



ORGANIZZA UN CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI SALUMI

a

VILLANOVA DI CEPAGATTI

**INIZIO CORSO I° MODULO - MESE DI FEBBRAIO 2010
CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI TECNICO
ASSAGGIATORE**

PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI:

- 1° lezione: 19 febbraio ore 16.00.: ANALISI SENSORIALE: fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test
- 2° lezione: 19 febbraio ore 18.00: IL SUINO: dall'allevamento alla macellazione; Il suino da agricoltura biologica. Le razze autoctone
- 3° lezione: 20 febbraio ore 9.00.: MATERIE PRIME NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI: caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche
- 4° lezione: 26 febbraio ore 16.00 LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI: cotti, crudi, affumicati. I PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
- 5° lezione: 27 febbraio ore 9.00: SALUMI DOP-IGP-ST, tracciabilità ed etichettatura;
- ESAME FINALE teorico – pratico: 27 febbraio ore 13.00

**AL TERMINE DI OGNI LEZIONE TEORICA SONO PREVISTE
DEGUSTAZIONI GUIDATE DEI PRINCIPALI PRODOTTI DI SALUMERIA**

Sede del Corso: Sala- Cozzi -A.R.S.S.A.- Via Nazionale 38

**COSTO DEL CORSO : € 130 COMPRESIVO DELLA QUOTA D'ISCRIZIONE
(€ 37) ALL'O.N.A.S. PER L'ANNO 2010.**

**N.B. e' necessario iscriversi entro il 31 gennaio 2010; il corso sarà realizzato solo con
l'iscrizione di circa 30 Soci.**

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

- Cell. 3289248123
- E-mail delegazione di Pescara: a.tarquinio@abruzzonascosto.it
- Sede operativa ONAS Tel e fax 0172 637204
- e-mail: onas.cn@libero.it