

Ore 18:00	Introduzione all'olivicoltura sammarinese.
Ore 19:00	Tecniche estrattive, influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli.
Ore 21:00	Classificazione merceologica degli oli d'oliva vergini. Reg. CEE 2568/91, Reg. CE 796/02 e Reg. CE 640/08
4° serata 18:00-22:00 (4 ore) Giovedì 16 settembre 2010	
Docenti: Giorgio Sorcinelli, Graziano Gregorini e collaboratori; Prof. Giovanni Lercker, Dott. Lorenzo Cerretani	
Ore 18:00	Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove e sul riallineamento delle serie per la valutazione fisiologica degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro.
Ore 18:15	Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Rancido , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.
Ore 21:00	Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini d'oliva. Evoluzione delle tecniche analitiche nella normativa dell'olio extravergine.
5° serata 18:00-22:00 (4 ore) Venerdì 17 settembre 2010	
Docenti: Giorgio Sorcinelli, Graziano Gregorini e collaboratori; Dott.ssa Alessandra Bendini, Dott. Enrico Valli	
Ore 18.00	Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Avvinato , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.
Ore 20.00	Componenti aromatici degli oli extravergini d'oliva.
Ore 21:00	Componenti fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante.
6° serata 18:00-22:00 (4 ore) Lunedì 20 settembre 2010	
Docenti: Giorgio Sorcinelli, Graziano Gregorini e collaboratori; Dott. Lorenzo Cerretani, Dott. Stefano Cerni	
Ore 18:00	Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Amaro , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.
Ore 20:00	Gli oli monovarietali e gli oli a marchio di origine. Degustazioni guidate di Oli monovarietali e DOP italiani rappresentativi con utilizzo delle schede di profilo.
Ore 21:00	L'abbinamento dell'olio al cibo. Proposta di metodo
7° serata 18:00-22:00 (4 ore) Martedì 21 settembre 2010	
Docenti: Graziano Gregorini e collaboratori; Dott.ssa Tullia Gallina Toschi	
Ore 18:00	Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove

	<p>selettive di riallineamento dell'attributo di Riscaldo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.</p> <p>Ore 20:00 Metodo ufficiale di selezione dei candidati per la costituzione del panel. Criteri generali da seguire in una degustazione. Illustrazione dei fogli di profilo Reg. CEE 2568/91 - all. XII e Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 2 in uso dell'assaggiatore, per la valutazione e classificazione del panel ed il suo riconoscimento.</p> <p>Ore 20:30 I trattamenti dei reflui oleari: aspetti normativi, problemi e opportunità.</p> <p>Ore 21:00 Olio extravergine d'oliva e salute.</p>
<p>8° serata 18:00-22:00 (4 ore) Mercoledì 22 settembre 2010</p> <p>Docenti: Dott. Enrico Valli e Dott. Lorenzo Cerretani</p>	
	<p>Ore 18:00 Qualità e purezza degli oli d'oliva tra necessità di standardizzazione, nuove esigenze di certificazione, informazione dei consumatori e progressi analitico strumentali.</p> <p>Ore 19:00 Le novità sull'etichettatura degli oli.</p> <p>Ore 20:00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali e prove pratiche.</p>
<p>9° serata 17:30-20:30 (3 ore) Giovedì 23 settembre 2010</p> <p>Docenti: Giorgio Sorcinelli e collaboratori; Dott.ssa Tullia Gallina Toschi, Dott.ssa Alessandra Bendini, Dott. Lorenzo Cerretani, Dott.ssa Sara Barbieri e dott. Enrico Valli</p>	
	<p>Ore 17:30 Prima selezione per verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di una specifica denominazione.</p> <p>Seconda selezione per verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di una specifica denominazione.</p> <p>Prova finale d'assaggio: Test triangolare su 3 campioni.</p> <p>Individuazione dei campioni difettati, nonché del tipo e dell'intensità dei difetti.</p> <p>Ore 20:00 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.</p>
<p>I docenti saranno selezionati dalla segreteria scientifica</p>	