

SENTI·CHE·MIELE

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE Programma e promemoria del necessario per l'organizzazione

MODALITA':

stage intensivo di 30 ore destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone). Vengono fornite al corsista nozioni introduttive di analisi sensoriale e nozioni utili al miglioramento delle conoscenze sul miele (produzione, caratteristiche, tecnologia, legislazione e promozione). La metà del corso è riservata a prove pratiche e a esercizi di degustazione.

Per necessità didattica il corso deve essere svolto in maniera intensiva in un solo blocco (4 giorni ad orario pieno) o, eventualmente, in due fine settimana consecutivi.

L'orario indicativo è h. 9-13 14,30-18

DESTINATARI:

apicoltori e tecnici del settore, ma anche altre figure professionali che vengano spesso a contatto con il miele (buyer, addetti alla ristorazione, erboristi, alimentaristi, dietisti...), desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto ed acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità.

RICONOSCIMENTO DA PARTE DELL'ALBO:

il corso sarà riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. La presenza durante la seconda giornata di corso è obbligatoria.

Gli allievi che lo desiderano e che frequenteranno almeno 3/4 del monte ore del corso di introduzione potranno accedere successivamente al corso di perfezionamento di I livello.

Il corso di perfezionamento di II livello, per la selezione degli assaggiatori da iscrivere all'Albo, è organizzato direttamente dal CREA- AA.

INDICAZIONI ORGANIZZATIVE

Aula/sala didattica

- sufficientemente ampia per attuare le disposizioni obbligatorie di distanziamento sociale
- illuminata in modo sufficiente e senza odori estranei (per esempio di cucina o di pittura fresca)
- sedie e tavoli di lavoro sufficientemente ampi per corsisti e relatore. Le sedie con tavolino ribaltabile di cui sono normalmente dotate le sale riunioni non sono sufficienti.
- possibilità di proiettare : schermo o parete bianca, il proiettore e il computer possono essere forniti dal docente se richiesto.
- accessibile per l'allestimento del corso la sera precedente all'inizio del corso

Area di preparazione

- tavoli sufficientemente ampi per la preparazione dei materiali

Personale

- è utile la presenza, soprattutto nell'ora che precede e segue ogni lezione, di una persona che possa coadiuvare il docente nell'allestimento/disallestimento della sala e nello svolgimento delle prove pratiche.



MATERIALE

Corso di Introduzione all'analisi sensoriale del miele

Questo materiale viene generalmente fornito dal docente ed è incluso nel preventivo, a meno che gli organizzatori non preferiscano provvedere direttamente all'acquisto del materiale di consumo e didattico indicato con (*); in questo caso il preventivo verrà scontato di conseguenza.

Materiale didattico

- cartelline, blocchi per appunti, penne n. 25 (*)
- dispensa con gli argomenti del corso
- schede di lavoro
- attestati di partecipazione

Materiale di consumo (*)

- cucchiaini in bio-plastica PLA (formato caffè/gelato) n. 3.000
- piatti piani usa e getta n. 200
- bicchieri usa e getta formato caffè n. 50
- bicchieri usa e getta 200/250 ml n. 200
- tovaglioli di carta n. 200
- acqua minerale da bere (acqua minerale gassata e non gassata) circa 50 L (2 litri a partecipante per i 4 giorni di corso).
- acqua minerale per prova 4 sapori fondamentali (*acqua Levissima o altra acqua con residuo fisso inferiore a 100 mg/L, non gassata, in bottiglia di plastica da 1 L*) n. 18
- mele kg 20
- sacchi spazzatura a seconda delle disposizioni comunali (carta, plastica, compostabile, indifferenziato)
- carta bianca uso tovaglia usa e getta per ricoprire i tavoli q.b. (oppure tovagliato bianco in tessuto) se necessario

Materiale riutilizzabile:

- n°25 coltelli a seghetta (per tagliare mele)
- computer
- proiettore

Materiale a cura del docente

- campioni di miele per prove pratiche già predisposti in set per la presentazione individuale
- materiale per prova sui sapori fondamentali
- materiale per prova sugli odori standard in set individuali



PROGRAMMA

Corso di Introduzione all'analisi sensoriale del miele (tot. 30 h)

