



# Corso di perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele

25-26-27 febbraio (durata 21 ore)

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

venerdì 25 febbraio

## **MATTINA**

- Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale
- Ripasso delle modalità di degustazione con analisi descrittiva
- Ripasso dei mieli uniflorali obbligatori (18 campioni) + altri insoliti o rari

## **POMERIGGIO**

- Prova olfattiva
- Prove di differenziazione
- Ripasso dei principali difetti del miele

sabato 26 febbraio

## **MATTINA**

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

## **POMERIGGIO**

- 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 27 febbraio

## **MATTINA**

- Prove di differenziazione
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova in miscela
- Prova di ordinamento

## **POMERIGGIO**

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

Docente: Dott.ssa Piana Lucia

Sede: Apicoltura F.lli Comaro. Via della stazione 1/B, Cassacco (UD)

Orario indicativo: 9.00-13.00 e 14.30-17.30

Frequenza: obbligatoria al 75%

Scadenza iscrizioni: fino ad esaurimento posti e comunque non oltre il 18/02/2022

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.lli Comaro, tel. 0432.857031, e-mail [federica.comaro@comaro.it](mailto:federica.comaro@comaro.it)

**OBBLIGATORIO GREEN PASS RAFFORZATO**

# Scheda di Iscrizione

## al corso di perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele

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

### DATI DEL PARTECIPANTE 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: \_\_\_\_\_

NOME: \_\_\_\_\_

COGNOME: \_\_\_\_\_

LUOGO DI NASCITA: \_\_\_\_\_

inserire sempre sia il comune che la provincia o lo stato se estero

DATA DI NASCITA: \_\_\_\_\_

### DATI PER LA FATTURAZIONE E IL CONTATTO

Compilare in STAMPATELLO in modo chiaro e leggibile tutti i campi

RAGIONE SOCIALE: \_\_\_\_\_

SEDE: \_\_\_\_\_

PARTITA IVA o CODICE FISCALE: \_\_\_\_\_

REFERENTE: \_\_\_\_\_

TELEFONO: \_\_\_\_\_ E-MAIL: \_\_\_\_\_

TIMBRO e/o FIRMA

\_\_\_\_\_

Luogo, data

\_\_\_\_\_

### **Informativa sulla privacy**

I dati personali saranno trattati da Apicoltura F.lli Comaro, quale titolare del trattamento, per la gestione organizzativa e amministrativa dei corsi e saranno conservati per il tempo necessario al raggiungimento dello scopo e per l'assolvimento di obblighi legali. I dati personali non saranno comunicati a terzi. All'interessato sono garantiti i diritti di cui agli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE 679/2016, incluso il diritto di proporre reclamo ad un'Autorità di controllo.