

**PROGRAMMA**

| I giorno   |
|--|
| <b>MATTINA</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>● Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti</li><li>● L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali</li><li>○ Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale</li></ul> |
| <b>POMERIGGIO</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard</li><li>○ Prova olfattiva su mieli uniflorali</li><li>● Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche</li></ul>   |
| II giorno  |
| <b>MATTINA</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>● La tecnica di degustazione</li><li>○ Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative</li><li>○ Prove di differenziazione</li></ul>  |
| <b>POMERIGGIO</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali</li><li>○ Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture</li><li>● La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti</li></ul>   |

| III giorno  |
|---|
| <b>MATTINA</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali</li><li>○ Prove di differenziazione</li><li>● La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene</li><li>○ Esercitazione sull'uso del rifrattometro</li></ul>  |
| <b>POMERIGGIO</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Degustazione di mieli difettosi</li><li>● I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate</li><li>● La conservazione del miele</li><li>● Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti</li></ul>  |
| IV giorno   |
| <b>MATTINA</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela</li><li>○ Prove di differenziazione</li><li>● Le analisi del miele</li><li>● Disposizioni legislative</li><li>● La definizione di miele uniflorale</li><li>● Sistemi di valorizzazione del miele</li></ul>   |
| <b>POMERIGGIO</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>● Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale</li><li>● Uso del miele in cucina</li><li>○ Prove di abbinamento</li><li>● Metodi di valutazione (schede)</li><li>○ Prova di valutazione guidata</li><li>○ Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti</li><li>● Chiusura del corso e consegna degli attestati</li></ul> |

- lezioni teoriche
- prove pratiche

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