I 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

II GIORNO

MATTINA

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

POMERIGGIO

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

Orario indicativo: 9-13; 14,30-18

- lezioni teoriche
- prove pratiche

III GIORNO

MATTINA

- Secondo passaggio di memorizzazione 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

IV GIORNO

MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenziazione
- Le analisi del miele, disposizioni legislative, definizione di miele uniflorale e altri sistemi di valorizzazione

POMERIGGIO

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



SENTI·CHE·MIELE

CORSO DI PERFEZIONAMENTO DI I LIVELLO IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE **Programma e pro-memoria del necessario per l'organizzazione**

FINALITÀ: permette a persone già formate in analisi sensoriale del miele di richiamare alla memoria i principali riferimenti olfattivi e gustativi relativi a mieli uniflorali e aggiornare le proprie competenze; rappresenta il secondo passaggio obbligatorio per l'accesso all'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

MODALITÀ: stage di 21 ore destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone), organizzato in moduli di 7 ore ciascuno (anche in giornate consecutive), che si svolgono nell'arco massimo di 3 mesi.

DESTINATARI: per essere ammessi a questo corso bisogna aver già seguito un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele che si sia concluso almeno 3 mesi prima.

RICONOSCIMENTO DA PARTE DELL'ALBO: il corso sarà riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Questo permetterà ai corsisti che hanno frequentato almeno il 75% del monte ore di accedere a un Corso di perfezionamento di II livello organizzato dal CREA-AA di Bologna, finalizzato alla selezione degli assaggiatori da iscrivere nell'apposito Albo.

INDICAZIONI ORGANIZZATIVE

Aula/sala didattica

- sufficientemente ampia per attuare le disposizioni obbligatorie di distanziamento sociale
- illuminata in modo sufficiente e senza odori estranei (per esempio di cucina o di pittura fresca)
- sedie e tavoli di lavoro sufficientemente ampi per corsisti e relatore. Le sedie con tavolino ribaltabile di cui sono normalmente dotate le sale riunioni non sono sufficienti.
- possibilità di proiettare (schermo o parete bianca) (il proiettore e il computer possono essere forniti dal docente se richiesto)
- accessibile per l'allestimento del corso la sera precedente all'inizio del corso

Area di preparazione

- tavoli sufficientemente ampi per la preparazione dei materiali

Personale

- è utile la presenza, soprattutto nell'ora che precede e segue ogni lezione, di una persona che possa coadiuvare il docente nell'allestimento/disallestimento della sala e nello svolgimento delle prove pratiche.



MATERIALE

Corso di Perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele

Questo materiale viene generalmente fornito dal docente ed è incluso nel preventivo, a meno che gli organizzatori non preferiscano provvedere direttamente all'acquisto del materiale di consumo e didattico indicato con (*); in questo caso il preventivo verrà scontato di conseguenza.

Materiale didattico

- cartelline, blocchi per appunti, penne n. 25 (*)
- schede di lavoro
- attestati di partecipazione

Materiale di consumo (*)

- cucchiaini in bio-plastica PLA (formato caffè/gelato) n. 4.000
- piatti piani usa e getta n. 200
- bicchieri usa e getta 200/250 ml n. 200
- tovaglioli di carta n. 200
- acqua minerale da bere (acqua minerale gassata e non gassata) circa 50 L (2 litri a partecipante).
- mele kg 20
- sacchi spazzatura a seconda delle disposizioni comunali (carta, plastica, compostabile, indifferenziato)
- carta bianca uso tovaglia usa e getta per ricoprire i tavoli q.b. (oppure tovagliato bianco in tessuto) se necessario

Materiale riutilizzabile:

- n°25 coltelli a seghetta (per tagliare mele)
- computer
- proiettore

Materiale a cura del docente

- campioni di miele per prove pratiche già predisposti in set per la presentazione individuale



PROGRAMMA
Corso di Perfezionamento di I livello

1° giornata

Mattino

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

Pomeriggio

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

2° giornata

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
 - Metodo del profilo
 - Uso delle schede descrittive
 - Prove di differenziazione

3° giornata

Mattino

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
 - Prova in miscela
 - Prova di ordinamento
 - Prova olfattiva

Pomeriggio

- 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

Orario indicativo: mattino 9-13, pomeriggio 14,30-17,30

