

AMMISSIONE AL CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA
BANDO DI AMMISSIONE AI CORSI DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI

VISTO il programma 'Corso per Assaggiatori di Olio di Oliva', presentato dall'Istituto Regionale della Vite e dell'Olio (IRVO).

Si indice il Bando di Selezione per n 20 Studenti al fine di partecipare al **Percorso di formazione per la qualifica per Assaggiatori di Olio di Oliva e assegna 3 CFU agli Studenti di STAL che ottengano l'idoneità.**

ART. 1 REQUISITI DI AMMISSIONE

Possono partecipare alla selezione tutti gli studenti regolarmente iscritti ai corsi di Laurea e di Laurea Magistrale afferenti al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo.

ART. 2 FINALITÀ

Il Corso è valido per il conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva e autorizzato dalla Regione Siciliana e consente di acquisire conoscenze e competenze spendibili nel contesto lavorativo.

ART. 3 PERCORSO E CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI

Il percorso in oggetto, della durata complessiva di 36 ore sarà composto dai seguenti moduli:

1.

Introduzione all'analisi sensoriale; illustrazione delle prove di verifica dei requisiti fisiologici dei candidati (sessioni per difetti oli vergini di oliva); normativa, regolamenti e metodologia di valutazione organolettica degli oli di oliva e specifico vocabolario.

2.

Definizione e riconoscimento attributi sensoriali in oli vergini di oliva. Pregi e difetti degli oli. Approccio all'assaggio e valutazione degli attributi: fruttato, piccante, amaro; Approccio alla scheda di valutazione e verifica dei requisiti fisiologici previsti (allegato XII al Reg. CEE 2568/91).

3.

Classificazione degli oli di oliva; denominazioni di origine; assaggio di oli e loro valutazione mediante schede valide per la caratterizzazione dei requisiti positivi; caratterizzazione dei profili di oli DOP o monovarietal; verifica dei requisiti fisiologici previsti (allegato XII Reg. CEE 2568/91).

4.

L'oliva e l'olio, componenti del frutto e composizione chimica dell'olio vergine di oliva; influenza tecniche di lavorazione, processi di produzioni, variabili ambientali e culturali; la conservazione dell'olio.

5.

Norme di commercializzazione olio di oliva; packaging e etichettatura; il COI; prova pratica di riconoscimento di pregi e difetti di 4 oli extravergine di oliva italiani.

6.

Prove pratiche di riconoscimento oli monovarietal; alimentazione, olio e dieta mediterranea; olio e gastronomia, il ruolo e il riconoscimento degli oli diversamente abbinati; esami di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli extravergine di oliva e verifica delle conoscenze acquisite ai fini del conseguimento dell'attestato di idoneità o di partecipazione (per i non idonei).

La realizzazione del percorso sarà distribuita in 4 giornate consecutive, **dal 17 al 20 settembre 2018**.

Per gli Studenti di STAL il **Corso assegna 3 CFU** a chi ottenga l'idoneità, a valere sui CFU di cui all'art.10 comma 5 lettera e).

ART. 4 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Le domande di partecipazione dovranno pervenire alla Segreteria Didattica del Dipartimento SAAF, indirizzate al Coordinatore del Consiglio STAL, entro le ore 12.00 del 8/09/2018 corredate di:

- Dati personali (nome, cognome, matricola, corso di laurea, data di nascita, recapito email e telefonico);
- Certificazione a termini di legge (anche autocertificazione) degli esami sostenuti, voto ottenuto e CFU acquisiti ed eventuale votazione di laurea conseguita;
- Fotocopia di un Documento di riconoscimento valido.

ART. 5 MODALITÀ DI SELEZIONE

Il numero di partecipanti è tassativamente determinato pari a 20. Hanno priorità gli Studenti afferenti al Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Agroalimentari. Tutti gli altri Studenti saranno ammessi a condizione che abbiano già superato, nel loro curriculum complessivo, almeno un esame dei SSD AGR/03 o AGR/15. Si procederà ad una selezione delle domande adottando i criteri previsti dall'all. A del regolamento LLP/Erasmus. La selezione sarà operata **entro il 10/09/2018**. La commissione di valutazione è formata dai proff. Paolo Inglese, Tiziano Caruso e Nicola Francesca. I vincitori saranno immediatamente contattati e dovranno provvedere a confermare la partecipazione entro le ore 12.00 del giorno **13/09/2016**.

ART. 6 DIREZIONE E COORDINAMENTO DIDATTICO

Il Coordinamento delle attività è affidato al Coordinatore del Consiglio di Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Agroalimentari, che curerà la supervisione del corso e le relazioni con l'Ente formativo erogante. La **Segreteria organizzativa è formata da:** Sig.ra Rosalia Valenti (clasegr@unipa.it).

Il Coordinatore del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Prof. Paolo Inglese

