2024第二届中国橄榄油品油师认证培训班

Oil China

2nd Training Course of Chinese Olive Oil Tasters

关于举办第二届中国橄榄油品油师国际认证培训班的通知

品油师，服务于油橄榄的种植和橄榄油的生产，加工，质检，罐装，运输，销售，培训，服务，管理以及烹饪美食等各个领域。品油师，不仅在质量评估和品质提升方面发挥着关键作用，而且在销售橄榄油，传播橄榄油知识和扩大市场规模方面也发挥着关键作用。一个经验丰富的品油师能够觉察到可能的不当（误）操作，或者在橄榄果上或在橄榄油上实施的“错误做法”，也能够针对橄榄油的品质提升提出合适的指导建议。**品油师-为您的健康赋能，为企业赋能，为产业赋能。**

为了严格按照国际油橄榄理事会和欧盟对橄榄油品油师培训和教育的要求，我们继续与世界最古老的大学也是欧洲大学之母-意大利博洛尼亚大学合作举办 2024 第二届中国橄榄油品油师国际认证培训班，培训考试合格后由意大利博洛尼亚大学颁发国际认可的橄榄油品油师资格证书和结业证书。本届品油师认证培训班将继续邀请博洛尼亚大学的全职教授、研究员和博士完全按照博洛尼亚大学培训品油师的课程模块进行理论授课和实践培训，为中国培养国际认可的品油师。本次培训班所用的橄榄油将是 2024 年第 19 届中国国际橄榄油比赛以及全球其他国际橄榄油比赛获奖的橄榄油。本次培训班得到橄榄油信息网的全程媒体支持。

为了丰富培训内容，额外增加：介绍各种食用油，如玉米油，菜籽油，花生油，山茶油，大豆油，瓜子油，亚麻籽油，核桃油，椰子油，棕榈油，猪油等等的成分，营养价值，食用方法以及如何挑选等。

2024 中国橄榄油品油师国际认证培训班具体通知信息如下：

主办机构：

- 意大利博洛尼亚大学

组织单位：

- 北京金万洲会展服务有限公司

媒体支持：

- 橄榄油信息网 （www.oliveoillife.com ）公众号：橄榄油信息网 olive oil life

独家赞助商：

- 陇南市祥宇油橄榄开发有限责任公司（祥宇橄榄油）

培训口号：

为了健康长寿，为了技能兴趣，为了产业振兴。

培训宗旨：

1. 为中国培养获得国际认可的品油师，并提升您的技能和兴趣；
2. 提高从业人员的品鉴能力，特别是采购人员和销售人员如何选择，调配和销售优质的橄榄油；
3. 提高中国油橄榄行业的从业人员在种植、加工、科研和经营管理方面的能力；
4. 加强橄榄油行业的交流，扩大橄榄油行业的人才队伍；
5. 全面扩大橄榄油在家庭烹饪，酒店餐饮，食品加工，保健预防，美容护肤等行业的广泛应用；
6. 为了你，你的家人和朋友的身体健康长寿，同时扩大对各种食用油及橄榄油的正确认知和消费。

培训对象：

- 油橄榄种植加工：油橄榄种植生产技术、科研及新产品研发、橄榄油加工、质检、销售人员等；
- 食用油及橄榄油贸易：进口商、分销商和代理商的采购、销售、客服人员等；
- 酒店餐饮行业：经理，厨师，服务人员以及采购人员等；
- 服务机构：检测机构、商超，物流，报关，事业单位等；
- 消费群体：消费者和个人爱好者等；

日程安排：

- 注册报到：2024 年 6 月 30 日
- 培训时间：**2024 年 7 月 1-5 日（5 天）**
- 颁证时间：2024 年 7 月 5 日

- 培训地点：甘肃省陇南市，祥宇生态产业园

报名费用：

- 培训费用：6880 元/每人，完成培训后，获得意大利博洛尼亚大学颁发的**结业证书**
- 考试费用：3000 元/每人，考试通过后，获得意大利博洛尼亚大学颁发的**国际品油师资格证书**

