



in collaborazione con:



Igea s.r.l.



Albo Nazionale Esperti Analisi Sensoriale Miele



CRA-API

## CORSO D'INTRODUZIONE ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Centro Formazione ICEA

*Sant'Onofrio (VV), 5 – 9 DICEMBRE 2011*

Partecipano inoltre all'iniziativa:



Con il contributo di:



## Obiettivi del corso

L'Associazione **BIOLITALIA**, in collaborazione con il **CRA-API** - Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura di Bologna, e **IGEA srl** 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. Particolare attenzione sarà posta ai mieli di qualità, fra cui quelli prodotti con metodo biologico.

**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:** Centro Formazione ICEA Sant'Onofrio (VV).

**Durata del Corso:** 5 giornate, 28 ore obbligatorie più 12 facoltative, dal 5 al 9 dicembre 2011.

**Chiusura iscrizioni:** 2 dicembre 2011.

**Quota di iscrizione:** 150 € IVA inclusa (ridotto a € 100 IVA inclusa per i soci dell'Associazione BIOL ITALIA e per Tecnici e Operatori ICEA).

**Responsabile del Corso:** Raffaele Dall'Olio.

### **Segreteria Organizzativa:**

D.ssa Daniela Caretto - BIOLITALIA– Via Ottavio Serena 37, tel/fax 080 5582512/4, email [biolitalia@gmail.com](mailto:biolitalia@gmail.com)

Dr. Marcello Mattioli - IGEA srl, via Raffaele Teti 73, 89843 Sant'Onofrio (VV), tel. 0963 367215 fax 269546, email [icea.calabria@icea.info](mailto:icea.calabria@icea.info)

## Ammissione

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

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

BIOLITALIA 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 150,00 € IVA inclusa ridotto a € 100,00 IVA inclusa per soci BIOLITALIA e per Tecnici e Operatori ICEA.

**Le richieste su apposito modulo dovranno pervenire, entro il 2 dicembre, presso la Segreteria Organizzativa**

**D.ssa Daniela Caretto** - BIOLITALIA– Via Ottavio Serena 37, tel/fax 080 5582512/4, email [biolitalia@gmail.com](mailto:biolitalia@gmail.com)

**Dr. Marcello Mattioli** - IGEA srl, via Raffaele Teti 73, 89843 Sant'Onofrio (VV), tel. 0963 367215 fax 269546, email [icea.calabria@icea.info](mailto:icea.calabria@icea.info)



**Associazione BIOL ITALIA**

Via Ottavio Serena 37 – 70126 Bari Tel/fax: 080 5582512/4 email: [biolitalia@gmail.com](mailto:biolitalia@gmail.com)

## Programma del corso

### **1° GIORNO (5 Dicembre 2011)**

#### **Mattina (8,30 – 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.

#### **Pomeriggio 14,30 – 18,00**

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

### **2° GIORNO (6 Dicembre 2011)**

#### **Mattina (8,30 – 13,00)**

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

#### **Pomeriggio 14,30 – 18,00**

- \* Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali
- \* Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione : cause, tecnologia, difetti.
- Discussione.

### **3° GIORNO (7 Dicembre 2011)**

#### **Mattina (8,30 – 13,00)**

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

#### **Pomeriggio 14,30 – 18,00**

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

### **4° GIORNO (8 Dicembre 2011)**

#### **Mattina (8,30 – 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.
- 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.
- 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.

#### **Pomeriggio 14,30 – 18,00 (sessione facoltativa)**

- Visita azienda apistica biologica Mellis ape.

#### **5° giorno (9 dicembre 2011) (sessione facoltativa)**

Palazzo degli Uffici – Corso Mazzini Cosenza  
(9,00 – 17,00)

Seminario scientifico:

*"Alimentazione domani, fra biodiversità, gusto e salute Il caso dell'apicoltura biologica".*



**Associazione BIOL ITALIA**

Via Ottavio Serena 37 – 70126 Bari Tel/fax: 080 5582512/4 email: biolitalia@gmail.com

## CORSO D'INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

### Modulo di iscrizione

**Sant'Onofrio (Vibo Valentia), 5 – 9 dicembre 2011**

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 BIOLITALIA. Il Corso inizierà il 5 dicembre e terminerà il 9 dicembre 2011. Costo del Corso: 150,00 € IVA incl. (tariffa ridotta a 100 € IVA incl. per soci BIOLITALIA e per Tecnici e Operatori ICEA).

Termine d'iscrizione: **2 dicembre 2011**

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

Il modulo deve essere inviato alla Segreteria Organizzativa ad uno di questi indirizzi:

**D.ssa Daniela Caretto** - BIOLITALIA- Via Ottavio Serena 37, tel/fax 080 5582512/4, email [biolitalia@gmail.com](mailto:biolitalia@gmail.com)

**Dr. Marcello Mattioli** - IGEA srl, via Raffaele Teti 73, 89843 Sant'Onofrio (VV), tel. 0963 367215 fax 269546, email [icea.calabria@icea.info](mailto:icea.calabria@icea.info)

Il pagamento dovrà essere effettuato prima dell' inizio del Corso con bonifico bancario a BIOL ITALIA sul cc di Poste Italiane: **IBAN: IT 29 W 07601 04000 000007691303**

Indicando nella causale: **BIOLITALIA 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:** BIOL ITALIA 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.

BIOL ITALIA 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:

**biolitalia@gmail.com**

#### **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*



**Associazione BIOL ITALIA**

Via Ottavio Serena 37 – 70126 Bari Tel/fax: 080 5582512/4 email: [biolitalia@gmail.com](mailto:biolitalia@gmail.com)