

ANDREA  
PONTARELLI

CN = PONTARELLI  
ANDREA  
C = IT



ISTITUTO TECNICO AGRARIO  
"GIUSEPPE GARIBALDI"  
1872



✉ rmta070005@istruzione.it - rmta070005@pec.istruzione.it  
🌐 www.agrariogaribaldiroma.edu.it

## CIRCOLARE N. 15

Al personale docente  
e p.c. Alla DSGA e sito web

### **OGGETTO: primo corso di formazione di "Idoneità Fisiologica all'assaggio dell'olio"**

Si informa il personale docente dell'offerta formativa gratuita in oggetto e realizzata dall'U.M.A.O (Unione MEDITERRANEA Assaggiatori Olio).

La partecipazione al primo corso e il superamento dell'esame finale consentirà di acquisire l'attestazione di Idoneità Fisiologica all'assaggio dell'olio. Si comunica, inoltre, che ai fini dell'iscrizione alla Camera di Commercio, sarà poi necessario partecipare ad ulteriori 20 sedute di assaggio olio che saranno calendarizzate successivamente.

Gli interessati invieranno la propria richiesta di partecipazione a [rmta070005@istruzione.it](mailto:rmta070005@istruzione.it) entro mercoledì 21 settembre p.v.

Si allega programma e calendario del primo corso.

Il Dirigente Scolastico

*Andrea Pontarelli*

Firmato digitalmente da  
**ANDREA PONTARELLI**  
CN = PONTARELLI ANDREA  
C = IT



**U.M.A.O (Unione MEDITERRANEA Assaggiatori Olio)**  
**CORSO PER ATTESTATO DI IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO**

**Autorizzazione della REGIONE LAZIO con Determinazione n.....**  
**Area Qualità Agroalimentare e Promozione Servizi di Sviluppo Agricolo**  
**dell'Assessorato Agricoltura della Regione Lazio.**

| <b>GIORNO</b>                  | <b>ORARIO</b> | <b>PROGRAMMA</b>  | <b>DOCENTI</b>                     |
|--------------------------------|---------------|---|------------------------------------|
| <b>GIOVEDI'</b><br>29 sett 022 | 14,00 –15,00  | <i>Registrazione partecipanti</i>   | Segreteria UMAO                    |
| "                              | 15,00 –16,00  | <i>Presentazione ed introduzione al corso</i>   | Paola FIORAVANTI                   |
| "                              | 16,00 –19,00  | <i>Le frontiere dell'analisi sensoriale<br/>L'assaggio dell'olio</i>  | Ivano CAPRIOLI                     |
| <b>VENERDI'</b><br>30 sett 022 | 14,00 –17,00  | <i>Composizione e caratteristiche chimico fisiche<br/>dell'oliva e dell'olio. I difetti dell'olio. Presentazione<br/>della scheda</i> | Paola FIORAVANTI<br>*servizio      |
| "                              | 17,00 –20,00  | <i>Prove selettiva per l'attributo:<br/><b>RISCALDO</b></i>   | Lorenzo NATALE<br>*Servizio        |
| <b>SABATO</b><br>01 ott 022    | 9.00 – 11.00  | <i>Influenza delle tecniche agronomiche e della scelta<br/>varietale sulla qualità dell'olio</i>                                      | Attilio FERRAILOLO                 |
| "                              | 11.00 –13.00  | <i>Prova selettiva per l'attributo:<br/><b>AVVINATO</b></i>   | Lorenzo NATALE<br>servizio         |
| "                              | 13.00 –14.00  | <b>PAUSA PRANZO</b>   |                                    |
| "                              | 14.00 –15.00  | <i>Attributi positivi degli oli vergini di oliva<br/><b>Compilazione scheda</b></i>   | FIORAVANTI<br>*Servizio            |
| "                              | 15,00 – 17,00 | <i>Aspetti nutrizionale degli oli vergini di oliva</i>  | Laura DI RENZO                     |
| "                              | 17,00 –19,00  | <i>L'olivicoltura BIO. Coltivare rispettando l'ambiente</i>   | Gianluca BENEDETTI                 |
| <b>DOMENICA</b><br>02 ott 022  | 9,00 – 13,00  | <b>VISITA FRANTOIO nella REGIONE LAZIO</b>  | ACCOMPAGNATORI<br>UMAO             |
| <b>GIOVEDI'</b><br>06 ott 022  | 15,00 – 17,00 | <i>Influenza delle tecniche di trasformazione sulla<br/>qualità dell'olio.</i>  | Cristina FALCINELLI                |
| "                              | 17,00 – 19,00 | <b>Sessione di assaggio secondo metodo COI</b>  | Paola FIORAVANTI<br>*servizio      |
| <b>VENERDI'</b><br>07 ott 022  | 15,00 – 17,00 | <i>L'olio e la legge – L'Italia come riferimento per l'UE</i>   | Paola FIORAVANTI                   |
| "                              | 17,00 – 19,00 | <i>Prova selettiva per l'attributo:<br/><b>RANCIDO</b></i>  | Natale Lorenzo<br>*servizio        |
| <b>SABATO</b><br>08 ott 022    | 9,00 – 11,00  | <i>Modifiche dell'olio durante la conservazione e in<br/>cottura, l'olio in cucina</i>  | Ivano CAPRIOLI                     |
| "                              | 11.00 –13.00  | <i>Prova selettiva per l'attributo:<br/><b>AMARO</b></i>  | Lorenzo NATALE<br>* servizio       |
| "                              | 13,00 -14,00  | <i>Pausa Pranzo</i>   |                                    |
| "                              | 14,00 – 15,00 | <i>Compilazione questionario</i>  |                                    |
| "                              | 15.00 –16,30  | <b>Degustazione coperta oli vergini</b>   | Paola FIORAVANTI                   |
| "                              | 16,30 – 17,00 | <i>Consegna Attestati</i>   | Lorenzo Natale<br>Paola Fioravanti |

| Nome                | Titolo  | Qualifica   |
|---------------------|---|---|
| FIORAVANTI PAOLA    | Laurea in Chimica   | Esperta Internazionale Industrie Agroalimentari ed analisi sensoriale prodotti alimentari |
| CAPRIOLI IVANO      | Laurea in Tecnologie Agroalimentari<br>Master Devis in analisi sensoriale | Sensory manager   |
| NATALE LORENZO      | Laurea in Biologia  | Capo Panel CCIAA di ROMA  |
| DI RENZO Laura      | Laurea in Farmacia e Laurea in Scienze della nutrizione umana             | Direttrice Scuola di Scienza dell'Alimentazione all'Università di Tor Vergara             |
| FERRAILOLO Attilio  | Laurea in Scienze agrarie   | Esperto in olivicoltura e tecniche estrattive   |
| BENEDETTI GIANLUCA  | Perito agrario  | Esperto in olivicoltura applicata   |
| FALCINELLI CRISTINA | Master in comunicazione<br>Tecnico di Frantoio                            | Esperta in tecnologie di estrazione e conservazione dell'olio EVOO.                       |

La Presidente UMAO  
D.ssa Paola Fioravanti