



SEMINARIO DI AGGIORNAMENTO IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Programma e promemoria del necessario per l'organizzazione

FINALITÀ:

Permettere a persone già formate in analisi sensoriale del miele di richiamare alla memoria i principali riferimenti olfattivi e gustativi relativi a mieli uniflorali e aggiornare le proprie competenze; il seminario può essere utile sia per persone già iscritte all'Albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele, sia per persone non iscritte, in previsione della partecipazione a un corso di perfezionamento in analisi sensoriale del miele; per il seminario può essere richiesto il riconoscimento alla Segreteria dell'Albo perché la partecipazione al seminario stesso possa essere considerata attività valida ai fini del mantenimento della condizione di iscritto.

MODALITÀ:

Stage di 7 ore destinato a un numero predeterminato di partecipanti, per consentire la preparazione del materiale di assaggio in maniera individuale. Il corso è costituito essenzialmente da prove pratiche e da esercizi di degustazione. Il programma viene stabilito in funzione delle necessità di addestramento/aggiornamento dei partecipanti.

DESTINATARI:

Persone che abbiano già seguito almeno un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele.

PROMEMORIA DEL NECESSARIO

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
- 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.*

Il materiale didattico (materiale monouso, cancelleria, acqua, mele, campioni di miele, bicchierini monouso, palettine, vassoi in alluminio) viene fornito dal docente ed incluso nel preventivo.

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