

NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

CORSO I LIVELLO Assaggiatori di Formaggi

Delegazione di Bergamo

Presso: Cascina San Giovanni Via San Giovanni, 1 - Scanzorosciate (BG)

Dal 20 marzo 2023 al 05 giugno 2023 - dalle 20.00 alle 22.00

Programma Corso

LUNEDI' LUNEDI'

LUNEDI'

MARTEDI'

LUNEDI'

MARTEDI'

LUNEDI'

LUNEDI'

VENERDI'

LUNEDI'

LUNEDI'

20/03 Tecnica di assaggio dei formaggi - I

27/03 Tecnica di assaggio dei formaggi - II

03/04 Il latte e la sua composizione

11/04 Microbiologia lattiero-casearia

17/04 Cenni tecnologia casearia

02/05 Formaggi pasta molle - Caprini

08/05 Formaggi pasta dura - Ovini

15/05 Formaggi pasta filata

19/05 Cultura e normativa casearia

22/05 Utilizzazione e abbinamento dei formaggi

05/06 Esame di valutazione finale

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.

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

ISCRIZIONI APERTE, CHIUSURA IL 06 MARZO 2023

Per informazioni ed adesioni: www.onaf.it Delegazione Onaf di Bergamo Grazia Mercalli - tel. 3392334029 - bergamo@onaf.it