



Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele Castel San Pietro Terme (BO), 20 – 23 gennaio 2018

Ambasciatori dei Mieli, in collaborazione con l'Associazione Apicoltori Felsinei "Le nostre Api" e l'Osservatorio Nazionale Miele, con il patrocinio e il sostegno del Comune di Castel San Pietro Terme, organizza un Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele. Il corso si terrà a Castel San Pietro Terme, presso l'Hotel Castello (viale Terme 1010/b) per la giornata di sabato 20 gennaio e presso la Sala Comunale Sassi via Fratelli Cervi 3 (di fianco alla Coop di Viale Roma) per le giornate 21-23 gennaio 2018, dalle 9 alle 18. Il corso avrà come docente la dr.ssa Maria Lucia Piana.

Per il corso sarà richiesto il riconoscimento all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele perché venga riconosciuto come valido ai fini del percorso per l'iscrizione all'albo stesso. Tale percorso prevede tre livelli successivi, dei quali il corso programmato rappresenta il primo passo. Per essere valido a tal fine, è obbligatoria la frequenza ad almeno il 75% delle lezioni, con obbligo di frequenza nel secondo giorno.

Per il corso è prevista una quota di 200 €. I soci dell'Associazione Apicoltori Felsinei in regola con le quote associative potranno beneficiare di uno sconto di 20 € su questa quota. Tale sconto è esteso anche ai familiari dell'iscritto all'Associazione, nella misura di una sola quota scontata per tessera associativa.

Per iscriversi al corso è necessario compilare l'allegata scheda di partecipazione e inviarla all'indirizzo segreteriaabo2@ambasciatorimieli.it. Il corso è a numero chiuso (massimo 25 persone). Le iscrizioni saranno accettate nell'ordine in cui giungeranno alla segreteria organizzativa.

L'iscrizione verrà ritenuta confermata al ricevimento della caparra di 20 € da versare sul conto corrente bancario di Ambasciatori dei Mieli, IBAN IT25N050343675000000000585. La caparra verrà restituita solo in caso il corso venisse annullato dagli organizzatori. Prima di versare la caparra assicurarsi che il modulo di iscrizione sia stato ricevuto e che ci sia ancora disponibilità. Il saldo sarà richiesto a pochi giorni dall'inizio del corso, sempre per bonifico o in contanti all'inizio del corso. Sarà emessa una nota di debito per l'intero importo versato a nome dell'interessato (o diversa intestazione da comunicare all'atto dell'iscrizione).

Allegato programma e scheda di iscrizione.

Con il patrocinio e il sostegno del Comune di Castel San Pietro Terme



Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

Castel San Pietro Terme, 20 - 23 gennaio 2018

Scheda di iscrizione

Da inviare per mail a segreteriabo2@ambasciatorimieli.it entro il 10 gennaio 2018

Dati partecipante

Cognome _____

Nome _____

Ente di appartenenza/Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

Comune _____

Cap _____ Provincia _____

Telefono _____

e-mail _____

Fax _____

C.F. _____

P.IVA _____

Associato o familiare di associato a "Le nostre Api" sì no

Indicare il nome del socio _____

Verserò la caparra di 20 € per bonifico sul conto intestato a Ambasciatori dei Mieli con Iban IT25N050343675000000000585. Costo totale del corso 200 € (180 € per gli associati a "Le nostre Api", da versare con bonifico prima dell'inizio del corso o in contante all'inizio del corso stesso.

Ai sensi del D.lgs. n. 196/03 del 30.06.03, La informiamo che i dati che Lei ci fornisce sono trattati nella piena tutela dei Suoi diritti e della Sua riservatezza ed in conformità alle disposizioni di legge e Le sono richiesti solo per fini organizzativi e contabili. I Suoi dati personali saranno trattati sia su supporto informatico che cartaceo. Il conferimento dei dati è necessario per l'iscrizione al corso di formazione; la mancata fornitura dei dati non consentirà pertanto l'iscrizione. Dichiarando di accettare il presente regolamento Lei ci autorizza pertanto al trattamento dei Suoi dati personali così come in precedenza indicato. Titolare del trattamento dei dati è Ambasciatori dei Mieli. Lei potrà comunque richiedere in qualsiasi momento l'aggiornamento o la cancellazione dei Suoi dati personali inviando comunicazione scritta a Ambasciatori dei Mieli.

AMi - Ambasciatori dei Mieli

Via Matteotti 79 - 40024 Castel San Pietro Terme (BO) C.F. 90042880378 segreteriabo2@ambasciatorimieli.it

PROGRAMMA
Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

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

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

- lezioni teoriche
 - prove pratiche
- Orario: 9-13; 14,30-18