

(Estratto dal disciplinare)

FORMAZIONE E MODALITA' DI ISCRIZIONE ALL'ALBO

1. La formazione degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele si articola in tre corsi: corso di introduzione, corso di perfezionamento di I livello e corso di perfezionamento di II livello (corso-esame). Tra lo svolgimento di un corso e il successivo deve intercorrere un lasso di tempo in cui il corsista assaggiatore si esercita autonomamente. Questo periodo è fissato in non meno di tre mesi tra il corso di introduzione e il corso di perfezionamento di I livello, e in non meno di quattro mesi tra la fine del corso di perfezionamento di I livello e quello di II livello. L'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele prevede il superamento dell'esame previsto durante il corso di perfezionamento di II livello.

2.1 Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

Obiettivi

Il corso si propone di insegnare una tecnica che permetta di fornire valutazioni e 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 valorizzarle 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.

Modalità di svolgimento

Il corso di introduzione è destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone), deve avere una durata minima di 28 ore da svolgersi in 4 giorni consecutivi o suddivise al massimo in 8 sessioni, da completarsi in non più di un mese. E' cura del docente la custodia del registro delle presenze fino alla riconsegna all'UC.

Contenuto didattico

- lezioni teoriche su composizione, caratteristiche, tecnologia, legislazione, tecnica di degustazione del miele, usi del miele;
- le seguenti prove pratiche:
 - una prova dei 4 sapori (3.1);
 - prove olfattive su odori conosciuti (3.2);
 - una prova di memorizzazione degli odori di mieli uniflorali (3.3);
 - una prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali (3.4);
 - prove di memorizzazione di alcuni difetti comuni nel miele (3.5);
 - una prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali (3.6);
 - una prova di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali (3.7);
 - una prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela (3.8);
 - cinque prove discriminative (3.9);
 - prove su schede di valutazione (3.10);

- prova edonistica (3.11);
- prove di abbinamento con altri alimenti (3.12).

Il corso di introduzione non prevede esami per la verifica del profitto; al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno partecipato ad almeno $\frac{3}{4}$ della formazione prevista. La frequenza alla prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali è comunque richiesta per ottenere il rilascio dell'attestato.

2.2 Corso di perfezionamento di I livello

Vi si può accedere solo dopo aver frequentato, almeno 3 mesi prima, il corso di introduzione.

Obiettivi

Il corso permette a persone già formate in analisi sensoriale del miele di richiamare alla memoria i principali riferimenti olfattivi e gustativi relativi a mieli uniflorali e aggiornare le loro competenze.

Modalità di svolgimento

Il corso di perfezionamento di I livello è destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone) e deve avere una durata minima di 21 ore; è organizzato in 3 giorni consecutivi o in più moduli di almeno 7 ore ciascuno, da svolgersi nell'arco massimo di tre mesi. E' cura del docente la custodia del registro delle presenze fino alla riconsegna all'UC.

Contenuto didattico

- lezioni teoriche riguardanti i principi generali dell'analisi sensoriale, la tecnica di degustazione, l'analisi sensoriale nella pratica (valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi, panel);
- le seguenti prove pratiche:
 - ripasso dei principali mieli uniflorali e di altri rari o occasionali (3.4);
 - ripasso dei principali difetti del miele;
 - prove di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali (3.6);
 - una prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela (3.8);
 - due prove discriminative (triangolari) classiche (3.9);
 - due prove discriminative (triangolari) con mieli uniflorali (3.9);
 - una prova di ordinamento (3.9);
 - prove di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali (3.7);
 - due prove su mieli uniflorali di diversa purezza (il concetto di unifloralità) (3.13);
 - uso delle schede descrittive (3.10);
 - simulazione di concorso.

Il corso di perfezionamento di I livello non prevede esami per la verifica del profitto. Tuttavia il corsista può fare un'autovalutazione del proprio rendimento sulla base delle indicazioni che gli saranno illustrate dal docente all'inizio del corso.

Al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno partecipato ad almeno $\frac{3}{4}$ della formazione prevista.

2.3 Corso di perfezionamento di II livello

Obiettivi

Perfezionare le informazioni e il repertorio di informazioni sensoriali e selezionare i corsisti con migliori prestazioni al fine dell'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Modalità di svolgimento

Il corso è tenuto dal CRA - Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura (CRA-API) e vi si può accedere solo dopo aver frequentato un corso di perfezionamento di I livello almeno 4 mesi prima. Il corso è tenuto da più docenti. Il corso di perfezionamento di II livello è destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone) e deve avere una durata minima di 21 ore da svolgersi in tre giorni consecutivi. Il corso è costituito essenzialmente da prove pratiche e da esercizi di degustazione finalizzati alla selezione dei corsisti sulla base delle prestazioni (memoria dei riferimenti olfatto-gustativi dei principali mieli uniflorali, capacità discriminative, abilità descrittiva, conoscenza delle informazioni teoriche trasmesse nei moduli precedenti). E' cura dei docenti la custodia del registro delle presenze fino alla riconsegna all'UC.

Contenuto didattico

- ripasso dei 18 mieli uniflorali;
- prove d'esame:
 - due prove olfattive di riconoscimento di mieli uniflorali su 8 campioni (2x8 campioni) (3.6);
 - due prove di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali su 12 campioni (2 x 12 campioni) (3.7);
 - quattro prove discriminative (triangolari) classiche (3.9);
 - quattro prove discriminative (triangolari) con mieli uniflorali (3.9);
 - due prove di ordinamento (3.9);
 - una prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela su 6 campioni (3.8);
 - una prova descrittiva su 6 campioni (3.10);
 - un test a domande a risposta chiusa.

Al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno seguito almeno $\frac{3}{4}$ della formazione prevista.

Per ogni prova viene rilevato il profitto di ogni corsista. I corsisti che hanno superato un certo livello di profitto (2.4) possono accedere all'iscrizione all'Albo.