

# Calibrating Panelists' Minds & Palates

Εκπαίδευση στα Γευσιγνωστικά Χαρακτηριστικά  
Μεσογειακών Ποικιλιών Ελαιολάδου

16-24  
Νοεμβρίου  
2012

Συνδιοργάνωση:

Περιφέρεια  
Πελοποννήσου  
Π.Ε. Μεσσηνίας



Διεθνές  
Συμβούλιο  
Ελαιολάδου

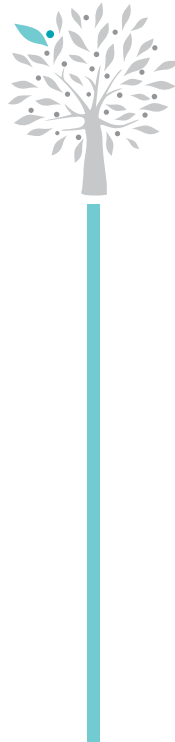
Με την υποστήριξη:



Χορηγοί:



Ίδρυμα  
Καπετάν Βασίλη





**Η** ικανότητα διάκρισης των γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου διαφορετικών ποικιλιών αποτελεί αναγκαία δεξιότητα για τα μέλη μιας ομάδας γευσιγνωστών. Ταυτόχρονα είναι και απαραίτητο εργαλείο για στελέχη επιχειρήσεων που εμπλέκονται στον ποιοτικό έλεγχο και την προώθηση του ελαιολάδου στη διεθνή αγορά. Εξίσου όμως σημαντική είναι και για τους επιστήμονες που δραστηριοποιούνται ερευνητικά στον τομέα της ποιότητας του ελαιολάδου.

Στο πλαίσιο αυτό, το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου του ΤΕΙ Καλαμάτας με την υποστήριξη του International Olive Council (IOC) οργανώνει διεθνές εκπαιδευτικό σεμινάριο για τα μέλη της ομάδας γευσιγνωσίας του αλλή και για στελέχη επιχειρήσεων και επιστήμονες που ανήκουν στις παραπάνω δυνητικές ομάδες.

**Το σεμινάριο διαρθρώνεται σε τρεις βασικούς άξονες:**

- εκπαίδευση στα γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά ελαιολάδου ποικιλιών των Μεσογειακών χωρών αλλή και της Αμερικανικής ηπείρου,
- εξοικείωση με τις γευσιγνωστικές τεχνικές που εφαρμόζονται στις Ιταλία, Ισπανία και ΗΠΑ, και
- ανάλυση των πρακτικών παραγωγής και διαχείρισης του ελαιολάδου στις χώρες αυτές

**Εκπαιδευτές του σεμιναρίου είναι:**

**Angeles Calvo Fandos** *Virgin Olive Oil Taste Panel of Catalunya, Spain*  
**Antonio Giuseppe Lauro** *Agricultural Department of the Region of Calabria, Italy*

**Paul Vossen** *University of California Cooperative Extension - Department of Agriculture and Natural Resources, USA*

Εκτός του σεμιναρίου, οι εκπαιδευόμενοι θα έχουν τη δυνατότητα να συμμετάσχουν:

- στο στρογγυλό τραπέζι με θέμα «Η γευσιγνωσία του ελαιολάδου στο περιβάλλον της οικονομικής κρίσης της Νότιας Ευρώπης» όπου οι προσκεκλημένοι γευσιγνώστες εκπαιδευτές θα τοποθετηθούν σε προεπιλεγμένες ερωτήσεις και σε ερωτήσεις του κοινού, και
- στην εκπαιδευτική εκδρομή με αντικείμενο «Η παραγωγή ελαιολάδου στη Μάνη».

<b>Τόπος Εκπαίδευσης:</b>	Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου ΤΕΙ Καλαμάτας
<b>Διάρκεια Εκπαίδευσης:</b>	Παρασκευή 16 - Πέμπτη 22 Νοεμβρίου 2012
<b>Στρογγυλό Τραπέζι:</b>	Elite City Resort, Παρασκευή 23 Νοεμβρίου 2012
<b>Εκπαιδευτική Εκδρομή:</b>	στη Μάνη, Σάββατο 24 Νοεμβρίου 2012
<b>Μέγιστος αριθμός συμμετεχόντων:</b>	25
<b>Επίσημη γλώσσα σεμιναρίου:</b>	Ελληνικά με διερμηνεία από Ισπανικά, Ιταλικά και Αγγλικά
<b>Κόστος συμμετοχής:</b>	450 €

**Dr Βασίλειος Δημόπουλος**  
Επιστημονικός Υπεύθυνος





**Η Angeles Calvo Fandos** είναι εμπειρογνώμονας γευστηγνομασίας του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου από το 2008 και Panel Leader της Ομάδας Γευστηγνομασίας Ελαιολάδου της Καταλονίας της Ισπανίας από το 2004. Έχει ιδρύσει και εκπαιδεύσει ομάδες γευστηγνομασίας

ελαιολάδου και σε άλλες περιοχές της Ισπανίας. Είναι επίσης υπεύθυνη για την πιστοποίηση των αντίστοιχων εργαστηρίων της χώρας κατά ISO 17025. Η Angeles Calvo Fandos έχει λάβει μέρος ως μέλος κριτικής επιτροπής σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς γευστηγνομασίας ελαιολάδου.



