

Corso di 1° livello per Assaggiatori di Formaggi

BRESCIA

Istituto alberghiero “Andrea Mantegna”

Via Fura 96

21 FEBBRAIO – 6 APRILE 2018

PROGRAMMA DEL CORSO

data	orario	argomento lezione
21-feb	20,00-22,00	Tecnica di assaggio dei formaggi - I
23-feb	20,00-22,00	Tecnica di assaggio dei formaggi - II
28-feb	20,00-22,00	Il latte e la sua composizione
2-mar	20,00-22,00	Microbiologia lattiero-casearia
7-mar	20,00-22,00	Cenni tecnologia casearia
9-mar	20,00-22,00	Formaggi pasta molle - Caprini
14-mar	20,00-22,00	Formaggi pasta dura - Ovini
16-mar	20,00-22,00	Formaggi pasta filata
21-mar	20,00-22,00	Cultura e normativa casearia
23-mar	20,00-22,00	Utilizzazione e abbinamento dei formaggi
6-apr		Esami

Il corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, desiderano migliorare le proprie conoscenze sui formaggi. Le lezioni prevedono una parte teorica ed una parte pratica. **Il superamento dell'esame finale dà diritto all'iscrizione all'Albo nazionale degli Assaggiatori ONAF.**

Quota di iscrizione: € 300 (comprensivi del materiale didattico, della quota associativa e dell'abbonamento alla rivista InForma).

Chiusura iscrizioni: 10 FEBBRAIO 2018

Per informazioni ed adesioni:

Delegazione Onaf di Brescia

brescia@onaf.it

tel. 3409620452 (Ugo Bonazza, delegato)