

DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: **C.O.QP– DGR 1509/2016 - Autorizzazione svolgimento Corso di perfezionamento in analisi sensoriale del miele. Approvazione programma e docenza - Bilancio 2019**



DECRETA

- di autorizzare ed approvare il programma del Corso di perfezionamento in analisi sensoriale del miele allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 01);
- di approvare lo schema di lettera d'incarico per la docenza svolta dalla Dott.ssa maria Lucia Piana, allegato al presente atto di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 02);
- di procedere con successivi atti all'adozione degli impegni di spesa derivanti dal presente decreto che graveranno sul Bilancio ASSAM 2019 Progetto "Attività Centro Agrochimico" cod.5.01;
- di prendere atto della attestazione di copertura finanziaria sul Bilancio ASSAM 2019 - Centro Operativo Qualità delle Produzioni", cod. 5.01;
- di dichiarare, in relazione al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, di non trovarsi in situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi;
- di attestare l'avvenuta verifica dell'inesistenza di altre situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L. n. 241/90 dell'art. 42 del D.Lgs. n. 50/2016";
- di provvedere alla pubblicazione del presente atto nel sito istituzionale dell'A.S.S.A.M www.assam.marche.it;
- di prendere atto che dal presente atto non deriva nessun impegno di spesa a carico di ASSAM.

IL DIRETTORE

(Dott. Lorenzo Bisogni)

Documento informatico firmato digitalmente





ALLEGATI
("Allegati n. 2")

Allegato n. 1 – PROGRAMMA DEL CORSO

CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE PERFEZIONAMENTO DI I LIVELLO

PROGRAMMA E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

L'A.S.S.A.M. - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche organizza un corso di analisi sensoriale del miele - perfezionamento di I livello.

l'A.S.S.A.M. attua il corso nell'ambito del Reg. UE 1308/2013 - "Programma regionale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele per la campagna apistica 2018-2019" - Azione A1.

Il corso è rivolto ad apicoltori e tecnici del settore, ma anche ad altre figure professionali (erboristi, alimentaristi, dietisti ...) ed ai consumatori, che abbiano già partecipato al corso di introduzione.

Per il corso sarà richiesto il riconoscimento all'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele gestito dal CREA-API di Bologna. Questo permetterà ai discenti che abbiano seguito il corso per intero di accedere al corso di perfezionamento di II livello, organizzato direttamente dal CREA-API a Bologna.

Il corso si svolgerà, nelle intere giornate del **6, 7 e 8 giugno 2019**, con orario **9-18** per un totale di 21 ore, presso la sede **ASSAM di Via dell'Industria n.1 a Osimo stazione.**

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la scheda di iscrizione, indicando i dati personali richiesti, da inviare al seguente indirizzo di posta elettronica laborjesi@assam.marche.it, allegando inoltre copia dell'avvenuto versamento della quota di **€ 50,00** (IVA inclusa).

Per motivi organizzativi il numero massimo dei partecipanti è di 25 unità, pertanto **si raccomanda di contattarci prima di effettuare il pagamento.** Le iscrizioni dovranno pervenire **entro il 28 maggio.**

Indicazioni per il pagamento

Il versamento della quota di € 50,00 (IVA inclusa) dovrà essere effettuato tramite:

c/c postale n. 11860608 intestato a ASSAM, via dell'industria, 1 60027 Osimo (AN)

oppure

c/c bancario presso UBI Banca spa sede di Ancona - codice IBAN IT 54 E 03111 02600 000000006926

Indicare come causale del pagamento "Corso di analisi sensoriale miele - perfezionamento I livello".

Per qualsiasi informazione



Centro Agrochimico Regionale - via Roncaglia 20, Jesi (AN) - tel 071 808400

A.SS.A.M. - via dell'Industria 1, Osimo Stazione - tel 071 808303

e_mail: laborjesi@assam.marche.it

E' possibile telefonare dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:00

Ai seguenti indirizzi Internet sono disponibili avviso e scheda di partecipazione

www.assam.marche.it

www.ambasciatorimieli.it

PROGRAMMA

Primo giorno

Mattino

- Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale
- Ripasso delle modalità di degustazione con analisi descrittiva
- Ripasso dei mieli uniflorali obbligatori (17 campioni) + altri insoliti o rari

Pomeriggio

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

Secondo giorno

Mattino

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

Pomeriggio

- Prove di differenziazione
- L'analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi



- Uso delle schede descrittive

Terzo giorno

Mattino

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

Pomeriggio

- 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



Allegato n. 2 - LETTERA D'INCARICO PER LA DOCENZA

Prot. N. /QP/FR/mmc

Spett.le
Piana Ricerca e Consulenza srl
Via Umbria, 41
Fraz.Osteria Grande
40024 Castel San Pietro T. (BO)

pianaricerca@pianaricerca.it

OGGETTO: Conferimento incarico per docenza al Corso di Perfezionamento in analisi sensoriale del miele dei giorni 6-7-8 giugno 2019

Con la presente si affida un incarico per la docenza al Corso di Perfezionamento in analisi sensoriale del miele, autorizzato con Decreto del Direttore n. ____ del _____, che si terrà presso la sede ASSAM a Osimo (AN) in Via dell'Industria n.1, nei giorni 6-7-8 giugno 2019 con orario 9–13 e 14,30–17,30 per un totale di 21 ore.

La S.V. sarà chiamata pertanto a svolgere la docenza e a fornire tutti i materiali didattici necessari costituiti da 150 campioni di miele selezionato, in parte preparato in kit di degustazione individuale per ogni corsista, fotocopie delle schede di lavoro, cartelline, blocco per appunti, penne, materiale usa e getta, acqua e mele e le verrà riconosciuto un compenso pari ad Euro 2.763,20 IVA esclusa comprensivo delle spese sostenute per il trasferimento, il vitto e l'alloggio ed il materiale didattico necessario come dettagliato nel preventivo presentato Prot ASSAM n.10354 del 20.12.2018.

L'ASSAM è sollevato da qualsiasi responsabilità per infortuni e/o danni propri e verso terzi a persone e/o cose che potranno comunque insorgere nell'espletamento dell'incarico.

I dati personali necessari per provvedere alla liquidazione di quanto dovuto, saranno utilizzati ad uso esclusivamente interno, nel rispetto del D.Lgs 196/2003 e successive modifiche. Pertanto, nell'accettare l'incarico, la S. V. autorizza l'ente all'utilizzo, per le finalità suddette, dei propri dati.

Si prega di restituire copia della presente firmata per accettazione.

Si prega di restituire copia della presente firmata per accettazione.

Per accettazione

Firma
Maria Lucia Piana

IL DIRETTORE
Dott.Lorenzo Bisogni

"Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005, modificato ed integrato dal D.Lgs. n. 235/2010 e dal D.P.R. n. 445/2000 e norme collegate, nonché dal D.L. n. 145/2013, convertito con Legge n. 9/2014, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa"

