



Ente promotore della
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI
www.mieledelldolomitibellunesi.it
info@mieledelldolomitibellunesi.it

CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE – I LIVELLO

7/8 E 14/15 DICEMBRE 2024

Docente: Alessandra Cesira Giovannini

Docente Abilitato - Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

Obiettivi del corso

Il corso si propone di insegnare una tecnica che permetta di fornire valutazioni a formulare giudizi obiettivi sul miele. Più in generale consente di acquisire l'uso di uno strumento di giudizio e di analisi che permetta di trasmettere le peculiarità delle diverse tipologie di miele per valorizzare al meglio, trasmettere e approfondire criteri sui quali si basa la definizione di qualità nel miele, correggere eventuali errori produttivi e presentare le tecniche di preparazione del miele per il mercato e i possibili sistemi di valorizzazione.

Programma

Il corso si terrà presso il Centro Consorzi di Sedico (BL), Zona industriale Gresal, nei fine settimana 7/8 e 14/15 novembre, per un totale di 28 ore

Numero massimo di partecipanti: 20



APIDOLOMITI SCA.RL
Società Cooperativa Agricola
a Responsabilità Limitata
Via Papa Luciani 1 - 32020
Limana, Belluno, ITA.
C.F e P.IVA IT 00207740259

T. 0437 970214
F. 0437 1830206
M. +39 392 3379

info@apidolomiti.com
apidolomiti@pec.it
apidolomiti.com



Ente promotore della
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI
www.mieledelldolomitibellunesi.it
info@mieledelldolomitibellunesi.it

Sabato 7 Dicembre

- **Mattino ore 09.00 – 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
- **Pomeriggio ore 14.30- 18.00**
 - ❖ Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
 - ❖ Prova olfattiva su mieli uni floreali
 - ❖ Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

Domenica 8 Dicembre

- ❖ **Mattino ore 09.00 – 13.00**
 - ❖ La tecnica di degustazione
 - ❖ Degustazione dei mieli uni floreali
 - ❖ Prove di differenziazione prove
- ❖ **Pomeriggio ore 14.30- 18.00**
 - ❖ Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uni floreali
 - ❖ Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
 - ❖ La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti

Sabato 14 Dicembre

- **Mattino ore 09.00-13.00**
 - ❖ Secondo passaggio di memorizzazione dei mieli uni floreali
 - ❖ Prova di differenziazione prove
 - ❖ La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
 - ❖ Esercitazione sull'uso del rifrattometro



Ente promotore della
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI
www.mieledelldolomitibellunesi.it
info@mieledelldolomitibellunesi.it

- ❖ **Pomeriggio ore 14.30- 18.00**
- ❖ Degustazione dei 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 e inconvenienti

Domenica 15 Dicembre

- ❖ **Mattino ore 09.00 – 13.00**
- ❖ Prova di riconoscimento di mieli uni floreali
- ❖ Prova di riconoscimento di mieli uni floreali in miscela
- ❖ Prove di differenziazione
- ❖ Le analisi del miele
- ❖ Disposizioni legislative
- ❖ La definizione di miele uniflorale
- ❖ Sistemi di valorizzazione del miele

- ❖ **Pomeriggio ore 14.30- 18.00**
- ❖ Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale
- ❖ Uso del miele in cucina
- ❖ Prove di abbinamento
- ❖ Metodi di valutazione (schede)
- ❖ Prova di valutazione guidata
- ❖ Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- ❖ Chiusura del corso e consegna degli attestati



Ente promotore della
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI
www.mieledelldolomitibellunesi.it
info@mieledelldolomitibellunesi.it

MODULO DI ISCRIZIONE CORSO DI PRIMO LIVELLO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

7/8 E 14/15 DICEMBRE 2024 – Centro Consorzi (Sedico, BL)

Nome _____ Cognome _____

Data e Luogo di Nascita _____

Codice Fiscale _____

Residente in _____

CAP _____ Comune _____ Provincia _____

Cellulare _____ Mail _____

Apicoltore si no

Socio Apidolomiti si no

**In allegato copia della distinta del versamento della quota di
iscrizione e fotocopia della carta d'identità.**



APIDOLOMITI SCA.RL
Società Cooperativa Agricola
a Responsabilità Limitata
Via Papa Luciani 1 – 32020
Limana, Belluno, ITA.
C.F e P.IVA IT 00207740259

T. 0437 970214
F. 0437 1830206
M. +39 392 3379

info@apidolomiti.com
apidolomiti@pec.it
apidolomiti.com