备 注：

1) 统一安排食宿，食宿费用自理。
2) 如需报名请点击“**在线报名表**”在线提交或点击“**品油师认证培训报名表**”下载报名表提交报名。

赞助机会：

- 会场放置广告易拉宝：5000 元/个 （赞助商提供易拉宝）
- 培训指南刊登赞助商的广告：5000 元/个 （赞助商提供广告文件）
- 现场散发赞助商的宣传册：3000 元/公司 （赞助商提供宣传册）

备注：更多赞助机会（高级赞助商，中级赞助商和赞助商），请及时联系组织单位。

咨询联系：

- 联系人：伍思智， 品油师，品酒师，项目总监
- 单 位：北京金万洲会展服务有限公司
- 电 话：010 64416542 ；13811800268 (微信)
- 邮 箱：regalland@163.com

扫码-咨询

- 友情联系人：邓 煜，中国经济林协会油橄榄分会副会长，甘肃省陇南市橄榄油品油师协会会长
- 电话：13993989366
- 邮箱:lksdengyu@126.com

备 注：附件 1：培训师介绍；**附件 2：**组织方介绍；**附件 3：**课程安排介绍 **（点击获取相应信息）**

附件 1： 培训老师介绍：

Tullia Gallina Toschi 全职教授

Tullia GALLINA TOSCHI 是博洛尼亚大学（UNIBO）农业和食品科学系（DISTAL）的全职教授，她教授食品分析和化学（综合感官评估模块），食品技术及环境影响的应用和运营。博洛尼亚大学（UNIBO）农业食品工业研究中心执行主任和仪器及感官分析研究组和食品废弃物创新中心（DISTAL）协调员。

研究课题

- 分析测定脂肪和油（特别是初榨橄榄油和冷压植物油）的质量和真实性并建立新的快速分析工具
- 初榨和特级初榨橄榄油：影响或与其质量相关的新技术和分析参数
- 食品的化学和感官特性之间的关系
- 感官评价，消费者喜好和食品喜好（特别是儿童时期和性别/性别维度），味觉敏感度
- 联合分析（感官分析和仪器分析）
- 化学特性和食品废物的价值 - 例如来自橄榄油的废水，咖啡废料，番茄皮和种子以及肉类废物
- 创新和可持续的食品开发
- 监测油脂的水解和氧化状态以及含脂食品的保质期
- 食品中次要化合物的分离，鉴定和定量（如酚类和多酚类，抗氧化剂化合物和挥发性分子）
- 研究传播（通过教学/交互式实验室和信息性文章）

机构任职和成员

- 自 2013 年以来：博洛尼亚大学（UNIBO）DISTAL 研究委员会的董事会成员
- 自 2015 年起：意大利农业、食品和林业政策部提名的意大利橄榄油和标准的化学组的专家成员
- 自 2015 年以来：**担任国际油橄榄理事会(IOC)和欧盟(EU)的橄榄油标准的化学家和感官专家**

奖项和其他荣誉

- 2001 年：最佳食品科学与技术（FST）学士论文导师-L. Cerretani：评估通过不同提取方法获得的特级初榨橄榄油的质量与酚醛结构物质的含量相关 -国际油橄榄理事会马里奥索利纳斯奖

Mario Solinas 奖（PE）。

- 2002 年：最佳 FST 学士论文的导师-E. Bosica：分析具有酚结构的物质，包含在植被水中，来自不同的特级初榨橄榄油提取植物 -国际油橄榄理事会马里奥索利纳斯奖 Mario Solinas 奖（PE）。

