



**ORGANIZZA UN CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI SALUMI  
A CAPIZZI (ME), CORSO I MODULO – **13/14 OTTOBRE 2018**  
CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI TECNICO  
ASSAGGIATORE**

**PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI:**

- 1°lezione 13/10 ore 10: ANALISI SENSORIALE: fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test.
- 2°lezione 13/10 ore 11,30: IL SUINO: dall'allevamento alla macellazione; Il suino da Agricoltura biologica. Le razze autoctone.
- Degustazione ore 13,00
- 3°lezione 13/10 ore 15: MATERIE PRIME NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI: caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche.
- Degustazione ore 16,30
- 4°lezione 14/10 ore 9: LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI: cotti, crudi, affumicati. I PRODOTTI COTTI.
- 5°lezione 14/10 ore 10,30: I PRODOTTI DOP-IGP-STG-PAT. I SALUMI CRUDI, tracciabilità ed etichettatura.
- Degustazione ore 13
- ESAME FINALE teorico – pratico 14/10 ore 15

**Sede del Corso: ex Collegio di Maria - via Vespri - Capizzi**

**COSTO DEL CORSO : € 150 COMPRENSIVO DELLA QUOTA DI SCRIZIONE (€ 37)  
ALL'O.N.A.S. PER L'ANNO SOLARE IN CORSO**

**N.B. e' necessario iscriversi entro 20/9/2018, il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di 20 Soci. Per iscriversi collegarsi al sito [www.onasitalia.org](http://www.onasitalia.org) alla voce corsi e compilare il modello di iscrizione**

**PER INFORMAZIONI**

**Referenti del corso:**

- Dott. Bianca Piovano: [onas.cn@libero.it](mailto:onas.cn@libero.it)
- Dott. Catalano Puma Anna Daniela: cell 328 0243064;  
[annadaniela1977@gmail.com](mailto:annadaniela1977@gmail.com)

