

ORGANIZZA UN CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI SALUMI
A Lecce in collaborazione con GRUPPO DI RICERCA DEDALOS INIZIO CORSO
I° MODULO - MESE DI FEBBRAIO 2015
CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI TECNICO
ASSAGGIATORE



PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI 7-8 FEBBRAIO 2015:

- 1° lezione 7/2/2015 ore 10: ANALISI SENSORIALE: fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test - *dott. Pietro Scotto*
- 2° lezione 7/2 ore 11,30: IL SUINO: dall'allevamento alla macellazione; Il suino da Agricoltura biologica. Le razze autoctone - *dott. Marco Contursi*
- *Degustazione guidata di salumi: ore 13*
- 3° lezione 7/2 ore 14,30: MATERIE PRIME NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI: caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche - *sig. Fabrizio Delle Femine*
- 4° lezione 7/2 ore 15,30: LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI: cotti, crudi, affumicati. I PRODOTTI COTTI - *dott. Marco Contursi*
- *Degustazione guidata di salumi: ore 16,30*

- 5° lezione 8/2 ore 9: I PRODOTTI DOP-IGP-STG-PAT. I SALUMI CRUDI, tracciabilità ed etichettatura - *sig. Fabrizio Delle Femine*
- *Degustazione guidata ore 10,30*
- **ESAME FINALE** teorico - pratico ore 11,30

Sede del Corso: : Istituto Antonacci, via S. De Summa 1 - 73100 Lecce

COSTO DEL CORSO : € 130 COMPRESIVO DELLA QUOTA D'ISCRIZIONE (€ 37)

ALL'O.N.A.S. PER L'ANNO SOLARE IN CORSO

N.B. È necessario iscriversi entro il 15 gennaio 2015, il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di circa 20 Soci.

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

REFERENTE DEL CORSO: SIG.RA VITA - Gruppo di Ricerca Dedalos

tel. 0832241544 oppure 338 3384273

MAIL info@gruppodedalos.it