最近的科学研究职责（国际和国家研究项目）

- 2016 - 2020 年 - H2020 欧盟 OLEUM 项目协调员（确保全球范围内橄榄油的真实性和质量的高级解决方案），招标号：H2020-SFS-2014-2，项目类型：研究和创新行动，拨款协议编号(GA n°) 635690，工期 48 个月，项目费用：5,347,267.62 欧元，当前阶段：活跃。
- 2016-2020 年 - H2020 PLOTINA 项目协调员（促进性别平衡和纳入研究，创新和培训），招标号：H2020-GERI-2014-1，项目类型：协调和支持行动 （CSA），GA n°666008 ，期限：48 个月，开始日期：2016-02-01，项目费用：2,296,187.50 欧元，目前阶段：活跃。

SARA BARBIERI 研究员及博士

- 博洛尼亚大学（UNIBO）农业和食品科学系（DISTAL）食品仪器和感官分析研究组研究员。博洛尼亚大学农业和食品科学系专业品油组组长（意大利农业部认可的 DISTAL 橄榄油品油小组）。

主要职能和职责：

- 科学研究初级橄榄油的质量和真实性控制（化学，物理和感官分析）;支持组织为“食品科学与技术”本科课程和橄榄油“品油师”的学生提供教学和培训活动。
- 目前参与了国家项目（包括私营公司和公共机构）和国际项目（欧盟 H2020 OLEUM 项目博洛尼亚大学（UNIBO）协调小组（2016-2020，GA 635690）的活动。在国际和国际科学期刊发表过多篇文章以及 IF 期刊评论员。
- 2006 年 7 月获得意大利农业和林业部（MIPAAF）承认的农业和食品科学部橄榄油评估专业委员会的品油组组长。
- 负责多期的初榨橄榄油专业品油师的技术培训班的组织和教学活动。

研究课题：

- 橄榄油行业和感官分析方面的专业知识
- 分析确定初榨橄榄油的质量和真伪。

- 监测初榨橄榄油的水解和氧化状态。
- 建立新的快速分析解决方案来检测初榨橄榄油的质量和真伪。
- 不同工艺参数对初榨橄榄油品质影响的研究。
- 新技术方法在初榨橄榄油生产中的应用。
- 分离，鉴定和定量油脂和蔬菜食品中的微量化合物，主要是酚类和多酚类结构，抗氧化化合物，挥发性分子。

橄榄油行业和感官分析方面的专业专长：

- 食物的感官分析：定量描述性分析和消费者测试。
- 根据欧洲法规和国际油橄榄理事会的法规对初榨橄榄油进行感官评估。 FIZZ（生物系统）和 XLSTAT（Addinsoft）软件获取和详细描述数据。
- 2006-2018：参与了多期橄榄油感官分析的培训班的组织和教学活动，特别是针对那些橄榄行业的感兴趣的人员和技术人员的培训课程。
- 2016-2020 - 她是四年欧盟项目 “在全球范围内确保橄榄油真实性和质量的先进解决方案”，的成员，并任项目 T3.1 “定量品油小组测试开发和仪器方法快速筛选”的负责人。

科学社团成员

- SISSG（意大利脂肪和脂质研究协会）；Euro Fed Lipid（欧洲脂质科学与技术联盟）；SISS（意大利感官研究学会）。

MATTEO BONOLI 研究员及博士

工作经验：

- 自 2010 年 7 月起至今：在意大利 CABRE Srl 食品公司任品质和研发经理。
- 2008 年 1 月-2010 年 6 月：任意大利博洛尼亚大学研究员。
- 2007 年 9 月至 12 月：由“马可波罗”项目资助在英国雷丁大学从事研究活动;
- 2007 年 6 月至 7 月：参与 Forlì Cesena Ser.In.Ar.的合作项目，负责管理初榨橄榄油的官方认证课程;
- 2007 年 2 月至 7 月：参与由 Caber S.r.l.资助的博洛尼亚大学合项项目（以保护食品基质中的碘盐）；

