



ORGANIZZA UN CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI SALUMI
A VITERBO
INIZIO CORSO I° MODULO - MESE di APRILE 2014
CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI TECNICO
ASSAGGIATORE

PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI:

- 1° lezione 26/4 ore 10: **ANALISI SENSORIALE: fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test**
- 2° lezione 26/4 ore 11,30: **IL SUINO: dall'allevamento alla macellazione; Il suino da Agricoltura biologica. Le razze autoctone**
- **Degustazione guidata ore 13 di 4 prodotti di salumeria**
- 3° lezione 26/4 ore 15: **MATERIE PRIME NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI: caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche**
- **Degustazione guidata ore 16,30 di 2 prodotti di salumeria**
- 4° lezione 27/4 ore 10: **LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI: cotti, crudi, affumicati. I PRODOTTI COTTI**
- 5° lezione 27/4 ore 11,30: **I PRODOTTI DOP-IGP-ST. I SALUMI CRUDI, tracciabilità ed etichettatura**
- **Degustazione guidata ore 13 di 4 prodotti di salumeria**
- **ESAME FINALE teorico – pratico: ore 15**

Sede del corso: Bed and Brekfast Torre di Vico - via San Lorenzo 63 - Viterbo
COSTO DEL CORSO : €130 COMPRESIVO DELLA QUOTA D'ISCRIZIONE (€37)
ALL'O.N.A.S. PER L'ANNO SOLARE IN CORSO

N.B. e' necessario iscriversi entro 15/4/2014 il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di circa 20 Soci.

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

- **Dott. Piovano Bianca cell 328 8692895 e-mail: onas.cn@libero.it**