



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Corso di 1° livello per Assaggiatori di Formaggi

FIRENZE

presso



IRECOOP TOSCANA
VIA VASCO DE GAMA, 27

7 MARZO - 18 APRILE 2015
ogni sabato dalle 9.00 alle 13.00

programma del corso

- | | |
|------------------|---|
| 7 MARZO | Tecnica di assaggio dei formaggi - I
Tecnica di assaggio dei formaggi - II |
| 14 MARZO | Il latte e la sua composizione
Microbiologia lattiero-casearia |
| 21 MARZO | Cenni tecnologia casearia
Formaggi pasta molle - Caprini |
| 28 MARZO | Formaggi pasta dura - Ovini
Formaggi pasta filata |
| 11 APRILE | Cultura e normativa casearia
Utilizzazione e abbinamento dei formaggi |
| 18 APRILE | Esame di valutazione finale |

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: € 250,00
(comprensivi del materiale didattico, della quota associativa 2015 e dell'abbonamento alla rivista InForma).

CHIUSURA ISCRIZIONI: 22 FEBBRAIO 2015

Per informazioni ed adesioni:

Delegazione Onaf di Firenze (Roberto Funghi, delegato)
tel. 338.91.03.413 | firenze@onaf.it | www.onaf.it