



Alla c.a.  
Apicoltori, Apicoltrici, Associazioni di  
categoria, Professionisti ed Enti  
interessati

**Sono aperte le iscrizioni** per il Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele che si svolgerà a Milano presso il Centro Nocetum nelle seguenti giornate 17,18,24,25 marzo 2018

Il corso è rivolto ad apicoltori e apicoltrici e professionisti del settore, ma anche altre figure professionali che vengano spesso a contatto con il miele (Settore erboristico, alimentare, veterinario, nutrizionale, ristorativo ...), desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto.

Sarà richiesto il riconoscimento **all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele**. Questo permetterà agli allievi che seguiranno il corso di accedere ai corsi di perfezionamento in analisi sensoriale del miele e ai corsi per la selezione degli assaggiatori da iscrivere all'Albo, organizzati direttamente dal Crea-AA di Bologna

**Sede:** Cooperativa Nocetum Via San Dionigi 77 Milano [www.nocetum.it](http://www.nocetum.it)

**Costo :** € 270,00 Il costo è comprensivo di tutto il materiale didattico necessario, **comprende i pranzi**.

**Le iscrizioni dovranno pervenire entro l'11 marzo 2018** inviando il modulo di iscrizione allegato o comunicando i dati richiesti dal modulo alla mail [segreteriaacr@ambasciatorimiele.it](mailto:segreteriaacr@ambasciatorimiele.it)

Il corso si svolgerà al raggiungimento di minimo 14 iscritti.

Il numero massimo dei partecipanti è di 25, pertanto si raccomanda di contattarci per conferma dell'iscrizione PRIMA di effettuare il pagamento della quota ([segreteriaacr@ambasciatorimiele.it](mailto:segreteriaacr@ambasciatorimiele.it) oppure 339-3465390 Alessandra Giovannini).

#### **Indicazioni per il pagamento :**

**La quota di iscrizione di € 50,00** dovrà essere versata tramite Bonifico Bancario a Cooperativa Nocetum

IBAN IT 58J 033 59016 001 000 000 11507

Indicare come causale del pagamento "*Nome Iscritto*-CORSO ASSAGGIO MIELE".

**Il saldo potrà essere eseguito all'inizio del corso**, direttamente nella sede di svolgimento.

In caso di mancata partecipazione al corso la quota di iscrizione non potrà essere restituita e sarà considerata donazione all'Cooperativa Nocetum Onlus. Per informazioni sulle attività svolte consultare il sito [www.nocetum.it](http://www.nocetum.it)

## PROGRAMMA

<b>I giorno</b>
<b>MATTINA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti</li><li>● L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali</li><li>○ Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale</li></ul>
<b>POMERIGGIO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard</li><li>○ Prova olfattiva su mieli uniflorali</li><li>● Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche</li></ul>
<b>II giorno</b>
<b>MATTINA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● La tecnica di degustazione</li><li>○ Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative</li><li>○ Prove di differenziazione</li></ul>
<b>POMERIGGIO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali</li><li>○ Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture</li><li>● La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti</li></ul>

- lezioni teoriche
- prove pratiche

<b>III giorno</b>
<b>MATTINA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Secondo passaggio di memorizzazione dei mieli uniflorali</li><li>○ Prove di differenziazione</li><li>● La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene</li><li>○ Esercitazione sull'uso del rifrattometro</li></ul>
<b>POMERIGGIO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Degustazione di mieli difettosi</li><li>● I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate</li><li>● La conservazione del miele</li><li>● Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti</li></ul>
<b>IV giorno</b>
<b>MATTINA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali</li><li>○ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela</li><li>○ Prove di differenziazione</li><li>● Le analisi del miele</li><li>● Disposizioni legislative</li><li>● La definizione di miele uniflorale</li><li>● Sistemi di valorizzazione del miele</li></ul>
<b>POMERIGGIO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale</li><li>● Uso del miele in cucina</li><li>○ Prove di abbinamento</li><li>● Metodi di valutazione (schede)</li><li>○ Prova di valutazione guidata</li><li>○ Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti</li><li>● Chiusura del corso e consegna degli attestati</li></ul>