

Zagrebački maslinarski institut (ZMI), Bohinjska 1, 10000 Zagreb

**Projekt: Osposobljavanje za kušače djevičanskih maslinovih ulja**

1. **faza projekta:**

**Ocjenjivanje fiziološke sposobnosti kandidata**

Udruga *Zagrebački maslinarski institut* želi organizirati osposobljavanje za kušače djevičanskih maslinovih ulja. Prva faza tog osposobljavanja je ocjenjivanje fiziološke sposobnosti prijavljenih kandidata. Edukaciju će provoditi certificirani Panel senzorskih analitičara iz udruge OLEA – Zadar. Detalje o tečaju navedeni su u nastavku.

Osim članova udruge ZMI, kao sudionici ovog projekta i buduće edukacije predviđeni su zaposlenici ili suradnici Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Nastavnog zavoda za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“ i Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

**Pozivamo sve zainteresirane** iz navedenih ustanova da se do 30. travnja 2023. jave svojim koordinatorima:

* Zagrebački maslinarski institut: Josipa Ćakarun Miletić, [josipazd@gmail.com](mailto:josipazd@gmail.com);
* Agronomski fakultete: prof. dr. sc. Ivan Kisić, [dekanat@agr.hr](mailto:dekanat@agr.hr);
* NZJZ „dr Andrija Štampar“: prof. dr. sc. Jasna Bošnir, [jasna.bosnir@stampar.hr](mailto:jasna.bosnir@stampar.hr);
* Prehrambeno-biotehnološki fakultet: prof. dr. sc. Dubravka Škevin, [dubravka.skevin@pbf.hr;](mailto:dubravka.skevin@pbf.hr;)

kako bi se formirala zajednička grupa za edukaciju od ukupno 25 kandidata. Predloženi termin edukacije je zadnji vikend u svibnju (26.-28.05.2023.) te prvi vikend u lipnju (02.-04.06.2023.). Edukacija se provodi vikendom – petak poslije podne, subota cijeli dan i nedjelja prije podne – 2 vikenda, ukupno 36 sati.

**Program i uvjeti edukacije:**

Opis tečaja\*:

1. Tečaj se provodi sukladno Metodi: COI/T.20/Doc. No14/ Rev 2.

2. Program tečaja provodi se kroz 36 sati, raspoređena u dva vikenda, i to:

petak od 17,00 do 21,00; subota od 9,00 do 13,00 i od 16 do 20,00 i nedjelja od 08,00 do 14,00

3. Program se sastoji od:

- teorijskog dijela (masti/lipidi općenito, građa i sastav ploda, kemijski sastav maslinova ulja,

maslinovo ulje i zdravlje, što sve utječe na kvalitetu maslinovog ulja i druge važne teme),

- upoznavanja sa pozitivnim i negativnim svojstvima maslinovih ulja,

- praktične probe

- polaganja testova fiziološke sposobnosti.

4. Svaki polaznik dobit će skripte predavanja,

5. Svaki polaznik koji uspješno završi tečaj, dobit će potvrdu o završenom tečaju fiziološke sposobnosti za kušača djevičanskih maslinovih ulja,

6. Mogućnost nastavka suradnje vezano za organiziranje vođenih degustacija nužnih za upis u

Nacionalnu listu senzorskih ocjenjivača maslinova ulja,

7. Maksimalan broj polaznika je 25

**\*Predavači će biti iz Udruge senzorskih analitičara maslinovog ulja OLEA-Zadar.** Navedena udruga senzorskih analitičara djeluje od 2013. godine. Panel Udruge registriran je kao Profesionalni panel pri Ministarstvu poljoprivrede RH i upisan u Upisnik ovlaštenih panela za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja. Voditelj panela i svi članovi panela propisno su upisani u Nacionalnu listu senzorskih ocjenjivača maslinova ulja.

**Cijena za 1. fazu edukacije:**

Cijena po jednom kandidatu iznosi 500 eura, u što je uključeno: troškovi tečaja (honorar 4 edukatora, njihov smještaj i prehrana, te trošak prostora za nastavu).

1. **Faza projekta**

**Drugu fazu edukacije predstavlja sudjelovanje kandidata u 20 vođenih degustacija** pod vodstvom ovlaštenih voditelja panela. Tih 20 vođenih degustacija može se provesti tijekom godine dana (ili dulje), ali je bitno da ih svaki kušač prođe. Za svaku vođenu degustaciju kušač dobiva potvrdu, a kada prikupi 20 potvrda o sudjelovanju na vođenim degustacijama, kandidat je osposobljen za kušača kušač i upisuje se u **Nacionalnu listu senzorskih ocjenjivača maslinova ulja** pri Ministarstvu poljoprivrede RH.

Poslije toga, odluka je na svakom kušaču želi li se priključiti nekom od postojećih panela, ili osnovati svoj panel. U ovom slučaju, ideja je da se **formira Zagrebački panel**, čiji bi organizator bila udruga Zagrebački maslinarski institut, a sudionici panela bili bi iz sve četiri ustanove iz kojih dolaze kandidati.

Valja naglasiti da je ovo vrlo ozbiljan projekt u koji kandidati ulažu svoja sredstva, vrijeme i sposobnosti. Cilj je da Zagreb dobije veći broj senzorskih ocjenjivača koji će osnovati **Zagrebački panel** i biti u stanju ocjenjivati maslinova ulja koja pristignu na Festival maslina u Zagrebu ili na neku drugu manifestaciju. Panel će raditi profesionalno, tako da će budući panelisti biti nagrađeni za svoj angažman u radu panela. Senzorski analitičari ulaskom u ovaj projekt pristaju da budu dio budućeg panela i da preuzimaju buduće profesionalne obaveze koje se budu postavljale pred panel.

U Zagrebu, 18. travnja 2023.

Koordinator projekta:

Josipa Ćakarun Miletić [josipazd@gmail.com](mailto:josipazd@gmail.com)

mob. 095 502 4677