**Ο Antonio Giuseppe Lauro** είναι σύμβουλος της περιφέρειας της Καλαβρίας της Ιταλίας στον τομέα του ελαιολάδου και Panel Leader, αναγνωρισμένος από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου. Είναι ο Panel Leader της ομάδας γευστηγνομασίας ελαιολάδου Prim'Olivo, η οποία είναι πιστοποιημένη από το Υπουργείο Γεωργίας της Ιταλίας. Είναι

επίσης ο πρόεδρος της διεθνούς κριτικής επιτροπής του διαγωνισμού μεσογειακού ελαιολάδου Terra Olivo του Ισραήλ και συμμετέχει στην κριτική επιτροπή του διαγωνισμού Extrascapre της Ιταλίας. Ο Antonio Giuseppe Lauro έχει συμμετάσχει σε πολλά εθνικά και διεθνή ερευνητικά προγράμματα για το ελαιόλαδο και έχει εκτενές συγγραφικό έργο.



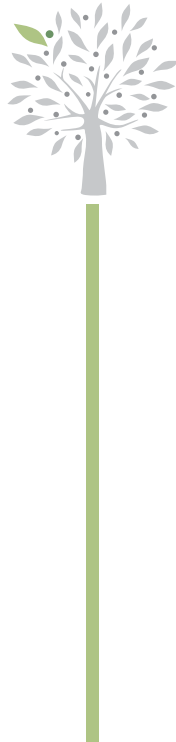
**Ο Paul Vossen** είναι ιδρυτής του Συμβουλίου Ελαιολάδου της Πολιτείας της Καλιφόρνιας. Είναι επίσης ιδρυτής της πρώτης ομάδας γευστηγνομασίας ελαιολάδου της Καλιφόρνιας που αναγνωρίστηκε από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου. Το ερευνητικό του πεδίο καλύπτει όλο το φάσμα της παραγωγής του ελαιολάδου - από την καλλιέργεια έως την κατανάλωση.

Εδώ και 20 χρόνια, στις ΗΠΑ και σε άλλες χώρες, διδάσκει σε παραγωγούς και καταναλωτές πρακτικές παραγωγής και γευστηγνομαστικής αξιολόγησης του ελαιολάδου. Ανάμεσα σε άλλους διαγωνισμούς, ο Paul Vossen συμμετέχει και στις κριτικές επιτροπές των διεθνών διαγωνισμών Ελαιολάδου του Λος Άντζελες και της Νέας Υόρκης.



**Ο Βασίλης Δημόπουλος** είναι επίκουρος καθηγητής του ΤΕΙ Καλαμάτας και από το 2008 ασχολείται με τη γευστηγνομασία ελαιολάδου. Είναι ο δημιουργός του εργαστηρίου και της ομάδας γευστηγνομασίας ελαιολάδου του Ιδρύματος που τώρα βρίσκονται στο στάδιο διαπίστευσης κατά ISO 17025. Έχει οργανώσει σειρά δράσεων για την προώθηση της γευστηγνομασίας

του ελαιολάδου στην Ελλάδα και το 2012 συμμετείχε στη διεθνή κριτική επιτροπή του Terra Olivo Mediterranean Olive Oil Competition στο Ισραήλ. Ο Βασίλης Δημόπουλος ασχολείται ερευνητικά με το συσχετισμό των γευστηγνομαστικών χαρακτηριστικών με τα χημικά συστατικά του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου και τη χαρτογράφηση των γευστηγνομαστικών χαρακτηριστικών της Κορωνέϊκης ποικιλίας στην Πελοπόννησο.





