



CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Il corso è riconosciuto dall'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

Luogo: Il corso si svolgerà presso l'Agriturismo ARCOBALENO di Alghero, situato in Reg. Guardia Grande

Durata: 4 giornate con orario 9.00-17.30. Le date sono 7-8-14-15 maggio 2016.

Docenti:

- GIANLUIGI MARCAZAN – Presidente Nazionale Albo Nazionale Esperti in Analisi Sensoriale del Miele
- SERGIO MASSI – Docente riconosciuto dall'ALBO degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele con Sede presso il CRA API di Bologna

Destinatari: Apicoltori, appassionati del miele, cuochi, consumatori, tecnici del settore e chiunque desideri imparare ad usare i propri sensi per valutare la qualità di un prodotto alimentare.

Finalità: Imparare a riconoscere i mieli attraverso l'analisi sensoriale e riconoscerne le caratteristiche e i difetti

Materiale Fornito: Cartellina con materiale utile per la valutazione dei mieli che verranno posti in assaggi

Costo: € 310 incluso di n. 4 pranzi in Agriturismo

Iscrizioni: inviare una mail a segreteria@aicsfpsardegna.com oppure chiamare la Segreteria Didattica al 079/2598523, nel seguente orario: da lunedì a venerdì, dalle ore 09,30 alle ore 13,00.

Attestato rilasciato: DI PARTECIPAZIONE



PROGRAMMA DEL CORSO

1° GIORNO – 7 MAGGIO 2016

Mattina 9.00-13.00

- 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
- Prova discriminativa: il sapore dolce
- Percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate.

Pomeriggio 14.30-17.30

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- Prova olfattiva su mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche e alimentari
- Discussione

2° GIORNO – 8 MAGGIO 2016

Mattina 9.00-13.00

- La tecnica di Degustazione
- Degustazioni di mieli uniflorali
- Prove di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione

Pomeriggio 14.30-17.30

- Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti
- Discussione



3° GIORNO – 14 MAGGIO 2016

Mattina 9.00-13.00

- Secondo passaggio mieli uniflorali
- Prova di differenziazione: prove di "trio"
- Analisi dei risultati e discussione
- Disposizioni legislative

Pomeriggio 14.30-17.30

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Le analisi del miele
- La caratterizzazione dei mieli uniflorali e di origine locale
- Discussione

4° GIORNO – 15 MAGGIO 2016

Mattina 9.00-13.00

- Prove di differenziazione: prove in "trio"
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Degustazioni di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata
- Discussione
- Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale
- Metodo di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Verifica dei risultati, commenti, discussione generale

Pomeriggio 14.30-17.30

- Caratteristiche nutrizionali del miele, Possibili usi del miele in cucina
- Prove di abbinamento di miele con diversi tipi di formaggio - Chiusura del Corso e consegna degli Attestati



MODULO D'ISCRIZIONE AL CORSO

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Il/La Sottoscritto/a

Residente in Via

CAP Città Prov.

C.F. /P.I. Mail

Recapito Telefonico

Chiede di partecipare al corso al costo di € 310. N°4 pranzi inclusi

N.B. – Le date dei corsi potrebbero subire delle variazioni, le quali saranno preventivamente comunicate ai partecipanti.

Verso l'importo pari a:

€ 93 (30% del costo totale) come anticipo del Corso;

€ 310 come importo totale del Corso.

Luogo, Data

Firma