- 2006 年 12 月：参与 Forlì Cesena Ser.In.Ar.的合作项目，负责管理初榨橄榄油的官方认证课程;
- 2004 年 12 月 - 2006 年 11 月：参与博洛尼亚大学研究项目，项目名称："对初榨橄榄油的感官分析进行深入的创新分析和研究"。

教育背景:

- 2008 年 9 月：获得初榨橄榄油感官分析小组组长的头衔;
- 2008 年 5 月：获得食品科学博士学位; 题目实验论文："高价值健康成分和食品生产的技术过程研究"；
- 2006 年 12 月：完成食品技师的资格考试;
- 2006 年 7 月：获得意大利农业和林业部（MIPAAF）认可的意大利博洛尼亚大学农业和食品科学部橄榄油评估专业委员会评油小组品油师成员。
- 2005 年 8 月：入选意大利艾米利亚-罗马涅地区的橄榄油品油师名单。
- 2004 年 6 月：博洛尼亚大学获得食品科学学位证书，学位论文题目："单一品种橄榄油在不同温度下的储存试验"；
- 1998 年 7 月：获得合格化学家的头衔。

品油及培训经验:

自 2004 年至今参与以下橄榄油比赛和活动任品油师或品油小组组长

- L' Oro delle Marche 橄榄油比赛
- Il novello di Romagna Regional 橄榄油比赛
- Oro Giallo 橄榄油比赛
- L' Orciolo D' Oro 橄榄油比赛
- Olio Capitale 橄榄油比赛
- Oil China Competition 中国国际橄榄油评油比赛
- L' Oro delle Marche 橄榄油比赛
- DER FEINSCHMECKER 橄榄油比赛
- L' Oro d' Italia 橄榄油比赛
- Montiferru 橄榄油比赛
- BIOL 有机橄榄油比赛
- 意大利 AIS（意大利侍酒师协会）橄榄油的指南

品油师培训课程任培训师:

- 意大利米兰国际橄榄油品油师培训班
- 意大利里米尼地区 Rimini 橄榄油品油师培训班
- 意大利博洛尼亚大学品油师培训班课程

附件 2：组织机构介绍

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

（一）博洛尼亚大学（University of Bologna）

博洛尼亚大学（University of Bologna）是一所久负盛名的研究型综合类大学，是西方最古老的大学、欧洲四大文化中心之首，有着极高的学术威望和影响力。与巴黎大学（法国）、牛津大学（英国）和萨拉曼卡大学（西班牙）并称欧洲四大名校，被誉为欧洲“大学之母”，是世界范围内广泛公认的，拥有完整大学体系并发展至今的第一所大学，始建立于 1088 年，至今已有 900 多年的历史。博洛尼亚大学坐落于意大利艾米利亚-罗马涅大区的首府博洛尼亚，由依内里奥于 1088 年创立，主校区座落于意大利博洛尼亚城的赞鲍尼大街 33 号，各个学院分布在市区的各处，学校的使用面积大约有 35 万平方米。但丁、彼德拉克、丢勒、伊拉斯谟、哥尔多尼、哥白尼，马可尼（无线电之父），安伯托·艾柯等都曾在这里学习或执教。1988 年 9 月 18 日，博洛尼亚大学建校 900 年之际，欧洲 430 个大学校长在博洛尼亚的大广场共同签署了欧洲大学宪章，**正式宣布博洛尼亚大学为欧洲“大学之母”**（拉丁文：Alma Mater Studiorum），即欧洲所有大学的母校。博洛尼亚大学是欧洲顶尖大学科英布拉集团、欧洲大学联盟(Europeaum)、乌德列支网络(Utrecht Network），IRES-8 核心成员。

（二）北京金万洲会展服务有限公司

金万洲 Regalland

成立于 2004 年，始终致力于食用油产业的推广促进，特别是进口橄榄油的消费和中国油橄榄产业的发展。自 2005 年以来多次举办以下活动:

1. 中国国际食用油和橄榄油展览会
2. 中国国际食用油及橄榄油高峰论坛
3. 中国国际橄榄油品油比赛

4. 国际橄榄油品鉴会和橄榄油推介会
5. 国际油橄榄理事会的橄榄油推广活动
6. 中国橄榄油品油师国际认证培训班
7. 国际食用油美食节
8. 其他相关活动

以上活动得到了中国国际贸易促进委员会、农业部、西班牙大使馆、希腊大使馆、意大利对外贸易委员会、葡萄牙大使馆等机构的大力支持。为了促进橄榄油的消费和产业发展，成立了橄榄油信息网(www.oliveoillife.com)及公众号。公司也涉足食品、农产品、建材等相关产业展览会及培训服务。自 2006 年参与了农业部唯一的农产品交易会项目-中国国际农产品交易会，负责邀请国际企业的参展和国际采购商的参观。

公司也提供以下服务：

- 协助进口商采购优质的橄榄油并推荐合适的橄榄油供应商等；
- 长期协助进口商内部员工的橄榄油知识培训等；
- 协助各国使馆和协会举办橄榄油品鉴会和大师培训班等；
- 协助国内橄榄油生产商参加世界各地的橄榄油比赛；
- 协助行业机构和协会邀请国外的油橄榄专家等

附件 3：培训课程涉及内容

理论培训部分：主题（20 小时）

- 感官分析及其重要性（嗅觉和味觉）
- 初榨橄榄油感官分析的具体和通用基本词汇（积极属性和感觉缺陷的成因及其负责其感知的成分）
- 初榨橄榄油的感官评估方法（试验室，配件，品油小组组长和品油师，品尝条件，有关针对熟练的初榨橄榄油品油师的筛选、培训和监督的规则和技术要求，使用感官评定表，统计数据的详细说明）
- 初榨橄榄油的质量和真实性：理化标准和感官标准（初榨橄榄油的商业分类，橄榄油的全球立法和法规参考，欧盟 OLEUM 项目：确保橄榄油的质量和真实性）
- 技术如何影响橄榄油的质量（关于橄榄油生产，采收和生产的基本信息，橄榄油行业的副产品，

获得优质初榨橄榄油的关键因素）

- 感官评价中可能出现的错误及其控制和纠正方法
- 橄榄树品种的农艺特性（全球橄榄油生产，油橄榄品种，种植和采收技术，主要虫害，初榨橄榄油的典型性：原产地保护和地理标志保护，针对原产地特级初榨橄榄油的感官评估方法：感官评定表和数据处理）
- 初榨橄榄油的可接受性和健康益处（消费者对初榨橄榄油感官特性的接受程度;与初榨橄榄油的营养价值相关的成分/化合物）
- **额外增加内容：介绍其他动植物油的成分，营养价值，食用方法以及如何正确挑选等。**

实践培训部分：（20 小时）

- 培训课程，让品油师熟悉初榨橄榄油中的嗅觉-味觉-触觉的多种特性; 提高识别，辨别和量化感官属性的个人技能; 并提高对初榨橄榄油各种感官属性的敏感度和记忆力;
- 品尝课程将使用正式的感官评定表，让品油师熟悉特定的感官评定方法
- 选择性测试：通过感官强度排序方法挑选出具有最佳的敏感度或辨别力的品油师（四个感官属性/四节课程）
- 识别正面和负面属性（对于所有主要的感官缺陷），选择出具有最佳敏感度或辨别力的品油师。
- 实践部分：使用国际油橄榄理事会的有关感官缺陷参考材料，以及选用具有负面缺陷，正面的感官属性和不同的产地的橄榄油。

（使用欧盟法规 1227/2016 确立的感官评定表对初榨橄榄油样品进行感官评估。所有的项目都将由农业和食品科学部的初榨橄榄油品尝专业委员会进行评估和分类。以这种方式，可以验证受过训练的人在感官评估中的能力。还将使用不同的食品级物质（咖啡因、柠檬酸、味精、蔗糖等）香精油、香料和食品等。）