



**ORGANIZZA UN CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI SALUMI
A CALCINATE (BG) INIZIO CORSO I MODULO – MESE di SETTEMBRE 2015
CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI TECNICO
ASSAGGIATORE**

PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI:

28/9 h 20.30 1°lezione: **ANALISI SENSORIALE:** fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test.

05/10 h 20.30 2°lezione: **IL SUINO:** dall'allevamento alla macellazione; Il suino da Agricoltura biologica. Le razze autoctone.

12/10 h 20.30 3°lezione: **MATERIE PRIME NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI:** caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche.

19/10 h 20.30 4°lezione: **LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI:** cotti, crudi, affumicati. I PRODOTTI COTTI.

26/10 h 20.00 5°lezione: **I PRODOTTI DOP-IGP-STG-PAT. I SALUMI CRUDI,** tracciabilità ed etichettatura.

h 22.00 ESAME FINALE teorico - pratico

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

Sede del Corso: Auditorium centro culturale Don Colombo - Calcinate (BG)

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

**N.B. è necessario iscriversi entro il 15/9, il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione
di circa 20 Soci.**

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

Referente del corso: Dott. Gualtiero Borella

mail: info@norcinibergamaschi.it cell: 380 3346144

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