



**ORGANIZZA UN CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI SALUMI**  
**A SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)**

**INIZIO CORSO I° MODULO - MESE di FEBBRAIO 2012**

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

**PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI:**

- 1° lezione: 9/2 ore 20,30 **ANALISI SENSORIALE: fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test**
- 2° lezione: 16/2 ore 21 **IL SUINO: dall'allevamento alla macellazione; Il suino da Agricoltura biologica. Le razze autoctone**
- 3° lezione: 23/2 ore 21 **MATERIE PRIME NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI: caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche**
- 4° lezione: 1/3 ore 21 **LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI: cotti, crudi, affumicati. I PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**
- 5° lezione: 6/3 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: Sala Civica Donini Ferrari via Roma 5 San Martino Buon Albergo**  
**(VR)**

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

**N.B. e' necessario iscriversi entro 31/1/2012, il corso sarà realizzato solo con  
l'iscrizione di circa 20 Soci.**

**PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:**

- Referente del corso: dott. Cristina Mariani [gramnegativo5@libero.it](mailto:gramnegativo5@libero.it)
- cell 392 1806002
- oppure inviare una e-mail a: [onas.cn@libero.it](mailto:onas.cn@libero.it)