



PROGRAMMA CORSO OLIVE DA TAVOLA

- **Contatti Segreteria O.N.A.O.O.**

N. di telefono: (+39) 0183767412

Email: info@onao.it

- **Presidente O.N.A.O.O.:** Marcello Scoccia marcello.scoccia@onao.it

- **Responsabile del Corso:** Roberto De Andreis (Vicepresidente O.N.A.O.O. – Panel Leader COI Olive da Tavola)

– PRIMO STEP –

È il punto di partenza per tutti coloro che desiderano entrare nel mondo dell'assaggio delle olive da tavola, fornendo le basi teoriche e pratiche necessarie per comprendere e applicare la valutazione sensoriale.

- **Sede del Corso:** Sala Multimediale – Camera di Commercio Riviera di Liguria
(Via T. Schiva 29, 18100 Imperia)

- **Obiettivi del Corso:** il corso si propone di formare i partecipanti secondo le Linee Guida per la Formazione di Assaggiatori e Capi Panel nella valutazione sensoriale delle olive da tavola e nella gestione dei panel secondo gli standard COI / T. OT / GFMO / 2011.

- **Durata del Corso:** 3 giornate da 8 ore ciascuna + 2 sessioni online

- **Attestati rilasciati:** Attestato di Frequenza*

*Attestato di frequenza che non rilascia acquisizione di profili professionali legalmente riconosciuti

- **Docenti del Corso:**

Barbara Lanza: Primo Ricercatore CREA, Esperta COI in Olive da Tavola

Sonda Laroussi Mezghani: Capo Panel "Olea Conseils", Master Bleder

Andrea Giomo: Consulente in Analisi Sensoriale e Qualità, Esperto COI in Olive da Tavola

Roberto De Andreis: Vicepresidente ONA OO, Assaggiatore Professionista, Esperto COI in Olive da Tavola, Capo Panel LABCAM

Lunedì 5 maggio 2025

09:00 – 09:30 Apertura del corso – Intervento del **Presidente O.N.A.O.O., Marcello Scoccia**

09:30 – 11:00 Sistema percettivo

11:00 – 11:15 Break

11:15 – 12:00 Olfatto, gusto, cinestesia

12:00 – 13:00 La quantificazione degli stimoli sensoriali

13:00 – 14:30 Pausa Pranzo

14:30 – 15:30 I processi tecnologici per la trasformazione delle olive da tavola

15:30 – 16:30 La norma COI sulla definizione delle olive da tavola (merceologia)

16:30 – 16:45 Break

16:45 – 18:00 Il metodo COI per la valutazione delle olive da tavola

Martedì 6 maggio 2025

09:00 – 10:00 Cinestesia: durezza, fibrosità, croccantezza (attributi)

Prova pratica: esercitazione con standard

10:00 – 11:00 Gusto: salato, amaro, acido (attributi)

Prova pratica: esercitazione con standard

11:00 – 11:15 Break

11:15 – 12:00 Olfatto: fermentazione anomala (attributi negativi)

Prova pratica: esercitazione con standard

12:00 – 13:00 Scheda di valutazione sensoriale delle olive da tavola

Esercitazione con olive da tavola reali



PROGRAMMA CORSO OLIVE DA TAVOLA

13:00 – 14:30 Pausa Pranzo

14:30 – 16:30 Scheda di valutazione sensoriale delle olive da tavola

Esercitazione con olive da tavola reali

16:30 – 18:00 Visita tecnica presso uno stabilimento di lavorazione delle olive da tavola

Mercoledì 7 maggio 2025

09:00 – 11:00 Scheda di valutazione sensoriale delle olive da tavola

Esercitazione con olive da tavola reali

11:00 – 11:15 Break

11:15 – 13:00 Scheda di valutazione sensoriale delle olive da tavola

Esercitazione con olive da tavola reali

13:00 – 14:00 Pausa Pranzo

14:00 – 17:00 Valutazione finale (teorica e pratica)

17:00 – 18:00 Consegna degli Attestati di Frequenza

– Sessioni Online sull'Analisi Sensoriale delle Olive da Tavola –

In aggiunta al corso in aula, sono previste due sessioni online per approfondire l'analisi sensoriale delle olive da tavola, utili per consolidare le competenze pratiche e teoriche.

- **Venerdì 30 maggio 2025 alle ore 17:00**
- **Venerdì 27 giugno 2025 alle ore 17:00**