**NOME E COGNOME……………………………………………. DATA………………….**

**POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020**

**ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)**

**Corso ITS VII Ciclo “Tecnico superiore per la Valorizzazione delle**

**Produzioni Locali di Qualità”**

**(Acronimo: AGRO LOCAL QUALITY)**

**Modulo: Idoneità fisiologica assaggio olii**

**Docenti: Dott. Martellini Giovanni; Rizzo Mario; Trono Francesco; Manca Ruggero; De Giorgio Fernando; De Luca Maria Lucia; Saracino Paolo; De Donno Antonio**

1. **-Effetti della potatura dell'olivo ai fini della qualità e quantità della produzione:**

a) evitare/contenere lo sviluppo dei parassiti;

b) aumentare la produzione di olive;

c) aumento produzione di legna.

1. **Quali sono gli effetti prodotti da un eccesso di concimazione azotata**

a) eccessi di azoto riducono la produzione e favoriscono l’alternanza;

b) elevate concimazioni azotate aumentano la produzione di olive;

c) grandi quantità di azioto rendono la pianta più resistente alle malattie.

1. **Quali sono gli effetti provocati dallo stress idrico sull'olivo?**

a) squilibrio nella composizione delle caratteristiche organolettiche dell'olio;

b) mancata fioritura della pianta

c) mancata maturazione delle olive

1. **quali sono gli organi attaccati dalla mosca delle olive**

a) i frutti

b) le foglie e i rametti

c) le radici

1. **Qual'è il momento più adatto per la raccolta delle olive?**

a) inizio invaiatura

b) quando sono tutte viola

c) quando cadono dalla pianta

1. **Il Reg. UE N. 432/2012 della Commissione del 16 maggio 2012 presenta un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, ma diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattie ed allo viluppo ed alla salute dei bambini. Al contenuto dei Polifenoli dell’olio di oliva (cioè i Biofenoli, potenti antiossidanti quali idrossitirosolo ed i suoi derivati) pari almeno a 5 mg assunti al giorno in 20 g di olio, attribuisce**
2. l’effetto benefico di protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo;
3. la riduzione della glicemia;
4. un apporto calorico di ca. 9 cal/g
5. **Quali tra i seguenti parametri tenologici va tenuto sotto stretto controllo per ottenere un olio EVO di alta qualità, applicando in modo accurato su olive in buono stato di salute tutti i passaggi della cosiddetta “filiera corta” nella lavorazione eseguita esclusivamente con processi meccanici?**
6. Il contenuto di calcare presente nell’acqua utilizzata per il lavaggio esterno delle olive;
7. la temperatura della pasta ottenuta dalle olive frante e la durata della fase di gramolazione;
8. stoccare il più a lungo possibile le olive nei cassoni, prima della lavorazione;
9. **Quale dei seguenti parametri chimici ottenuti nell’analisi di laboratorio di un olio di oliva è l’indicazione di quanto sia avanzato lo stato dell’ ossidazione primaria della matrice lipidica?**
10. la % di acidi grassi liberi, espressa come acido oleico
11. l’indice di perossidi, espresso in meq/kg di ossigeno reattivo legato agli acidi grassi insaturi;
12. il valore di alchilesteri degli acidi grassi, espresso in mg/Kg di etilesteri;
13. **Il profumo caratteristico di un olio di oliva EVO, se presenta attributi di elevata qualità organolettica, è costituito principalmente da piccole molecole chimiche naturali che hanno un gruppo funzionale carbonilico C=O. Esse si iniziano a formare nella drupa nella fase finale della maturazione (invaiatura) precedente alla raccolta e continuano a formarsi per demolizione delle catene degli acidi grassi durante le prime fasi della lavorazione, in particolare durante la frangitura delle olive e la gramolazione della pasta. A quale molecola chimica naturale è dovuta sostanzialmente l’inizializzazione dei meccanismi enzimatici a catena che sono alla base del processo biochimico di creazione del profumo?**
14. la clorofilla contenuta nel frutto;
15. l’ossigeno assorbito nel frutto e presente nell’aria all’esterno;
16. ll fruttosio presente nel frutto;
17. **Nell’allegato 1 al Reg. 2095/16 sono riportati alla pagina delle caratteristiche di qualità i valori massimi che si possono tollerare per attribuire ad un olio di oliva la categoria EVO. Quale valore di assorbimento della luce UV tra i seguenti, espresso dal K232, rappresenta limite massimo consentito ad un EVO?**
18. 2,50
19. 2,60
20. 0,01
21. **In base ai seguenti parametri analitici, quale fra questi è un olio extra vergine di oliva?**
22. Acido Oleico: 0,3 / Perossidi 8 / k232 2,60 / mediana Difetti: 0 Mediana fruttato 4;
23. Acido Oleico: 0,5 / Perossidi 10 / k232 2,20 / mediana Difetti: 2 Mediana fruttato 4;
24. Acido Oleico: 0,7 / Perossidi 10 / k232 2,40 / mediana Difetti: 0 Mediana fruttato 0;
25. Acido Oleico: 0,8 / Perossidi 9 / k232 2,50 / mediana Difetti: 0 Mediana fruttato 4;
