



ONAS ORGANIZZA UN CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI SALUMI
in collaborazione con l' ASCOM di Savigliano, Savigliano Formazione e
con il Patrocinio dell'ENTE MANIFESTAZIONI di SAVIGLIANO

INIZIO CORSO I° MODULO - MESE DI Febbraio 2011

**CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI TECNICO
ASSAGGIATORE**

PROGRAMMA ED ARGOMENTI DELLE LEZIONI:

- 1°lezione 10/2 ore 20,30: **ANALISI SENSORIALE: fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test**
 - 2°lezione 17/2 ore 20,30: **IL SUINO: dall'allevamento alla macellazione; il suino da agricoltura biologica. Le razze autoctone**
 - 3°lezione 24/2 ore 20,30: **MATERIE PRIME NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI: caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche**
 - 4°lezione 3/3 ore 20,30: **LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI: cotti, crudi, affumicati. I PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**
 - 5°lezione 10/3 ore 20,30: **SALUMI DOP-IGP-ST, tracciabilità ed etichettatura**
- ESAME FINALE teorico – pratico**

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

Sede del Corso: c/o ASCOM - via Saluzzo 5- Savigliano (CN)

COSTO DEL CORSO : € 130 COMPRENSIVO DELLA QUOTA D'ISCRIZIONE
(€ 37) ALL'O.N.A.S. PER L'ANNO solare in corso.

N.B. e' necessario iscriversi entro il 31/1/2011
il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di circa 30 Soci.

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

- Sede operativa ONAS: fax 0172 637204; e-mail: onas.cn@libero.it
- Ascom Savigliano: sig. Elsa Ghilardi: tel. 0172 241211;
saviglianoformazione@ascomsavigliano.it