



**GIORNATA di FORMAZIONE CONTINUA per Dottori Agronomi e
Dottori Forestali**
Genova S. Ilario 27 maggio 2016

Tema: Analisi sensoriale degli Oli di oliva

Orario: 09.00/13.00 - 14.00/18.00

Sede del Corso: IIS Marsano, Via alla Scuola di Agricoltura 9, Genova S. Ilario

Data: Venerdì 27 maggio 2016

Crediti formativi: 1

Costo a Persona: € 45,00 + IVA 22% = € 54,90

Programma (*sono previste brevi pause tra un argomento e il seguente*)

1. Breve presentazione di ONA.OO
2. Cenni alla normativa vigente sulla classificazione degli oli di oliva e agli Organi legislativi
3. Cenni all'analisi sensoriale degli oli e prescrizioni di Norma
4. Familiarizzazione con la tecnica dell'assaggio
5. Prove d'uso della scheda di profilo sensoriale

Pausa pranzo

6. Effetti della tecnologia di trasformazione sulla qualità degli oli prodotti
7. Assaggio e riconoscimento dei difetti principali
8. Assaggio e riconoscimento dei pregi
9. Assaggio di oli mono varietali e non, di diverse origini
10. Briefing sulla giornata e sui temi trattati
11. Conclusione dei lavori