

CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

2° LIVELLO

PROGRAMMA E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca organizza il “**Corso di analisi sensoriale del miele – II livello**”, finanziato con i fondi del Reg. (UE) 2021/2115 “Sottoprogramma apistico Regione Marche – Annata apistica 2023 – Azione A1.1”.

L'attività formativa è rivolta a soggetti che abbiano frequentato il corso di primo livello da almeno 3 mesi (ex corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele). Il corso è riconosciuto dall'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele; ciò permetterà a coloro che lo frequenteranno per intero di accedere al corso di III livello, che viene organizzato dal CREA-AA a Bologna.

Il corso sarà tenuto dalla **dott.ssa Mariassunta Stefano** e si svolgerà nelle intere giornate del **12, 13 e 19 giugno 2023**, con orario **9-18** per un totale di **21 ore**.

Sede: **AMAP - via dell'Industria 1, Osimo stazione (AN)**

Quota di partecipazione: 90,00 euro (IVA inclusa), da pagare tramite “Avviso di pagamento **PagoPA**” che verrà inviato con la conferma di ammissione al corso.

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la scheda di iscrizione, indicando i dati personali richiesti, da inviare al seguente indirizzo mail: laborjesi@amap.marche.it

Sono ammessi al corso massimo **25 partecipanti**, pertanto **prima dell'iscrizione si raccomanda di informarsi sulla disponibilità di posti.**

Le iscrizioni dovranno pervenire **entro il 31/05/23.**

Indicazioni per il pagamento

Il versamento della quota di € 90,00 (IVA inclusa) dovrà essere effettuato, **previa accettazione della domanda**, tramite “**Avviso di pagamento PagoPA**” che verrà inviato con la conferma di ammissione al corso. Tale avviso permetterà il pagamento presso le agenzie della propria banca, utilizzando l'home banking, presso gli sportelli ATM e presso i punti vendita di SISAL, Lottomatica e ITB, supermercati. **Una volta effettuato il pagamento, si prega di trasmetterne l'evidenza al laboratorio.** L'Agenzia emetterà regolare fattura.

Per qualsiasi informazione rivolgersi a

Centro Agrochimico Regionale
via Roncaglia 20, Jesi (AN)
tel. 071 808 - 414 - 330 - 416
e-mail: laborjesi@amap.marche.it

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





Il programma del corso prevede i seguenti argomenti:

Primo giorno - 12/06/2023

Mattino (9.00 - 13.00)

- 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 (15.00 - 18.00)

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

Secondo giorno - 13/06/2023

Mattino (9.00 - 13.00)

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

Pomeriggio (15.00 - 18.00)

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

Terzo giorno - 19/06/2023

Mattino (9.00 - 13.00)

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

Pomeriggio (15.00 - 18.00)

- 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

