

Corso di  
**“Perfezionamento in analisi sensoriale del miele – secondo  
livello”**

## PROGRAMMA

### 1° GIORNO

#### **Mattina**

- Presentazioni dei docenti e dei corsisti.
- Illustrazione delle prove proposte e del sistema di punteggio adottato.
- Ripasso delle tipologie dei mieli uniflorali usati nelle prove di riconoscimento. Prova non valutata.
- Prova non valutata con schede descrittive.

#### **Pomeriggio**

- Prima prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali (8 campioni).
- Prove discriminative (4 trio).
- Valutazione descrittiva di alcuni campioni di miele di origine incognita (2 campioni).

### 2° GIORNO

#### **Mattina**

- Prima prova di riconoscimento di mieli uniflorali (12 campioni).
- Valutazione descrittiva di alcuni campioni di miele di origine incognita (4 campioni).

#### **Pomeriggio**

- Seconda prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali (8 campioni).
- Prove discriminative (2 rank).
- Prove discriminative (4 trio).

### 3° GIORNO

#### **Mattina**

- Seconda prova di riconoscimento di mieli uniflorali (12 campioni).
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela (6 campioni).
- Prova teorica - Quiz sul miele.

#### **Pomeriggio**

- Commenti e discussione sull'andamento del corso.
- Consegna degli attestati di frequenza e chiusura del corso.

Orario:	mattina	9,00 – 13,00
	pomeriggio	14,30 – 17,30