



**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 COMPENSIVO 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 alla voce corsi e compilare il modello di iscrizione

PER INFORMAZIONI

Referenti del corso:

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

