

Istituto
Alberghiero



Assaggiatori miele

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI
SENSORIALE DEL MIELE

APILIGURIA associazione Apicoltori, in collaborazione con Regione Liguria, Comune di Taggia e Istituto Alberghiero "E. Ruffini" - Arma di Taggia, organizzano un corso di Analisi Sensoriale del Miele di primo livello che permetterà di accedere al Corso - Esame di Perfezionamento in Analisi Sensoriale del Miele di secondo livello, riconosciuto dall'Albo Nazionale in Analisi Sensoriale del Miele. **Il corso si terrà in due fine settimana di febbraio 2008 nei giorni 16 -17 e 23 - 24, presso l'Istituto Alberghiero "E.Ruffini" di Arma di Taggia** ed è destinato ad Apicoltori, Studenti, Operatori Alberghieri, Tecnici di Aziende Alimentari, Tecnici di Laboratorio, Erboristi, Dietisti, Medici, Veterinari, Operatori della Pubblica Amministrazione, Organizzazioni di Consumatori e Consumatori.

E' ammesso un numero massimo di 25 allievi.
Il costo di iscrizione è di 50,00 Euro (20 Euro per i Soci di Apiliguria e Studenti)

Le adesioni si ricevono presso la sede di Apiliguria

Fax 0184 055095
Tel. 338 9348833

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Programma

1° GIORNO

Mattina

- Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti
- L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali
- Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale

Pomeriggio

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- Prova olfattiva su mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

2° GIORNO

Mattina

- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative
- Prove di differenziazione

Pomeriggio

- Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti

3° GIORNO

Mattina

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro

Pomeriggio

- Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
- La conservazione del miele
- Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti

4° GIORNO

Mattina

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenziazione
- Le analisi del miele
- Disposizioni legislative
- La definizione di miele uniflorale
- Sistemi di valorizzazione del miele

Pomeriggio

- Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
- Metodi di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

● lezioni teoriche ○ prove pratiche
Orario indicativo: 9 - 13; 14,30 - 18

Programma 2008

APILIGURIA associazione produttori apistici sezione Imperia, con il contributo della Regione Liguria (ai sensi del reg. C.E. 797\04) organizza per il 2008 **corsi di aggiornamento e perfezionamento professionale**. Corsi intesi non solo come occasione di aggiornamento e di miglioramento delle capacità produttive ma anche momento di confronto con la ricerca, e di conoscenza diretta degli studiosi del settore.

Domenica 3 febbraio ore 15,00 Prof.ssa Paola Ferrazzi Di.Va.P.R.A. Entomologia e Zoologia applicate all'Ambiente "Carlo Vidano" Università di Torino. Interverrà su "Malattie, problematiche e altre avversità delle api".

Sabato 16 febbraio ore 15,00 Dott.ssa Lucia Piana. Laureata in scienze Biologiche ed esperta di miele e prodotti dell'alveare di fama internazionale. Corso di introduzione all'analisi sensoriale dei mieli. Presso Istituto Alberghiero E. Ruffini Lungomare Arma di Taggia.

Domenica 17 febbraio Dott.ssa Lucia Piana. Corso di introduzione all'analisi sensoriale dei mieli. Presso Istituto Alberghiero E. Ruffini Lungomare Arma di Taggia.
Sabato 23 febbraio Dott.ssa Lucia Piana. Corso di introduzione all'analisi sensoriale dei mieli. Presso Istituto Alberghiero E. Ruffini Lungomare Arma di Taggia.

Domenica 24 febbraio Dott.ssa Lucia Piana. Corso di introduzione all'analisi sensoriale dei mieli. Presso Istituto Alberghiero E. Ruffini Lungomare Arma di Taggia.
Sabato 1 marzo, ore 15,00 NAS. Nucleo Antisofisticazioni e Sanità - Genova, intervengono su "Problematiche Igienico Sanitarie". Presso Istituto Alberghiero E. Ruffini Lungomare Arma di Taggia.

Sabato 2 marzo, ore 15 Dott.ssa Roberta Ferrero Di.Va.P.R.A. Entomologia e Zoologia applicate all'Ambiente "Carlo Vidano" - Università degli Studi di Torino. Interverrà su Propoli e Polline, metodi di produzione e commercializzazione.

Sabato 8 marzo, ore 15 Dr. Claudio Porrini Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali (DiSTA) Università degli Studi di Bologna. Interverrà su "Api e ambiente" impollinazione, spopolamenti, mortalità, biomonitoraggio.

Domenica 9 marzo Gita a Piacenza in occasione di APIMELL (costo Euro 25).

Sabato 29 marzo, ore 15 Dr. Marco Lodesani Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura Reggio Emilia. Interverrà su "allevamento regine tecniche di selezione".

Domenica 30 marzo, ore 15 Dr. Belletti Pierantonio docente della facoltà di Agraria università di Udine, "costi di produzione e possibili strategie di marketing, i punti di forza ed i punti deboli della filiera miele".

**I CORSI SONO GRATUITI PER I SOCI DI APILIGURIA
VISTA L'IMPORTANZA DEGLI ARGOMENTI E L'AUTOREVOLEZZA
DEI DOCENTI NON MANCARE AGLI APPUNTAMENTI**

Per informazioni - 338 9348833 - Fax 0184 055095
e-mail: apiliguriaimperia@gmail.com