



L'ONAS organizza a Napoli il Corso di Primo livello/ Primo Modulo.

Le lezioni si terranno presso La Stanza del Gusto- Via Costantinopoli 100- Napoli secondo il seguente calendario:

ONAS corso1° modulo

1° Lezione 25/1/2010 ore 17

- Definizione, storia e sviluppo dell'analisi sensoriale
- Elementi di fisiologia degli organi di senso. Vocabolario : termini da utilizzare per definire le varie percezioni
- Parte pratica . degustazione guidata di 3 tipi di salumi

2° Lezione 25/1/2010 ore 19

- Allevamento ed alimentazione dei suini, importanza della selezione genetica
- Macellazione
- Classificazione dei tagli
- Parte pratica : degustazione guidata di 3 tipi di salumi

3° Lezione 25/1/2010 ore 21

- Materie prime per la produzione dei salumi : caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche
- Parte pratica : degustazione guidata di 3 tipi di salumi

4° Lezione 1/2/2010 ore 17

- Le varie categorie di salumi
- Gli insaccati ed i prodotti di salumeria : caratteristiche merceologiche e tecnologiche
- I salumi cotti
- Parte pratica : degustazione guidata di 3 tipi di salumi

5° Lezione 1/2/2010 ore 19

- Salami crudi : cenni tecnologici
- I prodotti dop, igp
- Parte pratica : degustazione guidata di 3 tipi di salumi

Al termine del corso avrà luogo l'esame che sarà costituito da una parte teorica e da una pratica. Il superamento dell'esame darà diritto al passaggio da Socio novizio a Socio Assaggiatore

ESAMI 1/2/2010 ore 21

Il costo per ogni allievo partecipante è di 130,00 euro, comprensivo dell'iscrizione all'ONAS per l'anno in corso.

Numero iscritti

massimo 30

Termine per le iscrizioni

15 GENNAIO 2010

Per Informazioni ed iscrizioni rivolgersi presso:

La Stanza del Gusto – Via Costantinopoli, 100 – Napoli, tel. 081401578 –

– info@lastanzadelgusto.com –

– www.lastanzadelgusto.com

Mario Avallone

348/3396161

Ettore Guerrera

338/4124402