

CORSO I LIVELLO

Assaggiatori di Formaggi

Delegazione di Roma

Presso: **Città dell'Altra Economia**
Largo Dino Frisullo, 1 - Roma

Dal 30 gennaio al 4 aprile 2024 - dalle 18.30 alle 20.30

Programma Corso

MARTEDI' 30/01	Tecnica di assaggio dei formaggi - I
MARTEDI' 06/02	Tecnica di assaggio dei formaggi - II
MARTEDI' 13/02	Il latte e la sua composizione
MARTEDI' 20/02	Microbiologia lattiero-casearia
SABATO 24/02	Cenni tecnologia casearia (h 08.30)
GIOVEDI' 29/02	Formaggi pasta molle - Caprini
GIOVEDI' 07/03	Formaggi pasta dura - Ovini
GIOVEDI' 14/03	Formaggi pasta filata
GIOVEDI' 21/03	Cultura e normativa casearia
MARTEDI' 26/03	Utilizzo e abbinamento dei formaggi
GIOVEDI' 04/04	Esame di valutazione finale

Il corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, desiderino 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.

Ai Periti Agrari e ai Periti Agrari Laureati saranno riconosciuti i crediti formativi come da normativa nazionale.

Quota di iscrizione: € 350,00 (comprensivi del materiale didattico, della quota associativa e dell'abbonamento alla rivista InForma).

ISCRIZIONI APERTE, CHIUSURA IL 16 GENNAIO 2024

Per informazioni ed adesioni: www.onaf.it

Delegazione Onaf di Roma - roma@onaf.it

Domenico Villani, tel. 335 5693835