Ημέρα Περίοδος Εκπαιδευτής

**16** Παρασκευή, 18:00 - 21:00 Βασίλης Δημόπουλος

Αντικείμενο Εκπαίδευσης

- Εγγραφή εκπαιδευομένων
- Γνωριμία των εκπαιδευομένων με το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας, τους εκπαιδευτές και την εκπαιδευτική διαδικασία
- Καλωσόρισμα - Κέρασμα

**17** Σάββατο, 10:00 - 10:50 Antonio Lauro

11:00 - 11:50

11:50 - 12:30

12:30 - 14:00

- Η ιταλική τεχνική της γευσιγνωσίας ελαιολάδου και οργανοληπτικά ελατώματα του ελαιολάδου
- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ιταλικών ποικιλιών
- Διάλειμμα
- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ιταλικών ποικιλιών

**18** Κυριακή, 10:00 - 10:50 Angeles Calvo Fandos

11:00 - 11:50

11:50 - 12:30

12:30 - 14:00

- Η ισπανική τεχνική της γευσιγνωσίας ελαιολάδου
- Η τεχνική της παραγωγής του ελαιολάδου στην Ισπανία
- Διάλειμμα
- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ισπανικών ποικιλιών

**19** Δευτέρα, 10:00 - 10:50 Paul Vossen

11:00 - 11:50

11:50 - 12:30

12:30 - 14:00

- Η γευσιγνωσία του ελαιολάδου πέραν του Ατλαντικού
- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ελαιολάδων εκτός Μεσογείου
- Διάλειμμα
- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ελαιολάδων των χωρών του Νέου Κόσμου



Ημέρα

Περίοδος

Εκπαιδευτής

Αντικείμενο Εκπαίδευσης

Τετάρτη, 21

17:00 - 17:50

Antonio Lauro

Η τεχνική της παραγωγής του ελαιολάδου στην Ιταλία

18:00 - 18:50

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά άλλων  
Μεσογειακών ποικιλιών

18:50 - 19:30

Διάλειμμα

19:30 - 20:10

Angeles Calvo Fandos

Το νομικό καθεστώς της γευσιγνωσίας ελαιολάδου

20:10 - 21:00

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά άλλων  
Μεσογειακών ποικιλιών

Πέμπτη, 22

17:00 - 17:50

Paul Vossen

Ελαιόλαδο "made in the USA"

18:00 - 18:50

Angeles Calvo Fandos

Συζήτηση

Antonio Lauro

Paul Vossen

18:50 - 19:30

Διάλειμμα

19:30 - 20:00

Angeles Calvo Fandos

Αξιολόγηση

Antonio Lauro

Paul Vossen





Παρασκευή, 23

## Στρογγυλό Τραπέζι: *Η γευσιγνωσία του ελαιολάδου στο περιβάλλον της οικονομικής κρίσης της Νότιας Ευρώπης*

*Η οικονομική κρίση είναι εκθρόνιστος της ποιότητας. Οι καταναλωτές ολισθαίνουν προς προϊόντα χαμηλότερης τιμής και χαμηλότερης ποιότητας. Η προσπάθεια συμπίεσης του κόστους παραγωγής συνήθως συνοδεύεται και με δραματική μείωση της ποιότητας των προϊόντων. Οι ελεγκτικοί μηχανισμοί χαλαρώνουν, και ο καταναλωτής γίνεται εύληπτος στην αισχροκέρδεια και την εξαπάτηση. Η Νότια Ευρώπη είναι η περιοχή που κυρίως πλήττεται από την οικονομική κρίση. Ταυτόχρονα είναι και η κύρια περιοχή παραγωγής και κατανάλωσης ελαιολάδου. Οι τιμές και το κόστος παραγωγής του συμπίεζονται. Θα πιεσθεί ανάλογα και η ποιότητά του; Θα αντέξει το ποιητικό ελαιόλαδο; Η γευσιγνωσία, ως λιθία λίθος της ποιότητας, μπορεί να σώσει την παρτίδα;*

11:00 - 11:30	Βασίλης Δημόπουλος	Εισαγωγή
11:30 - 12:00	Antonio Lauro	Η ιταλική άποψη
12:00 - 12:30	Angeles Calvo Fandos	Η ισπανική άποψη
12:30 - 13:00	Paul Vossen	Η αμερικάνικη άποψη
13:00 - 13:30		Ελαφρύ γεύμα
13:30 - 15:00	Βασίλης Δημόπουλος	Συζήτηση με τη συμμετοχή του κοινού
15:00 - 15:15	Βασίλης Δημόπουλος	Αξιολόγηση της δράσης

Σάββατο, 24

## Εκπαιδευτική Εκδρομή: *Η παραγωγή ελαιολάδου στη Μάνη*

- Επίσκεψη σε παραδοσιακό ελαιώνα της Μάνης
- Επίσκεψη σε μονάδα τυποποίησης ελαιολάδου
- Επίσκεψη σε παραδοσιακό πιεστικό και σύγχρονο διφασικό ελαιοτριβείο της Μάνης
- Μανιάτικο γεύμα σε παραδοσιακή ταβέρνα





εργαστήριο  
γευσιγνωσίας  
ελαιολάδου

Τ.Ε.Ι. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ



**Calibrating Panelists'  
Minds & Palates**

Εκπαίδευση στα Γευσιγνωστικά Χαρακτηριστικά  
Μεσογειακών Ποικιλιών Ελαιολάδου

**16-24**  
Νοεμβρίου  
2012