

Organizzano un corso per **ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI SALUMI**  
**A MONTESPERTOLI (FI) - INIZIO CORSO 1° MODULO MESE di MARZO 2017**  
**CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI TECNICO**  
**ASSAGGIATORE**

**PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI:**

- **13 marzo- 1° lezione ore 20,30: ANALISI SENSORIALE:** fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test. Segue Degustazione  
Dott. Giuseppe Pezzuti
- **20 marzo- 2° lezione ore 20,30: IL SUINO:** dall'allevamento alla macellazione; Il suino da Agricoltura biologica. Le razze autoctone. Segue Degustazione  
Dott.ssa Margherita Vanni
- **27 marzo - 3° lezione ore 20,30: MATERIE PRIME NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI:** caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche. Segue Degustazione  
Sig. Dario Sarti
- **29 marzo 4° lezione ore 20,30: LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI:** cotti, crudi, affumicati. **I PRODOTTI COTTI.** Segue Degustazione.  
Sig. Marco Franchini
- **3 aprile - 5° lezione ore 20,30: I PRODOTTI DOP-IGP-STG-PAT. I SALUMI CRUDI,** tracciabilità ed etichettatura. Segue Degustazione  
Dott.ssa Anna Ragone



**10 aprile ore 20,30 ESAME FINALE teorico - pratico**

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

**Sede del Corso: Museo del Vino Montespertoli (FI) Via Lucardese 74**

**COSTO DEL CORSO : € 150 COMPRESIVO DELLA QUOTA D'ISCRIZIONE (€ 37)  
ALL'O.N.A.S. PER L'ANNO SOLARE IN CORSO**

**N.B. e' necessario iscriversi entro il 5 marzo 2017 compilando il modulo di iscrizione da ritornare a [onas.cn@libero.it](mailto:onas.cn@libero.it), il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di minimo 20 Soci.**

**PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:**

Referente corso: Sig. Marco Franchini e-mail: [tosca](mailto:toscana@onasitalia.org)

Presidente OnaS: Dott.Bianca Piovano e-mail: [onas.cn@libero.it](mailto:onas.cn@libero.it)