

## **Corso per Assaggiatori di Formaggi**

**dal 24 Gennaio  
al 28 Marzo 2011**

**Sede del corso presso:  
IRECOOP Toscana  
Via Vasco de Gama, 27  
Firenze**

**Orario lezioni: 20,30 - 22,30**

**Esame Lunedì 28 Marzo 2011**

**1ª LEZIONE - Lunedì 24 Gennaio**

**2ª LEZIONE - Martedì 25 Gennaio**

**3ª LEZIONE - Lunedì 31 Gennaio**

**4ª LEZIONE - Lunedì 7 Febbraio**

**5ª LEZIONE - Lunedì 14 Febbraio**

**6ª LEZIONE - Lunedì 21 Febbraio**

**7ª LEZIONE - Lunedì 28 Febbraio**

**8ª LEZIONE - Lunedì 7 Marzo**

**9ª LEZIONE - Lunedì 14 Marzo**

**10ª LEZIONE - Lunedì 21 Marzo**

*Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte 1ª*

*Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte 2ª*

*Il latte e la sua composizione*

*Microbiologia lattiero-casearia*

*Tecnologia casearia. Formaggi a pasta molle*

*I formaggi a pasta semidura e dura*

*Formaggi ovini e caprini*

*Formaggi a pasta filata*

*Cultura e normativa casearia*

*Utilizzazione e abbinamento formaggio e vino*

**Prezzo del corso: € 250,00**

**Per informazioni ed iscrizioni: tel. 055.582180 - 338.9103413**

**FIRENZE@ONAF.IT**

**WWW.FIRENZEONAF.BLOGSPOT.COM**