



CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE **Programma e promemoria del necessario per l'organizzazione**

FINALITÀ:

preparare tecnici in grado di dare valutazioni e formulare giudizi obiettivi sul miele attraverso l'analisi sensoriale.

MODALITÀ:

stage intensivo di 30 ore destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone). Vengono fornite al corsista nozioni tese a migliorarne le conoscenze sul miele (produzione, caratteristiche, tecnologia, legislazione e promozione) e a introdurlo alla pratica dell'analisi sensoriale. La metà del corso è riservata a prove pratiche e a esercizi di degustazione. Per necessità didattica il corso deve essere svolto in maniera intensiva in un solo blocco (per esempio 4 giorni ad orario pieno) o, eventualmente, in due (per esempio in due fine settimana consecutivi).

DESTINATARI:

preferibilmente apicoltori e tecnici del settore, ma anche altre figure professionali che vengano spesso a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...), desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto ed acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità, al fine di migliorarla e impegnarsi nel campo della valorizzazione e promozione.

RICONOSCIMENTO DA PARTE DELL'ALBO:

il corso può essere riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Questo permette agli allievi 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-AA. Per ottenere il riconoscimento gli organizzatori del corso devono farne domanda alla Segreteria dell'Albo, comunicando le modalità di svolgimento (vedi fac-simile). Al termine del corso occorre comunicare alla Segreteria i nominativi delle persone che lo hanno seguito per almeno il 75% delle lezioni (obbligo presenza la mattina del secondo giorno).

Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale

Via Umbria, 41 Frazione Osteria Grande • 40024 Castel S. Pietro Terme BO Italia
T +39 051 6951574 • pianaricerca@pianaricerca.it • pianaricerca.it

PROMEMORIA DEL NECESSARIO per 25 persone

LOCALI E ATTREZZATURE:

Area didattica

- sufficientemente ampia per attuare le disposizioni di distanziamento sociale obbligatorie
- illuminata in modo sufficiente e senza odori estranei (per esempio di cucina o di pittura fresca)
- sedie e tavoli di lavoro per corsisti e relatore (1)
- possibilità di proiettare (schermo o parete bianca) (il proiettore e il computer possono essere forniti dal docente se richiesto)
- che sia possibile allestire per il corso già la sera precedente alla giornata di corso

Area di preparazione

- tavoli sufficientemente ampi per la preparazione dei materiali

*(1) è necessario che anche i corsisti dispongano di banchi o tavoli sufficientemente ampi. Le sedie con tavolino ribaltabile di cui sono normalmente dotate le sale riunioni **non** sono sufficienti.*

PERSONALE:

- è utile la presenza, soprattutto nell'ora che precede e segue ogni lezione, di una persona che possa coadiuvare il docente nell'allestimento/disallestimento della sala e nello svolgimento delle prove pratiche.

MATERIALE:

Questo materiale viene generalmente fornito dal docente ed è incluso nel preventivo, a meno che gli organizzatori non preferiscano provvedere direttamente all'acquisto e alla produzione delle fotocopie; in questo caso il preventivo verrà scontato di conseguenza.

Materiale didattico

- cartelline, blocchi per appunti, penne n. 25
- schede di lavoro
- dispensa con gli argomenti del corso

Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale

Via Umbria, 41 Frazione Osteria Grande • 40024 Castel S. Pietro Terme BO Italia
T +39 051 6951574 • pianaricerca@pianaricerca.it • pianaricerca.it

Materiale di consumo

- cucchiaini in bio-plastica (formato caffè/gelato) n. 3.000
- piatti piani usa e getta n. 200
- bicchieri usa e getta formato caffè n. 50
- bicchieri usa e getta 200/250 ml n. 200
- tovaglioli di carta n. 200
- acqua minerale per prova 4 sapori fondamentali (acqua Levissima o altra acqua con residuo fisso inferiore a 100 mg/L, non gassata, in bottiglia di plastica da 1 L) n. 18
- acqua minerale da bere (acqua minerale gassata e non gassata) circa 50 L (2 litri a partecipante per i 4 giorni di corso).
- mele kg 20
- formaggi per prove di abbinamento
- sacchi spazzatura formato condominio 1 confezione
- rotolo alluminio n. 1
- carta bianca uso tovaglia usa e getta per ricoprire i tavoli q.b. (oppure tovagliato bianco in tessuto) se necessario

Materiale riutilizzabile

- coltelli con seghetta (per mele) n. 25

Altro

- computer e proiettore
- attestati di partecipazione

MATERIALE A CURA DEL DOCENTE

Materiale didattico

- campioni di miele per prove pratiche già predisposti in set per la presentazione individuale
- materiale per prova sui sapori fondamentali
- materiale per prova sugli odori standard in set individuali

Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale

Via Umbria, 41 Frazione Osteria Grande • 40024 Castel S. Pietro Terme BO Italia
T +39 051 6951574 • pianaricerca@pianaricerca.it • pianaricerca.it

PROGRAMMA

I GIORNO

MATTINA

- 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

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

II GIORNO

MATTINA

- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative

POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti

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

- lezioni teoriche
- prove pratiche

III GIORNO

MATTINA

- Secondo passaggio di memorizzazione di mieli uniflorali
- Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro

POMERIGGIO

- 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

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenziazione
- Le analisi del miele, disposizioni legislative, definizione di miele uniflorale e altri sistemi di valorizzazione

POMERIGGIO

- Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
- Uso del miele in cucina e 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

Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale

Via Umbria, 41 Frazione Osteria Grande • 40024 Castel S. Pietro Terme BO Italia

T +39 051 6951574 • pianaricerca@pianaricerca.it • pianaricerca.it

Fac-simile di lettera da inviare alla Segreteria dell'Albo per richiedere il riconoscimento del corso

Spett.le
Ufficio Centrale
Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele
c/o CREA – AA via di Saliceto 80 40128 Bologna

via E-mail: albomiele.api@crea.gov.it

Luogo e data

Oggetto: richiesta riconoscimento corso

La presente per informarVi che nei giorni si terrà a
(località), un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele, organizzato secondo le modalità
previste dall'Albo stesso, del quale si richiede il riconoscimento da parte della Vostra
Organizzazione.

Il corso avrà come docenti Al termine si invieranno una breve relazione
sull'andamento del corso e l'elenco dei partecipanti.

Si allega copia del programma.

Cordiali saluti.

Firma

Fac-simile di lettera da inviare alla Segreteria dell'Albo a conclusione del corso

Spett.le
Ufficio Centrale
Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele
c/o CREA – AA via di Saliceto 80 40128 Bologna

via E-mail: albomiele.api@crea.gov.it

Luogo e data

Oggetto: nominativi dei partecipanti al corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

In riferimento alla nostra precedente richiesta del per il riconoscimento di un corso di
introduzione all'analisi sensoriale del miele svolto a nei giorni,
di seguito si riportano i nominativi e i recapiti dei partecipanti che hanno seguito il corso per almeno
il 75% delle lezioni e che hanno ricevuto il relativo attestato di partecipazione. Si allega anche una
breve relazione sull'andamento del corso stesso e il registro delle presenze.

Cordiali saluti.

Firma

Segue elenco dei partecipanti (Nome, Cognome, Telefono, E-mail)

Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale

Via Umbria, 41 Frazione Osteria Grande • 40024 Castel S. Pietro Terme BO Italia

T +39 051 6951574 • pianaricerca@pianaricerca.it • pianaricerca.it