

ONLINE



A.L.P.A. Miele
Associazione Ligure Produttori Apistici Miele

ONLINE

Corso Monografico:

Dall'Alveare al Laboratorio: organizzazione, tecniche di produzione e ricerca della qualità dei prodotti apistici, normativa sull'etichettatura e sui locali di smielatura

Il Corso è tenuto da docenti iscritte all'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

Il miele: gestione melari in apiario e in magazzino.

Come filtrare il miele, decantazione.

Riconoscimento e differenziazione mieli.

Cristallizzazione guidata, cura del prodotto e difetti da evitare.

Polline: tecniche di raccolta. Le varie trappole.

Come trattare il polline, deumidificazione.

Modi di commercializzazione del polline.

Propoli: tecniche di raccolta.

L'importanza dell'assenza di residui nel propoli.

Illustrazione norme e leggi su etichettatura dei prodotti dell'alveare.

Cenni su organizzazione e legislazione del laboratorio.

Giovedì 23, Lunedì 27, Mercoledì 29 Luglio 2020
ore 20:30/23:30

La quota di iscrizione è di:

30€ per gli Apicoltori iscritti ad ALPA Miele (in regola con l'iscrizione all'Associazione e all'Anagrafe Apistica)

50€ per non apicoltori (comprende tessera 2020 Ami, Associazione Ambasciatori dei Mieli)

Compresi nella quota verranno inviati DOSSIER su ETICHETTATURA (unaapi) e CRISTALLIZZAZIONE (l'apis)

Per iscrizioni e info: miele@alpamiele.it

Iban: Banco Popolare - Moconesi - IT35J050343205000000001153



In collaborazione con



www.alpamiele.it