

DIRETAMENTE DA
ITÁLIA,
EM PRIMEIRA
EDIÇÃO
NO BRASIL

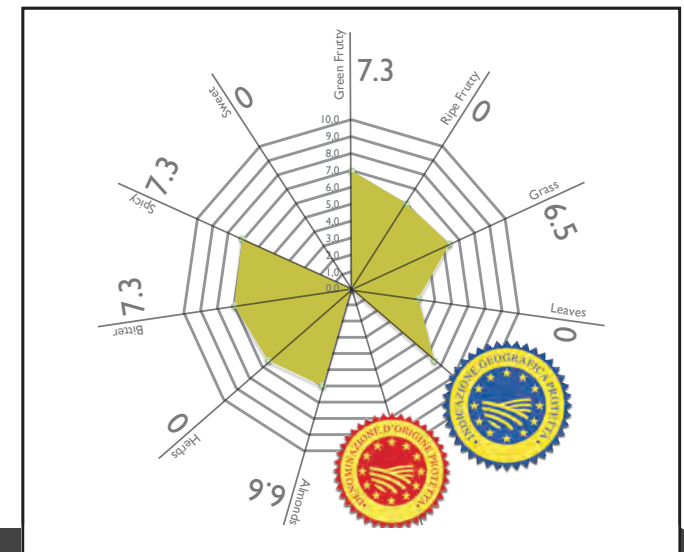
CURSO PARA FORMAÇÃO DE CHEFE DE PAINEL

PARA A GESTÃO E DIREÇÃO DE COMITÊS DE DEGUSTAÇÃO DE AZEITE DE OLIVA

*De acordo com as normas do COI (Conselho Oleícola Internacional)
e regulamentos internacionais*

CENTRO PAULA SOUZA | SÃO PAULO - SP

12, 13, 14 E 15 DE SETEMBRO DE 2022





CURSO PARA FORMAÇÃO DE CHEFE DE PAINEL DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DE AZEITES

SÃO PAULO - SP | CENTRO PAULA SOUZA | 12 A 15 DE SETEMBRO DE 2022

O CURSO

O Curso de Formação de Chefe de Painel é um programa formativo do Instituto IRVEA, de Parma, Itália, e vem sendo realizado com o apoio institucional da Câmara de Comércio de Parma e com autorização do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais da Itália (MiPAAF).

Ciente da necessidade de formação de pessoal para o setor olivícola do Brasil, o IRVEA traz a primeira edição deste curso destinado à formar Chefes de Painel de Análise Sensorial de Azeites de Oliva.

O Chefe de Painel é um profissional que detém instrumentos e competências técnico-científicas para a criação, direção e gestão de painéis de degustação de avaliação sensorial de azeites de oliva, de acordo com normas internacionais do COI (*Conselho Oleícola Internacional*) e do Regulamento C.E.E. 2568/91.

QUANDO E ONDE

O curso será realizado na cidade de São Paulo (SP) no mês de setembro de 2022, nos dias 12, 13, 14 e 15, das 9h às 13h e das 14h às 17h30 (30 horas totais), no CENTRO PAULA SOUZA: Rua General Couto de Magalhães, 145, Santa Ifigênia, São Paulo-SP, 01212-030.

PARA QUEM

O curso se destina a todos os degustadores e analistas sensoriais de alimentos, em particular os do setor olivícola e oleico.

MINISTRANTES

O curso é dirigido e conduzido por:

Mauro Martelossi (Chefe de Painel de Análise Sensorial de Azeites de Oliva, autorizado pelo MiPAAF da Itália, registro oficial nº 0003109/2008, tendo atestado seu aproveitamento e conhecimento teórico-prático e idoneidade para direção de comitês de degustação).

Nicola Simone (Chefe de Painel de Análise Sensorial de Azeites de Oliva autorizado pelo MiPAAF da Itália, registro oficial nº 0003109/2008, inscrito junto ao registro da região italiana de Abruzzo).

ATESTADOS E RECONHECIMENTOS

Aos participantes, no final do curso, será concedido um atestado de frequência e elegibilidade para a realização e condução um painel de avaliação sensorial, válido para inscrição no *International Register of Olive Oil Experts*, na função de *Chefe de Painel*.



