



Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

20, 21, 27 e 28 novembre 2020

presso ALSIA, Centro Sperimentale di Pantanello - Metaponto (Mt), SS 106 Jonica Km 448,2

Scheda di iscrizione

da inviare via mail entro il 31 ottobre 2020 all'indirizzo mail: a.apicoltorilucani@gmail.com

Dati partecipante

Cognome

Nome

Ente di appartenenza/Ragione Sociale

Indirizzo

Comune

Cap

Provincia

Telefono

e-mail

Fax

C.F.

P.IVA

Mi impegno a versare entro il 30 ottobre 2020 l'acconto di 50 € sul CC IT07C 05387 80320 00000 2576141 intestato ad Associazione Apicoltori Lucani con causale "Acconto corso introduzione analisi sensoriale - COGNOME". Il saldo dovrà essere versato sempre con bonifico bancario entro il giorno antecedente l'inizio del corso.

Ai sensi del D.lgs. n. 196/03 del 30.06.03, La informiamo che i dati che Lei ci fornisce sono trattati nella piena tutela dei Suoi diritti e della Sua riservatezza ed in conformità alle disposizioni di legge e Le sono richiesti solo per fini organizzativi e contabili. I Suoi dati personali saranno trattati sia su supporto informatico che cartaceo. Il conferimento dei dati è necessario per l'iscrizione al corso di formazione; la mancata fornitura dei dati non consentirà pertanto l'iscrizione. Dichiarando di accettare il presente regolamento Lei ci autorizza pertanto al trattamento dei Suoi dati personali così come in precedenza indicato. Titolare del trattamento dei dati è Ambasciatori dei Mieli. Lei potrà comunque richiedere in qualsiasi momento l'aggiornamento o la cancellazione dei Suoi dati personali inviando comunicazione scritta a Ambasciatori dei Mieli.

Firma



CORSO INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE - PROGRAMMA

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

● lezioni teoriche

○ prove pratiche

Orario indicativo: 9-13; 14,30-18,00