



**CORSO DI ASSAGGIO OLIO VERGINE D'OLIVA. PRIMO LIVELLO
SALERNO C.C.I.A.A. 26 GIUGNO - 20 LUGLIO 2018**

RESPONSABILE DEL CORSO : c.p. Giovanni Pipolo

| DATA | ORA | ARGOMENTO | DOCENTE |
|-----------------------------------|-------------|--|---|
| PRIMA GIORNATA 26/06/2018 | 14,30-16,30 | CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI. IL REGOLAMENTO CEE 2568/91 CENNI DI PSICOFISIOLOGIA DEL GUSTO E DELL'OLFATTO. IL REGOLAMENTO 796/02. LA NUOVA SCHEDA DI ASSAGGIO. | GIOVANNI PIPOLO |
| | 16,30-18,30 | METODOLOGIA DI ASSAGGIO. DEFINIZIONE DEL FRUTTATO. ASSAGGI GUIDATI DI OLI DIVERSAMENTE FRUTTATI PROVE DI RICONOSCIMENTO DI SOLUZIONI ACQUOSE | PIPOLO GIOVANNI ROMANO PIETRO |
| SECONDA GIORNATA 29/06/2018 | 14,30-16,30 | IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELL'OLIO DI OLIVA. | TRIMARCO MICHELE |
| | 16,30-18,30 | ASSAGGI GUIDATI DI OLI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DIVERSE | TRIMARCO MICHELE ALESSANDRO |
| TERZA GIORNATA 03/07/2018 | 14,30-16,30 | LA CHIMICA DELL'OLIO. COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE FRAZIONI SAPONIFICABILE E DELL'INSAPONIFICABILE. | VITIELLO SIMONA |
| | 16,30-18,30 | LE INTERAZIONI CON GLI ALTRI PRINCIPI ALIMENTARI. GLI EFFETTI DELLA COTTURA. ASSAGGI GUIDATI DI OLI DIFETTATI E NON | LAURA LE GROTTAGLIE |
| QUARTA GIORNATA 06/07/2018 | 14,30-16,30 | ORIGINE DELLE NOTE AROMATICHE NEGLI OLI VERGINI. INFLUENZA DELLE TECNICHE AGRONOMICHE E DELLE TECNOLOGIE DI ESTRAZIONE SULLA QUALITA' NUTRIZIONALE, MERCEOLOGICA E SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA | SACCHI RAFFAELE |
| | 16,30-18,30 | PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'ATTRIBUTO DI RANCIDO. ASSAGGI GUIDATI. | SACCHI RAFFAELE SMALDONE GRAZIA |
| QUINTA GIORNATA 10/07/2018 | 14,30-16,30 | OLIVICOLTURA. ASPETTI AGRONOMICI E PRODUTTIVI. LE PRODUZIONI ITALIANE. GLI OLI A D.O.P. | MARTINO ALBERTO |
| | 16,30-18,30 | PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AVVINATO. VERIFICA DELLA SERIE ASSAGGI GUIDATI | MARTINO ALBERTO VALISENA MARIKA |
| SESTA GIORNATA 13/07/2018 | 14,30-16,30 | LEGISLAZIONE NAZIONALE E COMUNITARIA DEGLI OLI ED ETICHETTATURA LEGISLAZIONE DOP E IGP. LE PRINCIPALI FRODI E SOFISTICAZIONI ALIMENTARI | RAIMONDO ANTONIO |
| | 16,30-18,30 | PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AMARO. ASSAGGI GUIDATI | PIPOLO GIOVANNI ROMANO PIETRO |
| SETTIMA GIORNATA 17/07/2018 | 14,30-16,30 | ASPETTI GIURIDICI DELLA FIGURA E DELL'OPERATO DELL'ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA DI OLI ALIMENTARI. | ALESSANDRO BARBARA TERMINIELLO M.ROSARIA |
| | 16,30-18,30 | I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DELLE DOP CAMPANE. ASSAGGI GUIDATI DOP CAMPANI. PROVE DI RIALLINEAMENTO PER IL RISCALDO. | VALISENA MARIKA DONADIO LAURA |
| OTTAVA GIORNATA 20/07/2018 | 14,30-16,30 | L'ABBINAMENTO CIBO-OLIO. | MICHELE TRIMARCO |
| | 16,30-18,30 | PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI | PIPOLO GIOVANNI SMALDONE GRAZIA |