

Corso di perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele

27-28-29 settembre (durata 21 ore)

Corso riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

venerdì 27 settembre

Lezioni teoriche (09.00 – 13.00)

Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale
Ripasso delle modalità di degustazione con analisi descrittiva
Ripasso dei mieli uniflorali obbligatori+altri insoliti o rari

Prove Pratiche (14.30 – 17.30)

Prova olfattive
Prove di differenziazione
Ripasso dei principali difetti del miele.

sabato 28 settembre

Lezioni teorico/pratiche (09.00 – 13.00)

Prove di riconoscimento di mieli unifloreali
Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità

Prove Pratiche (14.30 – 17.30)

Prove di differenziazione
L'analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio
e in campo, concorsi, marchi
Metodo del profilo
Uso delle schede descrittive

domenica 29 settembre

Lezioni teorico/pratiche (09.00 – 13.00)

Prove di differenziazione
Prove di riconoscimento di mieli unifloreali
Prova in miscela
Prova di ordinamento

Prove Pratiche (14.30 – 17.30)

Prova olfattiva
Simulazione di concorso – schede a punti
Simulazione di concorso – schede con scala non strutturata
Valutazione dell'andamento del corso e dei risultati ottenuti dai partecipanti

Docente: Dott.ssa Piana Lucia

Sede: Apicoltura F.Ili Comaro

via della stazione, 1/B Montegnacco di Cassacco (UD)

orari del corso: 9.00-13.00 e 14.30-18.00

Frequenza: obbligatoria al 75%

Scadenza iscrizioni: fino ad esaurimento posti e comunque e non oltre il 15.09.2019.

Posti disponibili: corso a numero chiuso (25 posti)

Costo corso: euro 210,00 IVA compresa.

Il pagamento deve essere effettuato al momento dell'inizio del corso.

Contatti informazioni e iscrizioni: Apicoltura F.Ili Comaro,

via della Stazione, 1/B, Cassacco

tel. 0432.857031 - E-mail info@comaro.it