

CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE I LIVELLO

PROGRAMMA E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L'AMAP – Agenzia Marche Agricoltura Pesca organizza un corso di **Analisi sensoriale del miele – I livello**.

L'AMAP attua il corso nell'ambito del Reg. (UE) 2021/2115 "Sottoprogramma apistico Regione Marche 2023/2027 – Annata apistica 2026 – Azione A1.1".

Il corso è rivolto ad apicoltori, tecnici del settore, altre figure professionali che vengano a contatto con il miele e a tutti coloro che desiderano aumentare le loro conoscenze su questo prodotto ed acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità, al fine di migliorarla e impegnarsi nel campo della valorizzazione e promozione.

Per il corso viene richiesto il riconoscimento all'**Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele**. Questo permette ai corsisti di accedere al corso di II livello e al corso/esame (corso di III livello) che viene organizzato direttamente dal CREA-AA di Bologna, superato il quale sarà possibile iscriversi all'Albo.

Il corso si svolgerà nei giorni: **10 - 11 - 16 - 17 aprile 2026**
con orario **9-13 e 14,30-18,00** per un totale di **30 ore**.
Sede: **Sala Comune di Filottrano Via Bruno Buozzi 13**



Tutti coloro che intendessero partecipare dovranno compilare il **Modulo Iscrizione Corso Analisi Sensoriale Miele - I Livello** eseguendo la scansione del codice accanto su telefono o tablet per accedere, oppure collegandosi al sito istituzionale AMAP <https://www.amap.marche.it/corsi> cliccando sul link omonimo all'interno della pagina di pubblicazione corso.

La quota di partecipazione è di € **75,00** (IVA inclusa), da pagare tramite "Avviso di pagamento PagoPA", inviato in seguito alla conferma di ammissione al corso.

Sono ammessi al corso massimo 25 partecipanti che, per il conseguimento dell'attestato di partecipazione, dovranno frequentare obbligatoriamente minimo 23 ore e l'intera seconda giornata prevista dal programma.

Le iscrizioni dovranno pervenire **entro il 01.04.2026**.

Segreteria organizzativa: Cristian Santarelli e Paola Scocco

Telefono: 071 808 330-279

e-mail: formazione@amap.marche.it



Primo giorno - 10.04.2026

Docente

Dott.ssa Mariassunta Stefano - AMAP

Mattino (9.00 – 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 (14.30 – 18.00)

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- Prova olfattiva su mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche



Secondo giorno - 11.04.2026

Mattino (9.00 – 13.00)

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

Pomeriggio (14.30 – 18.00)

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

Legenda

- lezioni teoriche
- prove pratiche

Terzo giorno - 16.04.2026

Mattino (9.00 – 13.00)

- Secondo passaggio di memorizzazione dei mieli uniflorali
- Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro

Pomeriggio (14.30 – 18.00)

- 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

Quarto giorno - 17.04.2026

Mattino (9.00 – 13.00)

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenziazione
- Le analisi del miele
- Disposizioni legislative
- La definizione di miele uniflorale
- Sistemi di valorizzazione del miele

Pomeriggio (14.30 – 18.00)

- Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
- Uso del miele in cucina
- 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