

CORSO UFFICIALE A.I.R.O. PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI D'OLIO D'OLIVA per l'ottenimento dell'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva vergine

Il **corso ufficiale** è composto da lezioni frontali, quattro prove pratiche e quattro prove selettive secondo quanto disposto dal D.M. 07/10/2021. Ha una durata di **35,5 ore** e si svolge in 6 giornate.

Si terrà presso *Innovhub - Stazioni Sperimentali per l'Industria SRL in via Giuseppe Colombo 83, 20133 – Milano*.

Il Capo panel responsabile del corso è il **Dott. Marco Pampaloni**.

Al termine del corso verrà rilasciato, a seguito del superamento delle prove selettive, l'attestato per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, requisito fondamentale per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'oliva Extra vergini e Vergini.

Il costo del corso è 960,00 €, per partecipare è necessario essere **Socio AIRO**.

Sconto 15% per iscrizione entro il 1 dicembre 2024.

Sconto 10% per: soci AIRO "Gold"; soci AIRO "Ristorati"; soci AIRO "Produttori"; aziende agricole con sede in un Comune soci di Città dell'Olio; soci IGP Toscana.

La quota comprende il materiale didattico. La quota del corso deve essere saldata entro il **1 febbraio 2025** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio del corso.

Il corso si attiva con un numero minimo di corsisti pari a 15.

PROGRAMMA DEL CORSO

I GIORNATA - Sabato 1 marzo 2025

Saluti e Introduzione al corso Orario 9:30 - 10:00 Marta Mugelli (Presidente AIRO)

DOCENTE: *Dr.ssa Stefania De Cesarei* (Capo Panel) *Dr.ssa Liliana Folegatti* (Vice Capo Panel)

I Lezione - 10:00/12:30 (2.5 h)

1. Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio.
2. Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI.

DOCENTE: *Dr.ssa Daniela Baglio* (esperta in Analisi Strumentali)

II Lezione - 12:30/13:30 (1.5 h)

1. Contaminanti e sicurezza alimentare

DOCENTE: *Dr. Marco Pampaloni* (Capo Panel)

III Lezione - 14.00/16.30 (2.5 h)

1. Agronomia: La coltivazione dell'olivo e l'influenza sulla qualità dell'olio.
2. Le varietà italiane e mondiali e i modelli di impianto dal tradizionale al superintensivo.

II GIORNATA - Sabato 8 marzo 2025

DOCENTE: *Dr. Andrea Milani* (esperto in Chimica degli Alimenti) e *Dr.ssa Stefania De Cesarei* (Capo Panel)

IV Lezione - 9:30/13:30 (3.0 h)

1. Le tecniche di estrazione, filtrazione e influenza sulla qualità dell'olio.
2. Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI.

DOCENTE: *Dr.ssa Liliana Folegatti* (Esperta in Oli e Grassi, derivati e aspetti tecnologici) e *Dr.ssa Stefania De Cesarei* (Capo Panel)

V Lezione - 14:00/16:30 (3.5 h)

1. Classificazione merceologica degli oli: caratteristiche chimiche e organolettiche, metodi riguardanti i parametri di qualità e genuinità previsti dai regolamenti e dagli standard commerciali vigenti.
2. Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI

III GIORNATA Venerdì 14 marzo 2025

DOCENTE: *Dr.ssa Stefania De Cesarei* (Capo Panel) e *Dr.ssa Liliana Folegatti* (Vice Capo Panel)

VI Lezione - 14:00/18:00 (4.0 h)

1. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio effettuate in sala ufficiale, al fine di permettere agli aspiranti assaggiatori di operare e familiarizzare con gli strumenti e gli ambienti di lavoro previsti dalla metodologia COI.
2. Approfondimento su oli difettati

IV GIORNATA Sabato 15 marzo 2025

DOCENTE: *Dr. Filippo Falugiani*, Direttore AIRO

VII Lezione - 9:30/13:30 (4.0 h)

1. Gli attributi positivi dell'olio e la scheda di valorizzazione.
2. L'uso dell'olio extravergine di oliva in cucina.
3. Abbinamento olio-cibo.

DOCENTE: *Dr. Pierangela Rovellini* (Team Leader Laboratorio Chimica, Tecnologia e Sicurezza Alimentare) e *Dr. Andrea Milani* (esperto in Chimica degli Alimenti)

VIII Lezione - 14.00/16:30 (2.5 h)

1. Shelf life: definizioni, normativa, etichettatura e focus su aspetti nutraceutici.
2. Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI -
Dr.ssa Stefania De Cesarei (Capo Panel)

Prove selettive per l'Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva vergine - Soglie e Attributi. Prove selettive: 4 serie di prove per ognuno degli attributi: totale 16 prove. Con rilascio degli attestati di Idoneità Fisiologica all'Assaggio per coloro che superano le prove selettive
- *Dr.ssa Stefania De Cesarei* (Capo Panel) e *Dr.ssa Liliana Folegatti* (Vice Capo Panel)

V GIORNATA Sabato 22 marzo 2025

- **I Prova** ore 10:00/13:30 (3.5 h)
- Spiegazione di come si svolgono le prove selettive
- Le soglie: rancido
- Seconda prova selettiva: rancido
- **II Prova** ore 14:00/16:30 (2.5 h)
- Le soglie: riscaldamento
- Seconda prova selettiva: riscaldamento

VI GIORNATA Sabato 29 marzo 2025

- **III Prova** ore 10:00/13:30 (2.5 h)
- Le soglie: avvinato
- Seconda prova selettiva: avvinato
- **IV Prova** ore 14:30/16:00 (3.5 h)
- Le soglie: fruttato
- Seconda prova selettiva: fruttato
- Consegna degli attestati e saluti finali

REGOLAMENTO

Ai corsisti viene richiesto di prendere visione ed accettare il seguente Regolamento:

- L'iscrizione al corso è permessa ai soli Soci A.I.R.O.
- La frequenza alle prove pratiche in sala di assaggio è obbligatoria.
- La frequenza alle quattro prove selettive è obbligatoria. Non sono ammessi recuperi delle prove o richieste di cambio di data delle stesse. Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive è rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, sottoscritto dal capo panel responsabile del corso (necessario per l'iscrizione all'Elenco dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini), mentre ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato il solo attestato di frequenza (quindi il corso non è considerato valido per l'idoneità fisiologica).
- Il numero massimo di assenze consentite per le ore di lezione teorica è pari a 7 ore.
- I singoli corsi sono approvati da un Decreto Dirigenziale Regionale che ne vede la validità nella sua forma programmata all'inizio del corso. A tale ragione l'attestato di idoneità fisiologica può essere rilasciato solo se l'intero corso viene iniziato e terminato nelle date comunicate nel programma del corso.
- Il materiale didattico comprende il Manuale per Assaggiatori AIRO e il Quaderno delle Schede COI. Le slides dei docenti che vengono mostrate durante le lezioni NON fanno parte del materiale didattico che viene fornito ai corsisti.
- Eventuali modifiche durante il corso (cambio orario, data, luogo, o altro) verranno comunicate via mail. Qualunque altra informazione non comunicata via mail non è considerata ufficiale.