

Corso di

“Perfezionamento in analisi sensoriale del miele – secondo livello” 4 – 6 giugno 2018

Vi si può accedere solo dopo aver frequentato, almeno 4 mesi prima, il corso di perfezionamento – 1° livello.

Obiettivi

Perfezionare il repertorio di informazioni sensoriali e selezionare i corsisti al fine dell'iscrizione all'Albo.

Modalità di svolgimento

Il corso è destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone) e ha una durata di 21 ore. È costituito essenzialmente da prove pratiche e da esercizi di degustazione finalizzati alla selezione dei corsisti sulla base delle prestazioni (memoria dei riferimenti olfatto-gustativi dei principali mieli uniflorali, capacità discriminative, abilità descrittiva, conoscenza delle informazioni teoriche trasmesse nei moduli precedenti).

Contenuto didattico

- ripasso dei 17 mieli uniflorali;

prove d'esame:

- due prove olfattive di riconoscimento di mieli uniflorali su 8 campioni;
- due prove di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali su 12 campioni;
- sei prove discriminative (test triangolari);
- due prove di ordinamento (ranking test);
- prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela su 6 campioni;
- prova descrittiva su 6 campioni;
- un test (18 quiz) a domande a risposta chiusa.

Per ogni prova viene rilevato il profitto di ogni corsista. I corsisti che hanno superato un certo livello di profitto (v. <http://www.albomiele.it/index.php/albo/disciplinare/> NORME TECNICHE - art. 2) possono inoltrare richiesta di iscrizione all'Albo.

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.
- Consegnata degli attestati di frequenza e chiusura del corso.

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

Il corso si svolgerà se si raggiungerà un numero minimo di 15 partecipanti.

PER ISCRIZIONI

compilare il modulo cliccando sul link che segue: [modulo di preiscrizione](#).

E' inoltre necessario inviare all'indirizzo e-mail albomiele.api@crea.gov.it copia (scansione o foto) degli attestati di partecipazione ai corsi di introduzione all'analisi sensoriale del miele e di perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele, propedeutici al corso-esame.

Costo del corso: 260 €

MODALITÀ DI PAGAMENTO*

Bonifico bancario

BNL - sede di Roma – Via San Nicola da Tolentino 67, 00187 ROMA

c/c bancario n. 218660

ABI 1005

CAB 3382

IBAN IT19S0100503382000000218660

intestato al " Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria".

Causale del versamento: " pagamento per Corso perfezionamento in analisi sensoriale del miele – secondo livello CREA-AA BOL"

*Attendere avviso prima di effettuare il pagamento. Il pagamento dovrà essere effettuato almeno 15 giorni prima dell'inizio del corso.