



**ONAS ORGANIZZA IN COLLABORAZIONE CON AGENFORM UN CORSO PER TECNICI
ASSAGGIATORI DI SALUMI
A MORETTA INIZIO CORSO I MODULO – MESE di MARZO 2020
CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI TECNICO ASSAGGIATORE
PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI:**

- **1°lezione 30/03 ore 20,00: ANALISI SENSORIALE: fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test - dott. Chiara Cravero**
- **Degustazione**
- **2°lezione 6/04 ore 20,00: IL SUINO: dall'allevamento alla macellazione; Il suino da Agricoltura biologica. Le razze autoctone - dott. Noemi Rinero**
- **Degustazione**
- **3°lezione 20/04 ore 20,00: MATERIE PRIME NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI: caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche - dott. Emilia Brezzo**
- **Degustazione**
- **4°lezione 27/04 ore 20,00: I PRODOTTI DOP-IGP-STG-PAT. I SALUMI CRUDI, tracciabilità ed etichettatura - dott. Chiara Cravero**
- **Degustazione**
- **5°lezione 11/05 ore 20,00: LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI: cotti, crudi, affumicati. I PRODOTTI COTTI - dott. Emilia Brezzo**
- **Degustazione**
- **ESAME FINALE ore 22 teorico - pratico.**

Sede del Corso: AgenForm - via Boglio s.n. Moretta

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

N.B. è necessario iscriversi entro 24/03, il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di circa 20 Soci.

PER INFORMAZIONI :

- **Referente del corso:**
- **Dott. Piovano Bianca cell 328 8692895 e-mail: onas.cn@libero.it**
- **Iscrizioni sul sito www.onasitalia.org home page corsi**