CURSO PARA FORMAÇÃO DE CHEFE DE PAINEL DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DE AZEITES

SÃO PAULO - SP | CENTRO PAULA SOUZA | 12 A 15 DE SETEMBRO DE 2022

PROGRAMA DIDÁTICO



12/9/2022

- Introdução e apresentação do curso.
- A análise sensorial e o padrão do azeite virgem e extravirgem.
- Azeite: Designações e definições.
- Vocabulário técnico específico para o azeite.
- Sessão de degustação.
- Metodologia para a avaliação organoléptica de azeites virgens e extravirgens.
- Deveres do supervisor de painel, condições de teste, regras gerais de conduta dos provadores.
- Discussão.

13/9/2022

- Determinação do limiar médio do grupo.
- Procedimento para o método de classificação de intensidade.
- Fatores que influenciam as medições sensoriais.
- Sessão de degustação e práticas com planilha.
- Legislação do azeite.
- Fatores que influenciam a qualidade do azeite.
- Caracterização do azeite: critérios de qualidade e pureza.
- Discussão.



14/9/2022

- Novas funcionalidades do método de degustação do COI.
- Procedimento de avaliação organoléptica e classificação do azeite virgem e extravirgem.
- Método de classificação dos azeites.
- O perfil dos provadores
- Sessão de degustação e práticas com planilha.
- Processo de obtenção de azeite virgem.
- Discussão.

15/9/2022

- Controle de desempenho de provadores e painéis.
 - Método para calcular a mediana e o intervalo de confiança e programa de computador estatístico.
 - A ficha de perfil técnico para avaliação oficial e para competições.
 - Sessão de degustação e práticas com planilha.
 - Seleção de provadores: o processo.
 - O papel do supervisor do painel: provadores e processo de acreditação.
- Ética e Qualidade: a gestão de testes, concursos e competições.
- Critérios de reconhecimento do COI.
- Prova final e entrega dos atestados.

Os participantes do curso de Chefe de Painel poderão por em prática as competências adquiridas – por meio de testes práticos e simulações na gestão dos painéis – durante as fases sensoriais do Concurso Internacional ARMONIA América do Sul, a realizar-se nos dias 16 e 17 de setembro de 2022, em São Paulo.

CURSO PARA FORMAÇÃO DE CHEFE DE PAINEL DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DE AZEITES



SÃO PAULO - SP | CENTRO PAULA SOUZA | 12 A 15 DE SETEMBRO DE 2022

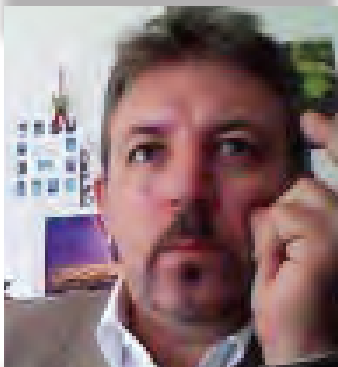
O curso será ministrado em italiano – com tradução simultânea para o português – por instrutores qualificados e chefes de painel reconhecidos pelo COI

MINISTRANTES



Mauro Martelossi

É fundador e diretor-geral do IRVEA, membro da Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio e chefe de painel COI e pelo Ministério da Agricultura da Austrália. Também colabora com o Istituto Sperimentale dell'Olivicoltura di Spoleto em um banco de dados internacional para o estudo da qualidade de azeites. Em 2006, idealizou e estabeleceu o Concurso Internacional Armonia. Trata-se de um dos concursos mais antigos e tradicionais, que premia azeites e produtores de várias partes do mundo.



Nicola Simone

É biólogo, químico de alimentos, com formação em nutrição humana e animal. Na Itália, atua como Chefe de Painel Oficial autorizado pelo Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais da Itália (MiPAAF), pesquisador no CREA-OLI, Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia di Pescara, e Vice-Chefe do Painel CREA-OLI - Itália.



Maria Beatriz Dal Pont

É degustadora profissional de azeite de oliva, formada como Sommelier Internacional de Azeites pelo IRVEA. Na sua longa carreira dentro da Universidade de Caxias do Sul (UCS), foi pró-reitora de pesquisa e extensão e diretora da Escola de Gastronomia UCS/ICIF, projeto que ajudou a criar e implementar. Hoje, atua como consultora na área por meio de sua empresa, a Oléa Azeites e Experiências. Ela será encarregada do apoio aos professores e da tradução simultânea do italiano para o português.