



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI



**il DIPARTIMENTO DI SCIENZE e TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI
DELL'UNIVERSITA' DI BOLOGNA**

e

SER.IN.AR. Servizi integrati d'area (Forlì-Cesena)

organizzano:



**CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI e ASSAGGIATRICI
di OLIVE DA TAVOLA**

Corso realizzato secondo i criteri e le modalità stabiliti dalle Linee Guida per la Formazione dei Panel Leader e dei Giudici di Analisi Sensoriale Olive da Tavola del Consiglio Oleicolo Internazionale (T.OT/GFMO Novembre 2011).

Responsabile Corso: Panel Leader COI Roberto De Andreis

Durata: 24 ore, suddivise in 3 giornate: dal 27 al 29 giugno 2018

**Sede di svolgimento: Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria - Viale G. Fanin 50 -
40127, Bologna (aula 11)**



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI



PROGRAMMA DEL CORSO

Mercoledì 27 giugno ore 09:00-13:00 / 14:00-18:00 (8 ore)

- Ore 09:00 Registrazione dei partecipanti.
- Ore 09:15 Benvenuto ai partecipanti e presentazione del corso.
- Ore 09:30 Principali cultivar di olive da tavola e la loro diffusione nelle varie aree di produzione.
- Ore 11:30 Composizione delle olive da tavola e aspetti nutrizionali.
- Ore 13:00 *Pausa pranzo*
- Ore 14:00 L'analisi sensoriale a supporto delle imprese e delle produzioni: Casi studio.
- Ore 15:00 La fermentazione delle olive da tavola e possibili alterazioni.
- Ore 17:00 I processi tecnologici per la trasformazione delle olive da tavola.

Giovedì 28 giugno ore 09:00-13:00 / 14:00-18:00 (8 ore)

- Ore 09:00 Il metodo COI per la valutazione sensoriale delle olive da tavola (COI/OT/MO No 1/Rev.2 November 2011).
- Ore 10:00 Gusto (attributi): salato, amaro, acido.
Taratura panel con standard - Esercitazioni con olive da tavola reali.
- Ore 13:00 *Pausa pranzo*
- Ore 14:00 Cinestesia (attributi): durezza, fibrosità, croccantezza.
Taratura panel con standard - Esercitazioni con olive da tavola reali.
- Ore 16:00 Olfatto (attributi negativi): le fermentazioni anomale.
Taratura panel con standard - Esercitazioni con olive da tavola reali.
- Ore 17:00 Esercitazioni con olive da tavola reali.



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI



Venerdì 29 giugno ore 09:00-13:00 / 14:00-18:00 (8 ore)

- Ore 09:00 Scheda di valutazione sensoriale delle olive da tavola: classificazione.
- Ore 10:00 Esercitazioni con olive da tavola reali.
- Ore 13:00 *Pausa pranzo*
- Ore 14:00 Panoramica sulla situazione nazionale ed internazionale delle olive da tavola a denominazione di origine ed indicazione geografica protetta (DOP, IGP).
- Ore 16:00 Prova finale d'assaggio: compilazione di una scheda di profilo.
- Ore 17:00 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Prof.ssa Tullia Gallina Toschi tullia.gallinatoschi@unibo.it

Dott.ssa Alessandra Bendini alessandra.bendini@unibo.it

Docenti:

Prof.ssa Tullia Gallina Toschi (Università di Bologna, Responsabile del gruppo di ricerca di Analisi strumentali e sensoriali degli alimenti del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari DISTAL, dell'Università di Bologna)

Prof. Fausto Gardini (Università di Bologna)

Dott.ssa Alessandra Bendini (Università di Bologna)

Dott. Luca Medini (Direttore Labcam, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Riviera di Liguria - Imperia La Spezia Savona)

Dott. Roberto De Andreis (Panel Leader COI, Membro del gruppo olive da tavola del Consiglio Oleicolo Internazionale, Responsabile del corso)

Dott.ssa Anna Cane (Direttore scientifico e degli affari pubblici presso Deoleo S.A., Presidente del gruppo olio di oliva di Assitol)