



L'OLIO, LA QUALITÀ, LA LEGGE

L'olio vergine d'oliva (olio di frantoio) è l'unico prodotto che per essere classificato deve essere sottoposto all'analisi sensoriale.

PROTAGONISTI di questa valutazione sono gli "ASSAGGIATORI DI OLIO" che per diventare tali ed essere iscritti nell'ELENCO NAZIONALE dei Tecnici ed Esperti assaggiatori di olio extravergine d'oliva, devono aver frequentato un Corso apposito ed aver ottenuto l'ATTESTATO DI IDONEITÀ FISILOGICA ALL'ASSAGGIO.

Nel rispetto della Norma, l'UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio) accanto ai Corsi base, rivolti a quanti vogliono avvicinarsi al mitico mondo dell'olio extravergine,

organizza a partire dal 30 giugno 2022

un Corso, autorizzato dalla Regione Lazio, per il rilascio del "ATTESTATO DI IDONEITÀ FISILOGICA ALL'ASSAGGIO" nella sua sede di Roma, via di Vigna Murata 571, presso la Sala Panel Polifunzionale dell'ITAS "G.GARIBALDI"

Il corso rivolto a tutti gli operatori del settore si avvale della docenza di tecnici ed esperti assaggiatori formati all'analisi sensoriale secondo le regole del COI (Consiglio Oleicolo Internazionale).

Il costo del Corso per gli iscritti all'associazione UMAO è di € 450,00 comprensivi di:

- **Attestato di Idoneità fisiologico all'assaggio dell'olio vergine di oliva**
- **Materiale di consumo ed utilizzazione sala Panel**
- **Copie in formato PDF degli argomenti teorici trattati durante il corso.**

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Dott.ssa Paola FIORAVANTI cell. 335.5398548

Per le prenotazioni: e-mail umao1995@gmail.com



U.M.A.O (Unione MEDITERRANEA Assaggiatori Olio)
CORSO PER ATTESTATO DI IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO

Autorizzazione della REGIONE LAZIO con Determinazione n G04994 del 27/04/2022
Area Qualità Agroalimentare e Promozione Servizi di Sviluppo Agricolo
dell'Assessorato Agricoltura della Regione Lazio.

GIORNO	ORARIO	PROGRAMMA	DOCENTI
GIOVEDI' 30 giu 022	14,00 –15,00	<i>Registrazione partecipanti</i>	Segreteria UMAO
"	15,00 –16,00	<i>Presentazione ed introduzione al corso</i>	Paola FIORAVANTI
"	16,00 –19,00	<i>Le frontiere dell'analisi sensoriale</i> <i>L'assaggio dell'olio</i>	Ivano CAPRIOLI
VENERDI' 01 lug 022	14,00 –17,00	<i>Composizione e caratteristiche chimico fisiche dell'oliva e dell'olio. I difetti dell'olio. Presentazione della scheda</i>	Paola FIORAVANTI *servizio
"	17,00 –20,00	<i>Prove selettiva per l'attributo:</i> RISCALDO	Lorenzo NATALE *Servizio
SABATO 02 lug 022	9.00 – 11.00	<i>Influenza delle tecniche agronomiche e della scelta varietale sulla qualità dell'olio</i>	Attilio FERRAILOLO
"	11.00 –13.00	<i>Prova selettiva per l'attributo:</i> AVVINATO	Lorenzo NATALE servizio
"	13.00 –14.00	PAUSA PRANZO	
"	14.00 –15.00	<i>Attributi positivi degli oli vergini di oliva</i> Compilazione scheda	FIORAVANTI Servizio
"	15,00 – 17,00	<i>Aspetti nutrizionale degli oli vergini di oliva</i>	Laura DI RENZO
"	17,00 –19,00	<i>L'olivicoltura BIO. Coltivare rispettando l'ambiente</i>	Gianluca BENEDETTI
DOMENICA 03 lug 022	9,00 – 13,00	VISITA FRANTOIO nella REGIONE LAZIO	ACCOMPAGNATORI UMAO
VENERDI' 8 lug 022	9,00 – 11,00	<i>Influenza delle tecniche di trasformazione sulla qualità dell'olio.</i>	Cristina FALCINELLI
"	11,00 –13,00	Sessione di assaggio secondo metodo COI	Paola FIORAVANTI *servizio
"	13,00 – 14,10	PAUSA PRANZO	
"	14.00 –16.00	<i>L'olio e la legge - L'Italia come riferimento per l'UE</i>	Paola FIORAVANTI
"	16,00 - 19,00	<i>Prova selettiva per l'attributo:</i> RANCIDO	Lorenzo NATALE *servizio
SABATO 9 lug 022	9,00 – 11,00	<i>Modifiche dell'olio durante la conservazione e in cottura, l'olio in cucina</i>	FIORAVANTI
"	11.00 –13.00	<i>Prova selettiva per l'attributo:</i> AMARO	Lorenzo NATALE * servizio
"	13,00 -14,00	Pausa Pranzo	
"	14.00 –17.00	<i>Compilazione questionario</i> Degustazione coperta oli vergini. <i>Consegna Attestati</i>	Paola FIORAVANTI servizio