

# 1° CONVEGNO NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI PROFESSIONALI

*Il ruolo e l'aggiornamento tecnico  
per la valorizzazione delle competenze  
professionali di assaggiatori e capi panel*

*iscritti all'elenco nazionale tecnici ed esperti degli oli d'oliva vergini ed extravergini alla  
luce del D.M. 1334 del 28.2.2012*

**Sabato 06 ottobre 2012**  
ore 10.00 - 13.00

Roma  
Auditorium Comitato Italiano UNICEF  
Via Palestro, 68



**Ingresso libero**  
previa iscrizione entro il **3 Ottobre 2012**  
su [www.irvea.org](http://www.irvea.org)

## Perché:

Il 1° Convegno Nazionale degli Assaggiatori Professionali nasce dall'esigenza sempre più diffusa di organizzare, coordinare e certificare le attività di aggiornamento delle competenze tecniche degli Assaggiatori Professionali iscritti e non nell' Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Il programma prevede approfondimenti sulla costituzione e la gestione di nuovi panel di assaggio professionali, nelle varie aree territoriali a supporto delle imprese e degli attori delle varie filiere, anche alla luce del D.M. 1334 del 28.2.2012.

Nell'occasione verrà presentato al pubblico l' "Aggiornamento Tecnico Certificato", un progetto realizzato da IRVEA in collaborazione con l'Istituto De la Grasa di Siviglia, allo scopo di offrire a tutti gli Assaggiatori Professionali un adeguato e costante aggiornamento tecnico delle competenze professionali, anche mediante incontri tecnici, con test di allineamento e prove circolari a cadenza periodiche con attributi e intensità ufficialmente codificate.

Il programma, coordinato per aree geografiche, anche con la collaborazione e partecipazione delle diverse Organizzazioni, consentirà agli Assaggiatori Professionali di mantenere un costante aggiornamento e adeguato livello di preparazione tecnica, mediante un sistema di crediti formativi che consentiranno la certificazione degli aggiornamenti e delle competenze acquisite.

Solo un'adeguata professionalità accertata ed un approfondito lavoro di gruppo a supporto della competenze acquisite, con referenti nelle varie aree territoriali del Paese permetterà di dar forza e voce alle idee ed alle competenze degli Assaggiatori Professionali anche con le istituzioni.

**Agli iscritti partecipanti verrà rilasciato attestato di partecipazione al convegno "Il ruolo e le competenze tecniche per la valorizzazione degli assaggiatori professionali alla luce del D.M. 1334 del 28.2.2012" (vale come credito formativo)**

## Seguirà Tavola Rotonda

*"La certificazione degli aggiornamenti e delle competenze degli Assaggiatori Professionali per la valorizzazione delle professionalità, alla luce del D.M. 1334 del 28.2.2012"*

**Sono invitati tutti gli Assaggiatori e Capi Panel Professionali e sarà particolarmente gradita la partecipazione di:**

- rappresentanti della Direzione Generale per lo Sviluppo Agroalimentare, Qualità e tutela del Consumatore SACO VII del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- rappresentanti delle varie Organizzazioni del settore e dei Dipartimenti Controllo Qualità dei vari settori merceologici.

## Programma

- **Laura La Torre** - Direttore Generale della Vigilanza per la Qualità e Tutela del Consumatore: *"Le responsabilità giuridiche e le norme sanzionatorie per i soggetti immessi al sistema di controllo per la certificazione e la gestione delle NON conformità."*
- **Wenceslao Moreda** - Istituto de la Grasa di Siviglia - delegato del C.O.I. per le attività didattiche e formative nei Paesi esteri: *"L'accreditamento della valutazione organolettica degli oli vergini di oliva alla luce della norma UNI-EN ISO 17025 e delle linee guida del COL."*
- **Mauro Martellosi** - International Olive Oil Agency: *"La gestione del Panel tra competenze tecniche, leadership, psicologia applicata e certificazione degli atti compiuti, a garanzia della validità e ripetibilità della prova."*
- **Luigi Mozzi** - Consulente Marketing e Comunicazione: *"L'importanza della certificazione per la valorizzazione del prodotto: la qualità oggettiva, la qualità percepita, la qualità soggettiva."*
- **Marco Antonucci** - I.O.T. International Oliveoil Tasters: *"Le attività formative ed il coordinamento territoriale per la certificazione dell'aggiornamento delle competenze degli assaggiatori."*
- **Franca Angerosa** - Capo Panel C.O.I.: *"Le prove circolari periodiche con attributi e intensità codificate per l'aggiornamento dei soggetti iscritti a garanzia dell'affidabilità della valutazione e la valorizzazione delle professionalità."*
- **Ufficio Legale IRVEA:** *"L'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli d'oliva vergini ed extravergini, le inadempienze tecniche causa di cancellazione dall'Elenco nazionale; la certificazione delle competenze e il riconoscimento della idoneità acquisite: luci e ombre del DM 1334 del 28.2.2012"*

## 1° CONVEGNO NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI PROFESSIONALI

*Il ruolo e l'aggiornamento tecnico per la valorizzazione delle competenze professionali di assaggiatori e capi panel*

Roma, 6 Ottobre 2012

Modulo di iscrizione			
Nome		Cognome	
Residente in		Prov	
Telefono		E-mail	
Assaggiatore di	<input type="checkbox"/> Olio extravergine di oliva	<input type="checkbox"/> Vino	<input type="checkbox"/> Formaggio
	<input type="checkbox"/> Caffè	<input type="checkbox"/> Altro	Specificare
<input type="checkbox"/> Iscritto Elenco nazionale dei tecnici esperti di olio di oliva - Regione		Dal	
Informazioni facoltative			
Titolo di Studio		Professione	
Data di nascita		Indicare eventuale associazione di appartenenza	
Compilare il modulo e inviarlo tramite fax al numero +39 0743 77 86 08 oppure tramite e-mail all'indirizzo <a href="mailto:segreteria@irvea.org">segreteria@irvea.org</a>			

Si autorizza il trattamento dei dati personali nell'ambito della banca dati elettronica di IRVEA - Istituto per la Ricerca e per la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari, nel rispetto di quanto stabilito dal D.lgs n. 196/2003 e s.m.

\_\_\_\_\_

data

\_\_\_\_\_

firma