



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 **12,18,19,26 marzo 2017**

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.

Il corso è riconosciuto dall'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Questo permette agli allievi che abbiano seguito tutto 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 CRA-API di Bologna

Sede: Cooperativa Nocetum Via San Dionigi 77 Milano www.nocetum.it

Costo : € 270,00

Il corso del corso è comprensivo di tutto il materiale didattico necessario, comprende i pranzi

Sono stati richiesti contributi che, se ottenuti, potrebbero portare una diminuzione del costo. L'eventuale nuovo prezzo sarà comunicato appena possibile, al più tardi al momento del saldo.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 5 marzo 2017 inviando il modulo di iscrizione allegato o comunicando i dati richiesti dal modulo alla mail 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 PRIMA di effettuare il pagamento della quota di iscrizione (segreteriaacr@ambasciatorimiele.it oppure 339-3465390 Alessandra Giovannini).

Indicazioni per il pagamento :

La quota di iscrizione di € 30,00 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

PROGRAMMA

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

- lezioni teoriche
- prove pratiche

III giorno
MATTINA
<ul style="list-style-type: none">○ Secondo passaggio di memorizzazione dei 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



CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE
DEL MIELE
Milano, 12-18-19-26 marzo 2017

Scheda di Iscrizione al CORSO

Da inviare a segreteriaiacr@ambasciatorimiele.it

Dati partecipante al corso

COGNOME _____ NOME _____

INDIRIZZO _____

COMUNE _____ CAP _____ PROVINCIA _____

TELEFONO _____ CELL _____

E_MAIL _____

Eventuali dati per fattura:

RAGIONE SOCIALE _____

INDIRIZZO _____

COMUNE _____ CAP _____ PROVINCIA _____

TELEFONO _____ CELL _____

E_MAIL _____

CODICE FISCALE _____

PARTITA IVA _____

esigenze alimentari da segnalare: _____
