

Informazioni e dettagli sul Corso

O.L.E.A.

*Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori
Sede nazionale e le Delegazioni del FVG*

nei suoi compiti statutari organizza un

Corso per Assaggiatori di Olio di 1° Livello

propriamente denominato

CORSO DI IDONEITA' FISIOLOGICA

all'assaggio degli oli di oliva vergini ed extravergini di oliva

Il corso sarà svolto ai ai sensi del Decreto Mipaaf 18 giugno 2014, del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e normativa C.O.I.

Il Corso, della durata di **36 ore** si svolgerà nelle seguenti date, orari e luogo:

27-28-29 Gen.- 10-11 e 12 Feb. 2017

Orari: Ven. 14.00/19.00 - Sab. 9.00/13.00 - 14.30/18.30 - Dom. 8.30/13.30

Ronchi dei Legionari - Gorizia

Presso il Consorzio di Bonifica Pianura Isontina - Via Duca d'Aosta, 5

Finalità del Corso

Il Corso è finalizzato alla formazione di persone qualificate alla conoscenza delle caratteristiche organolettiche dell'olio da olive, secondo le norme vigenti.

Il corso è riservato a tutti coloro, consumatori, produttori e operatori della ristorazione al fine di promuovere, migliorare, divulgare la conoscenza, le proprietà salutistiche e la cultura dell'olio da olive di qualità prodotto nel territorio del FVG e nazionale, favorendo un consumo consapevole e un utilizzo appropriato a tavola e nei piatti della tradizione mediterranea.

Modalità di svolgimento del corso e programma

Il Corso, svolto secondo la normativa di cui del Decreto Mipaaf 18 giugno 2014, del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e normativa C.O.I., prevede lezioni teorico-pratiche, assaggi e prove di idoneità.

Agli Idonei al corso sarà rilasciato, a firma del Capo Panel responsabile, Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio riconosciuto dal MIPAAF e valido ai fini della iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti di oli da olive, dopo lo svolgimento delle 20 sedute certificate, secondo le disposizioni del D.M. Mipaaf 18 giugno 2014.

Il Corso sarà tenuto dai migliori docenti ed esperti in materia di analisi sensoriale e conoscenza del settore dell'olio da olive. Il responsabile del Corso sarà un Capo Panel riconosciuto dal Mipaaf.

Quanto prima sarà divulgato il programma delle lezioni e delle prove di idoneità, orari, docenti ed esperti.

Responsabile del Corso: Giovanni Degenhardt - Capo Panel - Comitato assaggio della CCIAA di Trieste

Direttore del Corso: Giorgio Sorcinelli - Segretario generale OLEA

Coordinamento tecnico: Marisa Cepach - Delegata OLEA FVG Ts/Go

Coordinamento amministrativo: Mara Beciani - Segretaria amm.va OLEA

Modalità e scadenza domande di iscrizione - vedi All. 1 e 2

INFO E ISCRIZIONI

www.olea.info – segreteria@olea.info

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro

Sede operativa: c/o CODMA - Via campanella, 1 - 61032 Fano - PU

Segreteria organizzativa: Giorgio Sorcinelli 338 8328 092 – Segreteria amministrativa: Mara Beciani 338 779 8125

Delegazione OLEA Trieste-Gorizia: Marisa Cepach 328 7682 365 - marisa.cepach@yahoo.it

Delegazione OLEA Udine Pordenone: Gilberto Moroso 3356441795 - gilberto.moroso@yahoo.it