



**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> 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 L'assaggio dell'olio</i>	Ivano CAPRIOLI
<b>VENERDI'</b> 30 sett 022	14,00 –17,00	<i>Composizione e caratteristiche chimico fisiche dell'oliva e dell'olio. I difetti dell'olio. Presentazione della scheda</i>	Paola FIORAVANTI *servizio
"	17,00 –20,00	<i>Prove selettiva per l'attributo: <b>RISCALDO</b></i>	Lorenzo NATALE *Servizio
<b>SABATO</b> 01 ott 022	9.00 – 11.00	<i>Influenza delle tecniche agronomiche e della scelta varietale sulla qualità dell'olio</i>	Attilio FERRAILOLO
"	11.00 –13.00	<i>Prova selettiva per l'attributo: <b>AVVINATO</b></i>	Lorenzo NATALE servizio
"	13.00 –14.00	<b>PAUSA PRANZO</b>	
"	14.00 –15.00	<i>Attributi positivi degli oli vergini di oliva <b>Compilazione scheda</b></i>	FIORAVANTI *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> 02 ott 022	9,00 – 13,00	<b>VISITA FRANTOIO nella REGIONE LAZIO</b>	ACCOMPAGNATORI UMAO
<b>GIOVEDI'</b> 06 ott 022	15,00 – 17,00	<i>Influenza delle tecniche di trasformazione sulla qualità dell'olio.</i>	Cristina FALCINELLI
"	17,00 – 19,00	<b>Sessione di assaggio secondo metodo COI</b>	Paola FIORAVANTI *servizio
<b>VENERDI'</b> 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: <b>RANCIDO</b></i>	Natale Lorenzo *servizio
<b>SABATO</b> 08 ott 022	9,00 – 11,00	<i>Modifiche dell'olio durante la conservazione e in cottura, l'olio in cucina</i>	Ivano CAPRIOLI
"	11.00 –13.00	<i>Prova selettiva per l'attributo: <b>AMARO</b></i>	Lorenzo NATALE * 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 Paola Fioravanti

Info: Paola Fioravanti 335 5398548  
e-mail: [umao1995@gmail.com](mailto:umao1995@gmail.com)

Nome	Titolo	Qualifica
FIORAVANTI PAOLA	Laurea in Chimica	Esperta Internazionale Industrie Agroalimentari ed analisi sensoriale prodotti alimentari
CAPRIOLI IVANO	Laurea in Tecnologie Agroalimentari 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
FERRAIOLO Attilio	Laurea in Scienze agrarie	Esperto in olivicoltura e tecniche estrattive
BENEDETTI GIANLUCA	Perito agrario	Esperto in olivicoltura applicata
FALCINELLI CRISTINA	Master in comunicazione Tecnico di Frantoio	Esperta in tecnologie di estrazione e conservazione dell'olio EVOO.

La Presidente UMAO  
D.ssa Paola Fioravanti

