DECRETO DEL DIRETTORE
n. 115 del 21 febbraio 2019

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

DECRETA

- di autorizzare ed approvare il programma del Corso di introduzione all'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 Mariassunta Stefano, 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 INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

PROGRAMMA E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

L'A.S.S.A.M. – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche organizza un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele.

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 altre figure professionali che vengano a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...), desiderosi di 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 sarà richiesto il riconoscimento dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Questo permetterà ai corsisti di accedere al corso di perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele e al corso esame (corso di perfezionamento di II livello in analisi sensoriale del miele) organizzato direttamente dal CREA-API di Bologna, superato con profitto il quale sarà possibile iscriversi all'Albo.

Il corso si svolgerà nei seguenti giorni:

15, 16, 22, 23 febbraio 2019, con **orario 9-13 e 14,30-18,00** per un totale di **30 ore**.

Sede:

ASSAM: via dell'Industria 1, Osimo stazione

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

Prima di effettuare il pagamento si raccomanda di informarsi sulla disponibilità di posti.

- Le iscrizioni dovranno pervenire **entro l'8 febbraio**.

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)

o 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 introduzione all'analisi sensoriale del miele".

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

I giorno (15/02/2019)

MATTINA

- 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

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard

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

II giorno (16/02/2019)

MATTINA

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

POMERIGGIO

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

III giorno (22/02/2019)

MATTINA

- 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

- 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

IV giorno (23/02/2019)

MATTINA

- 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

- 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

- lezioni teoriche
- prove pratiche

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

Prot. N. /QP/FR/mmc

Alla Dott.ssa

Mariassunta Stefano

Presso

ASSAM – Via dell'Industria, 1

OSIMO (AN)

Consegna a mano

OGGETTO: Conferimento incarico per docenza corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

Con la presente si affida un incarico per la docenza al corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele che si terrà presso la sede ASSAM di Osimo in Via dell'Industria 1, nei giorni **15, 16, 22, 23 febbraio 2019**, come da programma pubblicato sul sito *www.assam.marche.it*.

La S.V. sarà chiamata pertanto a svolgere n. **30 ore di lezione** sugli argomenti concordati, nelle seguenti date:

- **15 febbraio 2019**, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14,30 alle 18,00
- **16 febbraio 2019**, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14,30 alle 18,00
- **22 febbraio 2019** dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14,30 alle 18,00
  23 febbraio 2019 dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14,30 alle 18,00.

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"