



### **Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele**

Finalità: fornire al corsista informazioni utili per conoscere i mieli italiani attraverso l'analisi sensoriale. Il corso è riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele ed è propedeutico ai corsi di analisi sensoriale dei livelli successivi obbligatori per l'iscrizione all'albo degli assaggiatori.

Struttura corso: stage di 30 ore diviso in 4 giornate (due fine settimana consecutivi) destinato a un numero limitato di partecipanti (max 20 persone).

Destinatari: apicoltori, consumatori e tecnici del settore desiderosi di acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità del miele.

Argomenti trattati: vengono fornite al corsista nozioni di base utili per introdurlo alla pratica dell'analisi sensoriale.

Docente: Lucia Piana

### **Prossimo appuntamento:** □

.....

**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; rappresenta il secondo passaggio obbligatorio per l'accesso all'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

**Modalità:** stage di 21 ore destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone), organizzato in moduli di 7 ore ciascuno (anche in giornate consecutive), che si svolgono nell'arco massimo di 3 mesi.

**Destinatari:** per essere ammessi al Corso bisogna aver già seguito un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele che si sia concluso almeno 3 mesi prima.

**Prenotazione:** Contattare la segreteria telefonando allo 0556533039 dal martedì al venerdì dalle 14:30 - 18:30 o mandando una email a [info@arpat.info](mailto:info@arpat.info)

### **Corso di perfezionamento in analisi sensoriale del miele (II livello)**

**Finalità:** perfezionare le conoscenze e le competenze acquisite con la partecipazione al corso di I livello e la successiva esperienza professionale. Selezionare le persone con competenza sufficiente all'iscrizione all'Albo degli esperti in analisi sensoriale del miele.

**Modalità:** principalmente prove pratiche sul miele (richiamo delle caratteristiche dei principali mieli uniflorali italiani e dei mieli difettosi, uso dei termini descrittivi, valutazione dei prodotti). Approfondimenti su temi teorici trattati nel corso di I livello (tecnologia, legislazione e

promozione). Esercitazione sulle analisi di laboratorio.

5 giorni consecutivi ad orario pieno; nell'ultimo sono previste lezioni, esercitazioni e valutazione dei risultati complessivi. La maggior parte del corso è riservata a prove pratiche di degustazione che vengono raccolte e valutate al fine dell'iscrizione all'Albo.

Destinatari: Persone che abbiano conseguito l'attestato di partecipazione al corso di Introduzione all'analisi sensoriale del miele (I livello) almeno 6 mesi prima.