26. **Cosa è l’ “olio di oliva?”**
27. Un olio che ha subito un processo di rettificazione;
28. E’ un olio ottenuto da una spremitura di olive;
29. E’ un olio che deve subire un processo di rettificazione;
30. E’ una tipologia di olio;
31. **Quali fra queste sono le ore migliori per degustare un olio?**
32. Le ore del Mattino;
33. Le ore del Pomeriggio;
34. Le ore della sera;
35. Non esiste un orario;
36. **Chi è il “Responsabile Commerciale”?**
37. E’ l’operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale produce il prodotto;
38. E’ l’operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale confeziona il prodotto;
39. E’ l’operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto;
40. E’ l’operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale produce e confeziona il prodotto;
41. **Se in etichetta non è inserita la Campagna di Raccolta cosa significa?**
42. Nulla non è obbligatoria;
43. E’ olio della campagna in corso;
44. E’ un blend fra oli di campagne diverse;
45. E’ obbligatoria, una dimenticanza del confezionatore
46. **Qual’ è la temperatura ideale per assaggiare un olio?**
47. 26°
48. 27°
49. 28°
50. 29°
51. **Se in etichetta compare la dicitura “estratto a freddo” cosa significa?**
52. è riservata agli oli d’oliva extra vergini o vergini ottenuti a intorno ai 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d’olive
53. è riservata agli oli d’oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d’olive
54. è riservata agli oli d’oliva extra vergini o vergini ottenuti a superiori di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d’olive
55. è riservata agli oli d’oliva extra vergini o vergini ottenuti a entro i 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d’olive
56. **Posso inserire la dicitura “genuino” in etichetta di un olio Extra Vergine di Oliva?**
57. Si;
58. Si purchè sia dimostrabile la sua genuità;
59. Si ma solo per l’extra vergine di oliva;
60. No;
61. **Cosa è la soglia percettiva?**
62. la soglia percettiva è la soglia di percezione al di sopra della quale uno stimolo sensoriale viene avvertito
63. la soglia percettiva è la soglia di percezione al di sotto della quale uno stimolo sensoriale non viene avvertito.
64. la soglia percettiva è un insieme di stimoli sensoriali;
65. la soglia percettiva è diversa dalla soglia di percezione, pertanto occorre valutare di caso in caso;
66. **Un olio deve essere venduto obbligatoriamente confezionato?**
67. No;
68. Si;
69. Al consumatore finale no; A Ristoranti, mense, Ospedali si;
70. E’ indifferente;
71. **HACCP è:**
72. è il metodo di analisi che consente di individuare i pericoli e di stabilire quali sono le attività preventive per il contenimento dei pericoli stessi
73. è un sistema di controllo dell’igiene personale
74. è un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari
75. **Cosa sono i punti critici di un processo produttivo alimentare?**
76. Le fasi del processo in cui è più alta la possibilità che si verifichino contaminazioni
77. I momenti in cui gli alimenti vengono sottoposti a trattamenti termici per ottenere la sterilizzazione
78. Le fasi in cui gli alimenti vengono lavorati con macchinari pericolosi per gli operatori
79. **Tutti i locali adibiti alla lavorazione degli alimenti devono:**
80. avere pavimenti e pareti in materiale lavabile
81. avere un lavello con acqua potabile
82. tutte le precedenti
83. **L’attestato di formazione:**
84. ha validità di 4 anni dalla data del rilascio
85. ha validità sei mesi dalla data del rilascio
86. una volta rilasciato vale sempre
87. Quale è il Regolamento Comunitario che regola la classificazione degli olii?
88. 2568/91
89. 29/2012
90. 136/1966
91. Che tipo di bicchiere occorre usare per l’assaggio di un olio?
92. Un bicchiere alto blu
93. Basso rosso
94. Tulipano tronco
95. In che parte della lingua si percepisce l’ “amaro”?
96. Anteriore
97. Posteriore
98. Ai lati
99. Al centro
100. Quale fra questi determina l’alta qualità di un olio?
101. I tempi di gramolazione
102. Le tecnologie di trasformazione
103. La materia prima
104. La conservazione
105. Quale è la percezione massima per ogni attributo presente sulla scheda ufficiale d’assaggio?
106. 8
107. 6
108. 10
109. 9
110. Quale è la mediana massima dei difetti per la valutazione di un olio vergine di oliva?
111. 2,5
112. 3,5
113. 2
114. 4

----------GRIGLIA DI CORREZZIONE 1----------

**N.B. 1 punto** per ogni risposta corretta;

**1. A**

**2. A**

**3. A**

**4. A**

**5. A**

**6. A**

**7. B**

**8. B**

**9. B**

**10. A**

**11. D**

**12. D**

**13.A**

**14. C**

**15. C**

**16. C**

**17. B**

**18. D**

**19.B**

**20. B**

**21. A**

**22.A**

**23. C**

**24. A**

**25. A**

**26. C**

**27. B**

**28. C**

**29. C**

**30. B**