

PROGRAMMA E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

L'A.S.S.A.M. - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche organizza un corso di analisi sensoriale del miele - perfezionamento di I livello.

L'A.S.S.A.M. attua il corso nell'ambito del Reg. UE 1308/2013 - "Programma regionale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele per la campagna apistica 2018-2019" - Azione A1.

Il corso è rivolto ad apicoltori e tecnici del settore, ma anche ad altre figure professionali (erboristi, alimentaristi, dietisti ...) ed ai consumatori, che abbiano già partecipato al corso di introduzione.

Per il corso sarà richiesto il riconoscimento all'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele gestito dal CREA-API di Bologna. Questo permetterà ai discenti che abbiano seguito il corso per intero di accedere al corso di perfezionamento di II livello, organizzato direttamente dal CREA-API a Bologna.

Il corso si svolgerà, nelle intere giornate del **6, 7 e 8 giugno 2019**, con orario **9-18** per un totale di 21 ore, presso la sede **ASSAM di Via dell'Industria n.1 a Osimo stazione.**

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la scheda di iscrizione, indicando i dati personali richiesti, da inviare al seguente indirizzo di posta elettronica laborjesi@assam.marche.it, allegando inoltre copia dell'avvenuto versamento della quota di **€ 50,00** (IVA inclusa).

Per motivi organizzativi il numero massimo dei partecipanti è di 25 unità, pertanto si raccomanda di contattarci prima di effettuare il pagamento. Le iscrizioni dovranno pervenire **entro il 28 maggio.**

Indicazioni per il pagamento

Il versamento della quota di € 50,00 (IVA inclusa) dovrà essere effettuato tramite:

c/c postale n. 11860608 intestato a ASSAM, via dell'industria, 1 60027 Osimo (AN)

o

c/c bancario presso UBI Banca spa sede di Ancona - codice IBAN IT 54 E 03111 02600 000000006926

Indicare come causale del pagamento "Corso di analisi sensoriale miele - perfezionamento I livello".

Per qualsiasi informazione

Centro Agrochimico Regionale - via Roncaglia 20, Jesi (AN) - tel 071 808400

A.S.S.A.M. - via dell'Industria 1, Osimo Stazione - tel 071 808303

e_mail: laborjesi@assam.marche.it

E' possibile telefonare dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:00

Ai seguenti indirizzi Internet sono disponibili avviso e scheda di partecipazione

www.assam.marche.it

www.ambasciatorimieli.it

PROGRAMMA

Primo giorno

Mattino

- Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale
- Ripasso delle modalità di degustazione con analisi descrittiva
- Ripasso dei mieli uniflorali obbligatori (17 campioni) + altri insoliti o rari

Pomeriggio

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

Secondo giorno

Mattino

- 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
- Uso delle schede descrittive

Terzo giorno

Mattino

- 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