

**PROGRAMMA DEL CORSO**

DATA	ORA	ARGOMENTO	DOCENTE
<b>1</b> Martedì 11/03/2025	16,00-18,00	Classificazione merceologica degli oli vergini d'oliva. Composizione chimica della frazione saponificabile e insaponificabile. Il reg.CEE 2568/91. I reg.UE 2022/2104 e 2105. Cenni di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. Metodologia di assaggio. organizzazione e funzionamento del Panel di Assaggio.	Prof. Giovanni Pipolo
	18,00-20,00	Prova di sensibilità gustativa. La scheda di assaggio. Assaggio guidato	Pipolo-Donadio
<b>2</b> Martedì 18/03/2025	16,00-18,00	Il Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine. Pregi e difetti degli oli vergini	Prof. Michele Trimarco
	18,00-20,00	Assaggi guidati di oli con caratteristiche organolettiche diverse	Trimarco D'Amato
<b>3</b> Martedì 25/03/2025	16,00-18,00	Origine delle note aromatiche negli oli vergini. Influenza delle tecniche agronomiche e delle tecnologie di estrazione sulla qualità nutrizionale, merceologica e sensoriale dell'olio di oliva vergine	Prof. Raffaele Sacchi
	18,00-20,00	Prova di riallineamento per l'attributo di Fruttato. Assaggi guidati	Pipolo-Donadio
<b>4</b> Martedì 1/04/2025	16,00-18,00	Aspetti tecnologici nel processo di estrazione degli oli di oliva vergini	Prof.ssa Donatella Albanese
	18,00-20,00	Incontro con azienda produttrice di macchine olearie. Assaggi Guidati	Trimarco D'Amato
<b>5</b> Martedì 8/04/2025	16,00-18,00	Olivicoltura . Aspetti agronomici e produttivi	Prof. Giuseppe Celano
	18,00-20,00	Prova di riallineamento per l'attributo di Rancido	Pipolo-Donadio
<b>6</b> Martedì 15/04/2025	16,00-18,00	Olivicoltura . Le produzioni italiane. Gli oli a marchio DOP e IGP	Prof. Sebastiano Cassetta
	18,00-20,00	Testimonianza Azienda produttrice. Assaggi guidati	Trimarco D'Amato