Iniziativa realizzata nell'ambito della manifestazione Si.Evo – Festival dell'Olio della Valdisieve

SI.EVO

Con il patrocinio di:

Comune di Pontassieve

Comune di Pelago

Comune di Rufina

info@anapoo.it
www.anapoo.it

ANAPOO
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI PROFESSIONISTI
OLIO DI OLIVA

Diffondiamo la cultura dell'olio EVO di qualità

CORSO UFFICIALE SOTTOPOSTO
AUTORIZZAZIONE MASAF

Capo panel

Guida, addestra, certifica



Da assaggiatore a guida: diventa Capo panel.

Sei un assaggiatore professionista in un panel autorizzato Masaf da almeno 3 anni? È il momento di assumere la responsabilità e la direzione tecnica del tuo comitato. Diventare un capo panel significa:

- assumere la guida tecnica e organizzativa di un comitato di assaggio, trasformandosi da semplice valutatore a **responsabile del processo analitico e della gestione del gruppo.**
- acquisire ***leadership e responsabilità***: Il capo panel è la figura chiave che dirige le sedute, organizza le prove, seleziona ed addestra gli assaggiatori, e verifica costantemente le loro attitudini sensoriali
- seguire un percorso di c***rescita professionale e riconoscimento***: un capo panel è un esperto di alto livello nella filiera olivicola, è può collaborare con laboratori di analisi, Camere di commercio, frantoi, Università, enti di certificazione o associazioni di categoria.

PROGRAMMA

Cinque giornate (36 ore complessive) di lezioni teoriche e prove pratiche tenute da esperti del settore, ricercatori e docenti universitari.
Gli argomenti principali spaziano dall'**analisi del metodo COI** per l'**addestramento e la gestione dei panelisti,** all'elaborazione dati nelle valutazioni sensoriali, alla **normativa ISO 17025 per i laboratori di analisi sensoriale**, passando per i sistemi di coltivazione e le tecnologie di estrazione. Un'intera giornata si svolge presso un frantoio di zona per le **connessioni tra tecnologia di frangitura e qualità dell'olio**. Infine, il percorso affronta tematiche cruciali come la **prevenzione delle frodi**, la certificazione delle IGP/DOP.

Il corso si svolge dal dal 22 al 26 febbraio 2027



VALORE FORMATIVO

Il percorso formativo è riservato agli iscritti nell'Elenco nazionale degli Esperti Assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extravergini del MASAF, ed operanti da almeno tre anni in un panel di assaggio riconosciuto dal MASAF.

Prevede 36 ore di lezione tra lezioni teoriche e prove pratiche ed è **sottoposto ad autorizzazione del Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare** in base all'art. 3 D.M. 7/10/2021.

A conclusione del corso, è previsto il **rilascio dell'attestato di frequenza e idoneità alla funzione di Capo Panel.**

TERMINE ISCRIZIONI:
22 gen 2027

SEDE DEL CORSO

Villa Poggio Reale – Rufina (FI))

Villa **Poggio Reale** si trova a circa 27 Km da Firenze ed è facilmente raggiungibile in auto o in treno. Ubicata nel cuore della rinomata area vitivinicola del Chianti Rufina, è un'elegante costruzione del Cinquecento che deve il suo nome al granduca Leopoldo II di Toscana che vi soggiornò nel 1829. Gli ambienti sono ampi ed attrezzati per la formazione con LIM, tavoli per la ristorazione, un giardino panoramico con vista sul Mugello.



QUOTA

Il percorso formativo prevede una quota di € 1.500 IVA inclusa e comprende, oltre alle lezioni frontali in aula, i **pasti tra le lezioni** della mattina e del pomeriggio dal lunedì al giovedì, una **visita al frantoio** (compreso trasporto) e una **cena di fine corso** per stimolare relazioni e *networking* tra i partecipanti.
Il versamento della quota avverrà a formale avvio del percorso.

Inquadra il Qr Code con il tuo smartphone per conoscere maggiori dettagli e per manifestare l'interesse ad iscriverti