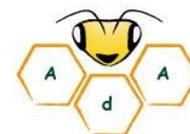


CORSO D' INTRODUZIONE
ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

BARI, 27 – 30 ottobre 2010



Obiettivi del corso

Il C.I.Bi. – Premio BIOL, in collaborazione con l'Associazione Amici delle Api e con il C.R.A. - Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura, organizza un Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele.

Il corso ha come obiettivo quello di fornire ai partecipanti informazioni, competenze ed abilità per poter valutare i principali parametri di qualità relativi al miele, eseguendo, all'interno di gruppi guidati da personale esperto, l'individuazione dei principali difetti e valutandone la rispondenza a standard organolettici definiti da specifiche normative.

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato che consente di accedere ai successivi corsi di perfezionamento per l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Organizzazione del Corso

Sede di svolgimento: Bari, ICEA PUGLIA – Via Ottavio Serena 38.

Durata del Corso: 4 giornate, 28 ore complessive, dal 27 al 30 ottobre 2010.

Chiusura iscrizioni: 20 ottobre 2010

Quota di iscrizione: 400 Euro iva inclusa (tariffa ridotta a 300 Euro iva inclusa per i soci dell'Associazione Amici delle Api e per Tecnici e Operatori ICEA)

Tutor: Monica Oreste

Responsabile del Corso: Raffaele Dall'Olio

Segreteria Organizzativa: Bari, C.I.Bi. – Via Ottavio Serena 37, tel/fax 0805582512(4), email info@premiobiol.it

Ammissione

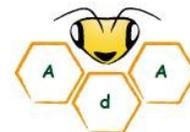
Il corso (massimo 25 partecipanti) è rivolto a tecnici, operatori ed esperti del settore, nonché semplici consumatori che vogliano acquisire competenze in merito.

Nella selezione saranno privilegiate le donne e chi opera in modo professionale nei settori suddetti.

Il C.I.Bi. si riserva di rinviare o annullare il Corso in caso di mancato raggiungimento del numero minimo previsto per lo svolgimento dello stesso, fissato a n. 15 partecipanti.

Iscrizione

Tutti i costi di spostamento e di accomodamento sono a carico dei partecipanti; per l'organizzazione logistica di spostamenti e accomodamento si può far riferimento alla Segreteria Organizzativa.



Ai partecipanti sarà richiesto un contributo di 400 € IVA inclusa ridotto a € 300 IVA inclusa per i soci dell'Associazione Amici delle Api e per Tecnici e Operatori ICEA.

Le richieste su apposito modulo dovranno pervenire, entro il 20 ottobre, presso:

CI Bi/PremioBI OL
Via Ottavio Serena 37
70126 Bari- Italia
tel/fax 0805582512(4)
Email: info@premiobiol.it

Programma del corso

27 ottobre

Ore 9.00 – 13.00

- 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
- Prova discriminativa: il sapore dolce
- Percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate.

Ore 14.30 – 17.30

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

28 ottobre

Ore 9.00 – 13.00

- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali
- Prove di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione

Ore 14.30 – 17.30

- Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture



Consorzio Italiano per il Biologico



- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti
- Discussione

29 ottobre

Ore 9.00 – 13.00

- Secondo passaggio mieli uniflorali
- Prova di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione
- Disposizioni legislative

Ore 14.30 – 17.30

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Le analisi del miele
- La caratterizzazione dei mieli uniflorali e di origine locale
- Discussione

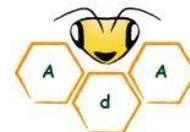
30 ottobre

Ore 9.00 – 13.00

- Prove di differenziazione: prove in trio
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata
- Discussione
- Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale
- Metodi di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Verifica dei risultati, commenti, discussione generale

Ore 14.30 – 17.30

- Caratteristiche nutrizionali del miele
- Possibili usi del miele in cucina
- Prove di abbinamento del miele con diversi tipi di formaggio
- Chiusura del corso e consegna degli attestati



CORSO D' INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Modulo di iscrizione

Bari, 27 - 30 ottobre 2010

Il/La sottoscritto/a....., nato/a a.....
Provincia di.....,il....., residente in.....
Via....., CAP.....,tel.....
Cell....., e-mail.....
Codice Fiscale.....
ISTITUTO/CENTRO/ENTE DI APPARTENENZA.....
Indirizzo....., Città.....
CAP....., Prov....., tel....., e-mail.....

chiede

di partecipare al Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele organizzato dal C.I.Bi.- Premio BIOL. Il Corso inizierà il 27 ottobre e terminerà il 30 ottobre 2010. Costo del Corso: 400,00 € IVA incl. (tariffa ridotta a 300 € IVA incl per soci associazione Amici delle Api e per tecnici e operatori ICEA)

Termine d'iscrizione: 20 ottobre 2010

Firma del richiedente..... Data.....

Il modulo deve essere inviato alla Segreteria Organizzativa a questo indirizzo:

CiBi Premiobiol, Via Ottavio Serena 37 – 70126 Bari – tel./fax 080 5582512/14 ; Email: info@premiobiol.it

Il pagamento dovrà essere effettuato prima dell' inizio del Corso con bonifico bancario al CiBi sul cc di Banco di Napoli:

IBAN: IT 72 Y 01010 41346 615252912683

Indicando nella causale: **BIOL Corso Assaggio Miele**

Tempi e modalità di recesso: E' possibile richiedere la restituzione della quota di iscrizione versata se il recesso avviene entro 7 giorni solari precedenti l' inizio del Corso. Dopo tale termine non è previsto alcun rimborso e l'importo dovuto verrà fatturato. E' prevista la facoltà di sostituire il partecipante.

Variazioni di programma: Il C.I.Bi. si riserva la facoltà di rinviare od annullare il Corso programmato dandone comunicazione via fax o email ai partecipanti entro 7 giorni lavorativi prima della data di inizio corso; in tal caso suo unico obbligo è provvedere al rimborso dell' importo ricevuto senza ulteriori oneri.

Il C.I.Bi. si riserva inoltre, per esigenze organizzative, di modificare il programma del Corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale.

Per qualsiasi informazione contattare la Segreteria Organizzativa: tel./fax: **080 5582512/4** ; Email: info@premiobiol.it

Informativa ai sensi dell' art. 13 del D.Lvo 196/2003

I dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

L' interessato gode dei diritti di cui all' art. 7 del D.Lvo 196/2000