

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

Autorizzazione della REGIONE LAZIO con Determinazione n.
Area Qualità Agroalimentare e Promozione Servizi di Sviluppo Agricolo - Assessorato Agricoltura - Regione Lazio.

GIORNO	ORARIO	PROGRAMMA	DOCENTI
GIOVEDI' 17 gen 2019	14,00 –15,00	<i>Registrazione partecipanti</i>	Segreteria UMAO
“	15,30 –16,30	<i>Presentazione ed introduzione al corso</i>	Paola FIORAVANTI
“	16,30 –20,00	<i>La percezione sensoriale: approccio psicofisiologico all'assaggio:</i>	Paola FIORAVANTI
VENERDI' 18 gen 2019	14,00 –16,30	<i>Composizione e caratteristiche chimico fisiche dell'oliva e dell'olio. I difetti dell'olio. Presentazione della scheda</i>	Paola FIORAVANTI *servizio
“	16,30 –19,30	<i>Prove selettiva per l'attributo di: RISCALDO</i>	PALMA ESPOSITO *SERVIZIO
SABATO 19 gen 2019	9.00 – 11.00	<i>Influenza dei parametri tecnologici sulla qualità dell'olio</i>	Angelo CARLINI
“	11.00 –13.00	<i>Prova selettiva per l'attributo: AVVINATO</i>	PALMA ESPOSITO Servizio
“	13.00 –14.00	<i>PAUSA PRANZO</i>	
“	14.00 –17.00	<i>Attributi degli oli vergini di oliva Compilazione scheda</i>	Paola FIORAVANTI Servizio
“	17,00 –19,00	<i>Influenza delle tecniche agronomiche e della scelta varietale sulla qualità dell'olio</i>	Gianluca BENEDETTI
DOMENICA 20 gen 2019	8,30 – 13,30	<i>VISITA FRANTOIO nella REGIONE LAZIO</i>	ACCOMPAGNATORI UMAO
VENERDI' 25 gen 2019	9,00 – 11,00	<i>Normativa Comunitaria: Classificazione ed Etichettatura Le certificazioni UE: DOP, IGP, BIO</i>	Paola FIORAVANTI
“	11,00 –13,00	<i>Prova selettiva per l'attributo: RANCIDO</i>	Palma ESPOSITO Servizio
“	13,00 – 14,00	<i>PAUSA PRANZO</i>	
“	14.00 –16.00	<i>Modifiche dell'olio durante la conservazione e la cottura Compilazione scheda COI</i>	Paola FIORAVANTI Servizio
“	16,00 - 18,00	<i>HACCP nei frantoi</i>	Paola FIORAVANTI
“	18,00 –20,00	<i>Panorama delle produzioni nazionali ed internazionali</i>	Paola FIORAVANTI
SABATO 26 gen 2019	9,00 – 11,00	<i>Prova selettiva per l'attributo di: AMARO</i>	Palma ESPOSITO * servizio
“	11.00 –13.00	<i>Aspetti nutrizionale degli oli vergini di oliva</i>	Raffaella SPADA
“	13,00 -14,00	<i>PAUSA PRANZO</i>	
“	14,00 – 15,00 15.00 –16.30	<i>Mercato nazionale ed internazionale dell'olio da oliva Compilazione questionario Degustazione coperta oli EVO Consegna Attestati</i>	Paola FIORAVANTI servizio

IL PRESIDENTE U.M.A.O.

D.ssa Paola Fioravanti

Paola Fioravanti

TITOLI e QUALIFICHE DOCENTI CORSO ASSAGGIO OLIO
autorizzato con Determinazione n.

Nome	Titolo	Qualifica
FIORAVANTI PAOLA	Laurea in Chimica	Esperta Internazionale Industrie Agroalimentari ed analisi sensoriale prodotti alimentari
ESPOSITO PALMA	Diploma Scuola Superiore	Capo Panel Università di Cassino
SPADA RAFFAELLA	Laurea in Medicina	Medico nutrizionista e specialista in medicina sportiva
BENEDETTI GIANLUCA	Perito agrario	Esperto in olivicoltura applicata
CARLINI ANGELO	Perito agrario	Espero in tecnologie di estrazione dell'olio EVO.