PROGRAMMA:

1° giornata

Mattino (9 - 13)

- 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 (14,30 - 17,30)

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

2° giornata

Mattino (9 - 13)

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità

Pomeriggio (14,30 - 17,30)

- 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

3° giornata

Mattino (9 - 13)

- Prove di differenziazione
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova in miscela
- Prova di ordinamento

Pomeriggio (14,30 - 17,30)

- Prova olfattiva
- 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