



Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

AGGIORNAMENTO AL 13 AGOSTO 2015

EVENTI ED ATTIVITA' DI FORMAZIONE O.L.E.A.

Calendario (2° semestre) 2015



CORSI DI IDONEITA' FISIOLOGICA / SEDUTE DI ADDESTRAMENTO E DI ASSAGGIO

(Sedute d'Assaggio di cui al Decreto MIPAAF 18.6.2014 - per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva)

N.	DATA / PERIODO ORARIO	TIPO DI EVENTO O ATTIVITA'	LUOGO <i>(le sedi potrebbero variare)</i>	INFO ORGANIZZAZIONE Responsabile/Docenti Capo Panel/Esperti	Durata o n. valutazioni
1	Sab. 29/8 10.30-12.00	N. 1 - Seduta di Assaggio Certificata e di Addestramento	Sala Riunioni/Degustazione - CODMA Sede OLEA - Via Campanella, 1 - Fano - PU	Responsabile - Stefano Cerni - Capo Panel ASSOPROL Perugia	Almeno 4 valutazioni
2	Dom. 30/8 10.30 - 11.30	N. 1 - Seduta di Assaggio Certificata e di Addestramento	Sala Degustazione - Sede OLEA Loc. Aonedis - S. Daniele del Friuli - UD	Responsabile - Gianni Degenhardt Capo Panel CCIAA Trieste	Almeno 4 valutazioni
3	Ven. 4/9 17 - 18	N. 1 - Seduta di Assaggio Certificata e di Addestramento	Sala Consigliare/Degustazione - Comune di San Dorligo della Valle - TS	Responsabile - Gianni Degenhardt Capo Panel CCIAA Trieste	Almeno 4 valutazioni
4	Ven. 18/9 17 - 18	N. 1 - Seduta di Assaggio Certificata e di Addestramento	Sala Consigliare/Degustazione - Comune di San Dorligo della Valle - TS	Responsabile - Gianni Degenhardt Capo Panel CCIAA Trieste	Almeno 4 valutazioni
5	Periodo Settembre Novembre <i>Luogo e date da confermare</i>	n. 2 Corsi di Idoneita' Fisiologica <i>(Corso per Aspiranti Assaggiatori - 1° Livello)</i> Finanziati con fondi FSE 2007/2013 <i>N.B.. I Corsi sono riservati a perone occupate</i> Info e programma su www.olea.info <i>I Corsi sono gratuiti</i>	1° corso - Sede OLEA - CODMA Via Campanella, 1 - Fano - PU 2° corso - Cagli o Urbino	Organizzazione FSE Marche - Regione Marche - Prov. Pesaro Urbino - Job Fano - Coop. Soc. La Macina e OLEA Responsabile - Stefano Cerni - Capo Panel ASSOPROL Perugia Direttore: Giorgio Sorcinelli - Segreteria OLEA Referente: Gianluca Cespuglio	Durate dal Corso almeno 60 ore Compreso visite aziendali e incontri
6	Ven. 2/10 17 - 18	N. 1 - Seduta di Assaggio Certificata e di Addestramento	Sala Consigliare/Degustazione - Comune di San Dorligo della Valle - TS	Responsabile - Gianni Degenhardt Capo Panel CCIAA Trieste	Almeno 4 valutazioni
7	Dal 5 al 10 Ottobre 2015	n. 1 Corso di Idoneita' Fisiologica <i>(Corso per Aspiranti Assaggiatori - 1° Livello)</i> Info e programma su www.olea.info	Comune di Ugento - LE	Organizzazione Comune di Ugento - LE Responsabile - Stefano Cerni - Capo Panel ASSOPROL Perugia Direttore - Giorgio Sorcinelli - Segreteria OLEA	Durate dal Corso almeno 35 ore

8	Ven. 16/10 17 - 18	N. 1 - Seduta di Assaggio Certificata e di Addestramento	Sala Consigliare/Degustazione - Comune di San Dorligo della Valle - TS	Responsabile - Gianni Degenhardt Capo Panel CCIAA Trieste	Almeno 4 valutazioni
9	Ven. 30/10 17 - 18	N. 1 - Seduta di Assaggio Certificata e di Addestramento	Sala Consigliare/Degustazione - Comune di San Dorligo della Valle - TS	Responsabile - Gianni Degenhardt Capo Panel CCIAA Trieste	Almeno 4 valutazioni
10	Ven. 13/11 17 - 18	N. 1 - Seduta di Assaggio Certificata e di Addestramento	Sala Consigliare/Degustazione - Comune di San Dorligo della Valle - TS	Responsabile - Gianni Degenhardt Capo Panel CCIAA Trieste	Almeno 5 valutazioni
11	Dal 15 al 20 novembre	Selezione 16° Concorso Regionale Premio L'Oro delle Marche 2015 <i>La Commissione giudicatrice sarà composta da membri di panel e integrata da altri esperti OLEA</i>	Sala Riunioni/Degustazione - CODMA Sede OLEA - Via Campanella, 1 - Fano - PU	Presidente Concorso - Ettore Franca Direttore Commissione - Giorgio Sorcinelli e Staff segreteria OLEA	Selezione oli concorso
12	Dom. 22/11 Dom. 29/11	<i>Attività e iniziative da programmare c/o</i> 28° SAPORI E AROMI D'AUTUNNO 2015 <i>Premiazioni 16° Premio L'Oro delle Marche 2015 Presentazione 7° Premio L'Oro d'Italia e L'Oro del Mediterraneo 2016 - Celebrazione Ventennale OLEA</i>	c/o CODMA - Centro Ortofrutticolo Loc. Rosciano - Fano - PU (e Ist. Agr. A Cecchi Pesaro)	Organizzazione O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori e altri Enti e Associazioni	Incontri, mostre e degustazioni

ISTRUZIONI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE (Specie alle 20 Sedute di Assaggio Certificate per l'iscrizione all'Elenco Nazionale degli Assaggiatori - D.M. 18 Giugno 2014)

Le Sedute di Assaggio (20 per l'iscrizione all'Elenco Nazionale) sono organizzate da OLEA e certificate da un Capo Panel, con rilascio di Attestato di frequenza.

Le Sedute di Assaggio (certificate o di addestramento) **sono riservate ai soli Soci OLEA** in regola con la iscrizione e il versamento della quota associativa 2015 pari €. 40.

La domanda di iscrizione è scaricabile dal sito www.olea.info e la quota 2015 potrà essere versata secondo le modalità indicate (c/c postale o IBAN)

Costi delle Sedute di Assaggio Certificate: il Contributo per i Soci OLEA è pari a € 10. Le sedute di addestramento, sono gratuite per i soci OLEA.

Tutte le sedute saranno attivate con un n. minimo di almeno **15 partecipanti**.

Ai fini organizzativi, per le sedute di assaggio o di addestramento, la **prenotazione è obbligatoria** entro la settimana precedente ai seguenti recapiti: **segreteria@olea.info** - 3387798125/3388328092 e per quelle in FVG: **marisa.cepach@yahoo.it** - 3287682365 o **gilberto.moroso@yahoo.it** - 3356441795

Il calendario potrebbe subire variazioni - Dettagli completi o aggiornamenti sul sito www.olea.info

Sarà cura della Segreteria comunicare ai soci eventuali annullamenti o variazioni del calendario degli incontri, via mail, sms o tramite il sito web OLEA.