



## A quanti possono essere interessati Loro Sedi

Castel San Pietro Terme, 27 luglio 2016

Gentili Signore e Signori,  
AMi, Ambasciatori dei Mieli, organizza, in collaborazione con ARAP, Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi, un corso di perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele. All'organizzazione del corso contribuiscono anche l'Azienda Agricola Mastroserio e l'Agriturismo Pantalone presso il quale si svolgerà il corso. Il corso si terrà in data **30 settembre, 1 e 2 ottobre 2016**, con orario pieno (9 – 13, 14,30 – 18), presso l'**Agriturismo Pantalone – Contrada Cristo Fasano 159, Cassano delle Murge (BA)**.

Il Corso è riservato a quanti abbiano già svolto un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele. Per il corso è stato richiesto il riconoscimento da parte dell'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Per essere valido ai fini del percorso per l'iscrizione all'Albo, l'iscritto dovrà aver completato il corso di introduzione almeno 3 mesi prima rispetto all'inizio di questo corso. Gli allievi che seguano questo corso per almeno il 75% della sua durata potranno accedere al corso di perfezionamento di II livello (corso-esame) tenuto dal CREA-API. Per iscriversi all'Albo occorre superare l'esame previsto durante il corso di perfezionamento di II livello.

Il corso avrà come docente Maria Lucia Piana. La realizzazione del corso è vincolata al raggiungimento di un numero minimo di iscritti e avrà un costo di 250 €. Tale importo dovrà essere versato nella seguente forma: 20 € da versare sul conto corrente di Ambasciatori dei Mieli contestualmente all'iscrizione, entro il 15 settembre 2016. Nel caso il corso non potesse essere realizzato perché non si raggiunge il numero minimo di iscritti, tale caparra verrà restituita. Alla conferma del corso (16 settembre 2016) l'interessato dovrà versare, entro il 28 settembre 2016, sempre sul conto bancario di Ambasciatori dei Mieli, la quota di 230 €. Ambasciatori dei mieli emetterà un documento con valore fiscale (nota di debito) sull'importo complessivamente versato. L'IBAN di Ambasciatori dei Mieli per il versamento delle quote sopra indicate è IT25N050343675000000000585.

Presso l'Agriturismo Pantalone sarà anche possibile pranzare durante le giornate del corso a un prezzo molto contenuto. E' possibile anche il pernottamento, occorre in questo caso prenotare direttamente all'Agriturismo Pantalone [agripantalone@alice.it](mailto:agripantalone@alice.it) - +39 080 775983.

Per partecipare è necessario iscriversi, entro il 15 settembre, inviando per e-mail la scheda di iscrizione qui allegata o telefonando a Maria Mastroserio ([mariamastroserio@gmail.com](mailto:mariamastroserio@gmail.com) 3805477461), alla quale ci si può rivolgere anche per eventuali ulteriori informazioni.

Augurandoci che questo evento possa suscitare il vostro interesse, si porgono cordiali saluti.

La Segreteria di Ami



## CORSO DI PERFEZIONAMENTO DI I LIVELLO IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

### PROGRAMMA

#### Primo giorno

Mattino (9 – 13)

- Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale
- Ripasso delle modalità di degustazione con analisi descrittiva
- Ripasso dei mieli uniflorali obbligatori (17 campioni) + altri insoliti o rari

Pomeriggio (14,30 – 17,30)

- Prova olfattiva
- Prove di differenziazione
- Ripasso dei principali difetti del miele

#### Secondo giorno

Mattino (9 – 13)

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità

Pomeriggio (14,30 – 17,30)

- Prove di differenziazione
- L'analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi
- Metodo del profilo
- Uso delle schede descrittive

#### Terzo giorno

Mattino (9 – 13)

- Prove di differenziazione
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova in miscela
- Prova di ordinamento

Pomeriggio (14,30 – 17,30)

- Prova olfattiva
- Simulazione di concorso – schede a punti
- Simulazione di concorso – scheda con scala non strutturata
- Valutazione dell'andamento del corso e dei risultati ottenuti dai partecipanti