

## CORSO DI AVVICINAMENTO ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

### OBIETTIVI FORMATIVI:

- Acquisire la pratica dell'analisi sensoriale del miele.

### FINALITA' FORMATIVE:

- La proposta formativa intende introdurre alla pratica dell'analisi sensoriale (cioè all'assaggio) del miele come mezzo per la valutazione qualitativa e la valorizzazione del prodotto.

### CONTENUTI:

- **Avvicinamento all'analisi sensoriale del miele:** Come nasce il miele: cenni sulla biologia delle api e sulla produzione, dal campo alla tavola. Composizione, caratteristiche, conservazione, possibili difetti del miele. La tecnica di assaggio, vocabolario dell'assaggio, analisi sensoriale descrittiva dei principali mieli uniflorali prodotti sul territorio. Identificazione sensoriale dei difetti. Mieli e territori, il valore dei mieli millefiori. Acquisto consapevole e possibili usi del miele.

### MODALITA' FORMATIVA:

- Corso FAD.

### DURATA:

- 8 ore.
- 2 ore di assenze massime ammesse.

### SEDI E CONTATTI PER ISCRIZIONI:

CODICE CORSO	MODALITA	SEDE	CONTATTI
12	FAD		<a href="mailto:s.lavista@cia.it">s.lavista@cia.it</a> <a href="mailto:f.serra@cia.it">f.serra@cia.it</a> 0141/1780040