

CORSI PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI D'OLIVA VERGINI

**ai sensi del Reg. CEE n. 2568/91 e s.m.i. e dal D.M. Mi.P.A.A.F. del 18 Giugno 2014, e
ottenibili frequentando specifici corsi accreditati**

Corsi I Livello e II Livello

OBIETTIVI: Percorso formativo completo per aspiranti assaggiatori di oli d'oliva vergini.

Conseguimento degli attestati di idoneità fisiologica secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento e delle venti sedute 20 sedute di assaggio, tenute in giornate diverse, nei diciotto mesi precedenti la data di presentazione della domanda, comprendenti ognuna almeno tre valutazioni organolettiche riconosciute ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 18 giugno 2014, necessari per l'iscrizione all'elenco di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini

ATTESTATI rilasciati:

- Attestato di frequenza (a tutti gli iscritti);
- Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai sensi dell'Allegato XII Reg. CE n. 2568/91 e smi (Decreto Ministeriale 18 giugno 2014) (a tutti gli iscritti che hanno superato le prove selettive e che non hanno effettuato oltre il 10 % dell'assenze sul totale delle ore frontali);
- Attestato delle venti sedute di assaggio ufficiali ai sensi dell'Allegato XII Reg. CE n. 2568/91 e smi (Decreto Ministeriale 18 giugno 2014);

Corpo docente:

CREA - Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura (CREA-OFA)

Innocenzo Muzzalupo, Capo panel e ricercatore "Scienze e Tecnologie Alimentari" **UNICAL** –
Dipartimento Biologia, Ecologia, Scienza della Terra (UNICAL-DIBEST) Cesare Indiveri
(p.o. di "Biochimica")

Giuseppe Passarino (p.o. di "Genetica")

Maria Beatrice Bitonti (p.o. di "Botanica Generale")

Adriana Chiappetta (p.a. di "Botanica Generale")

UNICAL - Farmacia, Scienze della Salute e della Nutrizione (UNICAL-FSSN) Vincenzo

Pezzi (p.o. di "Biologia Applicata")

Monica Rosa Loizzo (p.a. di "Scienze e Tecnologie Alimentari")

Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo Calabrese (ARSAC)

Dott. Benito Scazziota (Dott. Agronomo)

Dott. Francesco Cufari (Dott. Agronomo)

Dott. Giuseppe Giordano (Dott. Agronomo e capo panel ARSAC)

Federazione dei dottori Agronomi e dottori Forestali della Calabria

Dott. Michele Librandi (Dott. Agronomo)

Tipologia formativa	Date dei corsi
<i>Corso I Livello</i>	11-13 Aprile (Merc., Giov. e Ven.)
	16-20 Aprile (da Lunedì a Venerdì)
<i>Corso II Livello</i>	7 Maggio – 20 Giugno (ogni Lun., Merc., Ven.)
<i>Corso I Livello</i>	19-21 Settembre (Merc., Giov. e Ven.)
	24-28 Settembre (da Lunedì a Venerdì)
<i>Corso II Livello</i>	1 Ottobre – 16 Novembre (ogni Lun., Merc., Giov.)

Durante le lezioni saranno effettuate, a cura del capo panel, le prove di selezione per la verifica del possesso dei requisiti fisiologici degli assaggiatori e prove pratiche di assaggio guidato di oli vergini d'oliva, che prevedono l'uso della scheda ufficiale della UE e di altre schede utilizzate per i concorsi.

Costi minimi con almeno 20 iscritti:

Corso d'avvio all'assaggio totale 100 (+ IVA) per esterni

Corso di I Livello totale 400 (+ IVA) per esterni

Corso di II Livello totale 650 (+ IVA) per esterni

I corsisti che conseguiranno il I Livello avranno diritto ad uno sconto sul costo del corso di II livello.

Gli studenti UNICAL hanno uno sconto del 25%

I dipendenti UNICAL hanno uno sconto del 20%

I soci CibusLab hanno uno sconto del 5%

Tessera d'iscrizione al CibusLAB socio aspirante assaggiatore 10 euro/annui per ogni iscritto (valida per tutti i corsi).



Sala Panel e Laboratorio
c/o SASUS
Via Danimarca
c. da Macchialonga di Rende
87036, Rende (CS)

S P I N O F F > UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA

UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA



DiBEST - Dipartimento di
Biologia Ecologia e Scienze
della Terra

CORSO FORMAZIONE ASPIRANTE ASSAGGIATORE DI OLIO VERGINE DI OLIVA

MODULO DI ISCRIZIONE

Il/la sottoscritto/a _____

C.F. _____ Nato/a il _____ a _____

Indirizzo _____ Prov _____ CAP _____

Tel/Cell _____ e-mail _____

SE Studente UNICAL al Corso di Laurea in _____

dipartimento di _____ matricola n. _____ iscritto all'anno accademico _____

SE Dipendente UNICAL presso il dipartimento _____ Numero tel. ufficio _____

Socio CibusLAB tessera n. _____ rilasciata in data _____

CHIEDE

di iscriversi al CORSO FORMAZIONE ASPIRANTE ASSAGGIATORE DI OLIO VERGINE DI OLIVA organizzato da **UNICAL-DiBEST/TIFQLAB srl**, che si terrà presso la sala panel TIFQLAB, Via Danimarca C.da Macchialonga 87036 Rende (CS).

A tal fine, il/la Sottoscritto/a:

- Versa come anticipo della quota di compartecipazione al corso la cifra di € _____ a mezzo bonifico bancario su IBAN **IT60G0521601632000000004957** intestato a **TIFQLAB Srl**.
- Si impegna a versare la quota di compartecipazione di € _____ all'inizio del corso, a mezzo bonifico bancario su IBAN **IT60G0521601632000000004957** intestato a **TIFQLAB Srl**.
- È consapevole dell'obbligo di frequenza per ricevere l'attestato di partecipazione al Corso.
- Ai sensi della vigente normativa sulla riservatezza (Privacy) **AUTORIZZA** il trattamento dei propri dati personali ai soli fini del Corso.

Si allega Copia del Documento d'Identità.

Firma

INVIA MODULO

Il presente modulo può essere inviato ai seguenti recapiti: e-mail: paneltest@tifqlab.it.
Per qualunque informazione contattare i nostri uffici tel. 0984 152 6784