



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 Montevicchia (LC) Via del Fontanile, 8 presso la Casetta dell'Associazione ProMontevicchia in collaborazione con Apilombardia.

Il corso è rivolto a tutti: 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.

E' stato chiesto il riconoscimento dall'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Questo permetterà agli allievi che lo frequenteranno di accedere ai successivi livelli di perfezionamento ai fini dell'iscrizione all'Albo.

Quando: 18-19 novembre 2-3 dicembre 2017

Dove: Montevicchia (LC), Via Fontanile, 8

Costo : € 230,00

Il costo è comprensivo di tutto il materiale didattico necessario.

Le iscrizioni dovranno pervenire inviando il modulo di iscrizione allegato oppure comunicando i dati richiesti dal modulo alla mail segreteriaacr@ambasciatorimieli.it

Il corso si svolgerà al raggiungimento di minimo 17 iscritti.

Il numero massimo dei partecipanti è di 25, pertanto si raccomanda di attendere conferma dell'iscrizione prima di effettuare il pagamento

Indicazioni per il pagamento :

La quota di iscrizione di € 20,00 dovrà essere versata tramite Bonifico Bancario a Ami –Ambasciatori dei Mieli IBAN IT25N 050343675 00000 00000 585

Indicare come causale del pagamento "Nome Iscritto-CORSO MONTEVECCHIA".

Il saldo potrà essere eseguito sempre tramite bonifico bancario .

In caso di mancata partecipazione al corso la quota di iscrizione non potrà essere restituita e sarà considerata quota associativa 2018 ad Ami-Ambasciatori dei Mieli.

Per info: segreteriaacr@ambasciatorimieli.it oppure 339-3465390 (Alessandra Giovannini).

Orario delle lezioni: dalle ore 9,00 alle ore 18,00 circa

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



Scheda di Iscrizione al CORSO

Da inviare a segreteriaacr@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 _____