

Corso di 1° livello per Assaggiatori di Formaggi

Presso: Dipartimento di Agraria
Viale Italia 39 Sassari

7 MAGGIO – 6 GIUGNO 2012

ORARIO DELLE LEZIONI: 18.00-20.00

Il corso si articola in 10 lezioni che tratteranno i seguenti temi:

- | | | |
|-----|------------|--|
| 1° | 07/05/2012 | Tecnica d'assaggio dei formaggi - parte I |
| 2° | 08/05/2012 | Tecnica d'assaggio dei formaggi - parte II |
| 3° | 14/05/2012 | Il latte e la sua composizione |
| 4° | 15/05/2012 | Microbiologia lattiero-casearia |
| 5° | 21/05/2012 | I formaggi a pasta molle |
| 6° | 22/05/2012 | I formaggi a pasta semidura e dura |
| 7° | 28/05/2012 | I formaggi ovini e caprini |
| 8° | 29/05/2012 | I formaggi a pasta filata |
| 9° | 04/06/2012 | Cultura e normativa casearia |
| 10° | 05/06/2012 | Utilizzazione dei formaggi ed abbinamenti |
| | 06/06/2012 | <i>Esame di valutazione finale</i> |

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 (www.onaf.it).

Quota di iscrizione: **€ 250,00** (comprensivi del materiale didattico, della quota associativa 2012 e dell'abbonamento alla rivista Caseus).

DUE tra gli studenti del Dipartimento di Agraria iscritti al presente corso avranno la possibilità di partecipare **GRATUITAMENTE*** per merito in ambito accademico.

La partecipazione al corso per Assaggiatori di Formaggi prevede il riconoscimento di 2,5 CFU.

Per informazioni: Dipartimento di Agraria, Sezione Ingegneria del Territorio- Meccanizzazione ed impiantistica, Piano terra Palazzo Ingegneristico.

Giuseppe Todde 079 229375

e-mail: corsoonafsassari@gmail.com



*La quota associativa di 60 euro deve essere in ogni caso pagata dallo studente.