



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 Sergnano (CR) nelle seguenti giornate: **20-21-27-28 febbraio 2016** per un totale di **30 ore**.

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 Nazionale 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 CREA-API di Bologna

**Sede: Centro Polifunzionale, Vicolo Magenta Sergnano (CR)**

**Costo : € 180,00**

**Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 10 febbraio 2016.**

Il corso si svolgerà al raggiungimento di minimo 17 iscritti.

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

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la scheda di iscrizione, indicando i dati personali richiesti, da inviare all'indirizzo di posta elettronica: [segreteriaacr@ambasciatorimieli.it](mailto:segreteriaacr@ambasciatorimieli.it), con copia dell'avvenuto versamento della quota di iscrizione.

Indicazioni per il pagamento :

**La quota di iscrizione di € 20,00** (IVA inclusa) dovrà essere versata tramite Bonifico Bancario IBAN IT 25 N 05034 36750 000000 000585

Indicare come causale del pagamento "*Nome Iscritto-SERGNANO 2016*".

**Il saldo di 160,00€ potrà essere eseguito all'inizio del corso**, direttamente nella sede di svolgimento o sempre con versamento bancario, prima dell'inizio del corso.

In caso di mancata partecipazione al corso la quota di iscrizione non potrà essere restituita e sarà considerata come quota associativa per l'anno 2016 ad AMi-Ambasciatori dei Mieli via Matteotti 72, 40024 Castel San Pietro Terme (10BO) C.F. 90042880378 [www.ambasciatorimieli.it](http://www.ambasciatorimieli.it)

Il costo è comprensivo di tutto il materiale didattico necessario.

Sono esclusi dal prezzo e a carico dei corsisti :

-I pranzi (sabato e domenica)

Sarà proposto un pranzo a prezzo convenzionato presso la Pizzeria Ristorante Tiraboschi – Sergnano (CR) Il ristorante accetta Ticket Restaurant®

Le adesioni ai pranzi saranno raccolte giorno per giorno prima dell'inizio delle lezioni.

-Le cene

I pasti serali saranno liberi.

Su richiesta agli iscritti interessati saranno segnalati alcune trattorie/ristoranti in zona.

-Il pernottamento

Segnaliamo due hotel:

HOTEL ARPINI Casale Cremasco (CR) [www.hotelparpini.it](http://www.hotelparpini.it) [info@hotelparpini.it](mailto:info@hotelparpini.it) (distanza dalla sede del corso: 1,5 km, percorribili anche a piedi/bici tramite pista ciclopedonale che collega Sergnano a Casale Cremasco)

HOTEL PALACE Crema (CR) [www.hotelpalacecrema.it](http://www.hotelpalacecrema.it) [info@hotelpalacecrema.it](mailto:info@hotelpalacecrema.it) (distanza dalla sede del corso: 8 km)

Per prenotazione contattare direttamente.

Il Comune di Sergnano mette a disposizione gratuitamente parcheggio/piazzola con carico/scarico acqua per chi si volesse recare in camper.

Per i più sportivi segnalo che da entrambe gli hotel la sede del corso è raggiungibile in bicicletta su percorsi ciclabili interamente pianeggianti.

Il territorio è anche servito anche da MIOBUS (servizio di trasporto a chiamata) info su <http://crema.autoguidovie.it/>

In ogni caso per info contattate [segreteria@ambasciatorimieli.it](mailto:segreteria@ambasciatorimieli.it) oppure 339-3465390, Alessandra Giovannini

Si allegano: il programma, la scheda di iscrizione al corso

## PROGRAMMA

I giorno	III giorno
<p><b>MATTINA</b></p> <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> <p><b>POMERIGGIO</b></p> <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>	<p><b>MATTINA</b></p> <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> <p><b>POMERIGGIO</b></p> <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>
<p><b>II giorno</b></p> <p><b>MATTINA</b></p> <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> <p><b>POMERIGGIO</b></p> <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>	<p><b>IV giorno</b></p> <p><b>MATTINA</b></p> <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> <p><b>POMERIGGIO</b></p> <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>

● lezioni teoriche  
○ prove pratiche



## Scheda di Iscrizione al CORSO

Da inviare a [segreteriaacr@ambasciatorimielei.it](mailto:segreteriaacr@ambasciatorimielei.it)  
allegando copia versamento quota di iscrizione

### Dati partecipante al corso

COGNOME \_\_\_\_\_ NOME \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

COMUNE \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_

TELEFONO \_\_\_\_\_ CELL \_\_\_\_\_

E\_MAIL \_\_\_\_\_

Eventuali dati aziendali (per fattura)

RAGIONE SOCIALE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

COMUNE \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_

TELEFONO \_\_\_\_\_ CELL \_\_\_\_\_

E\_MAIL \_\_\_\_\_

CODICE FISCALE \_\_\_\_\_

PARTITA IVA \_\_\_\_\_

desidero info piazzola di sosta camper

esigenze alimentari da segnalare: \_\_\_\_\_

(a cura della segreteria)	Note
N°Iscrizione	