



Un partner di fiducia per la formazione aziendale

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

INFORMAZIONI UTILI

DATA 20/21 gennaio e 10/11 febbraio 2018 (durata 30 ore)

SEDE DEL CORSO: presso APICOLTURA COMARO in Via della Stazione 1/b – Montegnacco 33010 Cassacco - UD)

ORARI DEL CORSO: 09.00-13.00 e 14.00-17.30

FREQUENZA: obbligatoria al 75%

TERMINE ISCRIZIONE: fino ad esaurimento posti e comunque entro e non oltre il 5 gennaio 2018

POSTI DISPONIBILI: corso a numero chiuso (22 posti disponibili).

PREZZO E PAGAMENTO: €280,00 + iva. Il pagamento deve essere effettuato al momento dell'iscrizione tramite bonifico bancario:

UNICREDIT BANCA - CASARSA DELLA DELIZIA (PN)

ABI: 2008 CAB: 64811 C/C: 000110039283

IBAN: IT54V0200864811000110039283

IMPORTANTE: Riportare sulla causale del bonifico Tipologia Corso + Nome Azienda/Partecipante.

PROGRAMMA

SAB 20

L'analisi sensoriale: principi generali. Elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali. Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche. PROVE PRATICHE. Prova dei quattro sapori e verifica dei limiti di percezione individuale. Prova olfattiva e riconoscimento di odori standard. Prova olfattiva su mieli uniflorali.

DOM 21

La tecnica di degustazione. PROVE PRATICHE. Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche. Prove di differenziazione. Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali. Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture. La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti.

SAB 10

Prova di riconoscimento dei mieli uniflorali. Prove di differenziazione. La fermentazione del miele: cos'è e come si riconosce e previene. PROVE PRATICHE. Esercitazioni sull'uso del rifrattometro.

DOM 11

PROVE PRATICHE. Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela. Prove di differenziazione. Le analisi del miele. Disposizioni legislative. Sistemi di valorizzazione del miele. Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale. Metodi di valutazione (schede). Prova di valutazione guidata.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

LEOCHIMICA - AREA FORMAZIONE

+ 39 0434 638 242 - formazione@leochimica.it - www.leochimica.it

E' possibile effettuare l'iscrizione e il pagamento al corso direttamente ON LINE accedendo al sito www.leochimica.it registrandosi tramite area riservata, nella sezione Formazione.



Un partner di fiducia per la formazione aziendale

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Introduzione all'analisi sensoriale del miele

1. SCELTA DEL CORSO

Apporre una X sulla data desiderata

TIPOLOGIA CORSO	DATA	ORARIO	Mettere una X
INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE	20/21 gennaio	09.00-13.00	
	10/11 febbraio	14.00-17.30	

2. DATI DEI PARTECIPANTI AL CORSO

Compilare in STAMPATELLO in modo chiaro e leggibile TUTTI i campi.

NOME	COGNOME	LUOGO DI NASCITA Inserire sempre sia il comune che la provincia o lo stato se estero	DATA DI NASCITA formato xx/xx/xxxx

3. DATI PER LA FATTURAZIONE E IL CONTATTO

Compilare in STAMPATELLO in modo chiaro e leggibile. **TUTTI I CAMPI SONO OBBLIGATORI.**

RAGIONE SOCIALE	
VIA	
COMUNE	PROV.
PARTITA IVA o C.F.	
REFERENTE	RUOLO
E-MAIL:	TEL.:
CLIENTE LEOCHIMICA si no	

4. TIMBRO E FIRMA

Con l'iscrizione al corso e la firma si accettano tutte le condizioni di partecipazione riportate a lato.