaggiatori olio di oliva” si propone di fornire un quadro generale della situazione dell’olivicoltura italiana e di far acquisire le nozioni di base sulle caratteristiche fisiologiche dell’olio di oliva.

I corsisti, inoltre, 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 dell’olio di oliva.

## Titoli rilasciati

Al termine del corso, per quanti hanno frequentato almeno il 75% delle ore di lezione, viene rilasciato l’attestato di idoneità fisiologica all’assaggio dell’olio di oliva. L’attestato è rilasciato esclusivamente a quanti avranno superato positivamente l’esame di idoneità fisiologica. Il possesso dell’attestato di idoneità fisiologica è uno dei requisiti per l’iscrizione nell’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 (cinquecento) per ciascun partecipante. I corsisti riceveranno il materiale per un’adeguata frequenza delle attività didattiche, compreso quello a supporto delle prove selettive. Per partecipare è necessario preiscriversi consegnando la scheda di partecipazione opportunamente compilata all’Istituto entro il 30 gennaio 2010.

**E’ prevista la frequenza di un numero massimo di 24 partecipanti. Sono riservati fino a un massimo di 12 posti agli studenti e al personale dell’istituto.**

## PROGRAMMA

**Il corso, in avvio dalla primavera del 2010 ha una durata di 39 ore ripartite in incontri teorici e prove selettive. Lezioni e prove si tengono nel tardo pomeriggio (dopo le 17,00) e in qualche sabato mattina. Il calendario del corso è in via di definizione e sarà elaborato dopo aver acquisito le indicazioni degli iscritti.**

**Sono previsti i seguenti incontri formativi:**

Oli a DOP (processo di creazione di una DOP, certificazione del prodotto). Panoramica, aspettative e prospettive del settore olivicolo italiano e comunitario e del prossimo OCM olivicolo, situazione delle DOP in Italia.

Analisi sensoriale (elementi di fisiologia del gusto e dell’olfatto, percezione sensoriale, concetto di soglia). Regolamento 2568/91, Panel Test. Pregi e difetti dell’olio vergine di oliva (introduzione all’assaggio, vocabolario specifico. Illustrazione dei fogli di profilo metodo COI - all. XII e Metodo COI/T20 in uso dell’assaggiatore.

Normativa CEE (confezionamento ed etichettatura degli oli vergini di oliva, tracciabilità del prodotto. La normativa comunitaria per la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva e le determinazioni analitiche a tutela della qualità e della genuinità degli oli. Tecniche per l’analisi chimica degli oli.

La coltivazione dell’olivo (tecniche agronomiche di coltivazione e raccolta, olivicoltura biologica, composizione qualitativa e quantitativa del frutto e fattori da cui dipende. Influenza sul profilo organolettico del prodotto.

Estrazione e conservazione dell’olio (sistemi di estrazione, modalità di stoccaggio, effetti della tecnologia sulla caratteristiche qualitative ed organolettiche dell’olio di oliva)

**Sono previste le seguenti prove selettive:**

<b>di base</b>	- N. 4 sessioni per il difetto di amaro - N. 4 sessioni per il difetto di muffa - N. 4 sessioni per il difetto di riscaldamento - N. 4 sessioni per il difetto di avvinato
<b>avanzata</b>	Verifica della soglia di sensibilità sugli attributi di diversi oli di oliva DOP. Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa, Veneto Garda.
<b>ESAME DI IDONEITA’ FISIOLOGICA all’assaggio dell’olio di oliva</b>	

**COMPILARE LA SCHEDA DI ADESIONE E INVIARE IN  
BUSTA CHIUSA O VIA TELEFAX UNITAMENTE  
ALL’ATTESTAZIONE DEL VERSAMENTO A:**

**ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE AGRARIA**

*Duca degli Abruzzi*

via Merlin, 1 35143 - PADOVA