

### A chi è rivolto

Il Corso è aperto ad operatori del comparto lattiero-caseario a gli appassionati di formaggi ed a tutti coloro che ne vogliono approfondire la conoscenza.

### Assenze consentite:

DUE LEZIONI

### Quota di partecipazione

€ 300,00 (€ 230,00 di quota corso + € 70,00 di quota associativa ONAF annua 2019) e comprende dispense, materiale didattico, borsa, abbonamento al periodico InForma. Ad ogni lezione verranno assaggiati e valutati diversi formaggi inerenti il tema della lezione.

### Modalità di iscrizione e sede

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico fino ad esaurimento dei posti disponibili.

### SCADENZA ISCRIZIONE

15 GENNAIO 2019

L'iscrizione dovrà essere accompagnata dal versamento dell'acconto o dell'intera quota. L'importo sarà restituito nel caso in cui il corso dovesse essere annullato.

Le lezioni si svolgeranno dalle ore 19,30 alle ore 21,30 presso GASTRONOMIA ARMETTA Via dei Quartieri, 6 - PALERMO

### Modalità di versamento

a) bonifico bancario intestato a ONAF IBAN

IT73L031114638000000003401

b) con carta di credito dalla homepage del sito: [www.onaf.it](http://www.onaf.it) cliccando su "PAGA ON LINE"

N. B. Nella causale va indicato: "Iscrizione corso 1° livello Palermo" e Cognome e Nome partecipante

### Per informazioni:

Segreteria ONAF

0173 231108 [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

Direzione Corso

Dott. Mauro RICCI

3484159159 [siciliaorientale@onaf.it](mailto:siciliaorientale@onaf.it)

corso di primo livello  
per la qualificazione ad

# Assaggiatori di Formaggi PALERMO

## PROGRAMMA DIDATTICO

Martedì 05 febbraio 2019

1° Lezione - Tecnica di assaggio dei formaggi - I

Mercoledì 06 febbraio 2019

2° Lezione - Tecnica di assaggio dei formaggi - II

Martedì 12 febbraio 2019

3° Lezione - Il latte e la sua composizione

Mercoledì 13 febbraio 2019

4° Lezione - Microbiologia lattiero-casearia

Martedì 19 febbraio 2019

5° Lezione - Cenni tecnologia casearia

Mercoledì 20 febbraio 2019

6° Lezione - Formaggi pasta molle - Caprini

Martedì 26 febbraio 2019

7° Lezione - Formaggi pasta filata

Mercoledì 27 febbraio 2019

8° Lezione - Formaggi pasta dura - Ovini

Martedì 05 marzo 2019

9° Lezione - Cultura e normativa casearia

Mercoledì 06 marzo 2019

10° Lezione - Utilizzazione e abbinamento dei formaggi

Esame di valutazione finale



### A chi è rivolto

Il Corso è aperto ad operatori del comparto lattiero-caseario a gli appassionati di formaggi ed a tutti coloro che ne vogliono approfondire la conoscenza.

### Assenze consentite:

DUE LEZIONI

### Quota di partecipazione

€ 300,00 (€ 230,00 di quota corso + € 70,00 di quota associativa ONAF annua 2019) e comprende dispense, materiale didattico, borsa, abbonamento al periodico InForma. Ad ogni lezione verranno assaggiati e valutati diversi formaggi inerenti il tema della lezione.

### Modalità di iscrizione e sede

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico fino ad esaurimento dei posti disponibili.

**SCADENZA ISCRIZIONE**  
**15 GENNAIO 2019**

L'iscrizione dovrà essere accompagnata dal versamento dell'acconto o dell'intera quota. L'importo sarà restituito nel caso in cui il corso dovesse essere annullato.

Le lezioni si svolgeranno dalle ore 19,30 alle ore 21,30 presso **GASTRONOMIA ARMETTA** Via dei Quartieri, 6 - PALERMO

### Modalità di versamento

a) bonifico bancario intestato a ONAF IBAN

IT73L031114638000000003401

b) con carta di credito dalla homepage del sito: [www.onaf.it](http://www.onaf.it) cliccando su "PAGA ON LINE"

N. B. Nella causale va indicato: "Iscrizione corso 1° livello Palermo" e *Cognome e Nome partecipante*

### Per informazioni:

Segreteria ONAF

0173 231108 [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

Direzione Corso

Dott. Mauro RICCI

3484159159 [siciliaorientale@onaf.it](mailto:siciliaorientale@onaf.it)

corso di primo livello  
per la qualificazione ad

# Assaggiatori di Formaggi PALERMO

## TAGLIANDO DI ISCRIZIONE

da spedire al momento del pagamento a:  
[onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it); [siciliaorientale@onaf.it](mailto:siciliaorientale@onaf.it)

### Dati del/della CORSISTA

Cognome

Nome

Indirizzo

C.a.p.

Città

Prov.

Tel/Cell.

Mail

@

Pagamento <sup>1</sup>  Acconto € 100,00 Eseguito in data

Pagamento <sup>2</sup>  Saldo € 200,00 Eseguito in data

Nel caso in cui il corso dovesse essere annullato, la quota dovrà essere restituita a favore del seguente c/c bancario:

Titolare

IBAN

Data

Firma

Quota di partecipazione: € 300,00. Tale importo comprende: la quota annuale 2019 d'iscrizione all'ONAF (€ 70,00); la quota d'iscrizione al corso; copia del libro "La degustazione del formaggio"; le schede di degustazione, l'assaggio di circa 30 formaggi italiani; l'abbonamento alla Rivista trimestrale "InForma"; l'esame finale.

**Esame finale:** Si svolgerà in tre prove in unica sessione: prova scritta a quiz, prova pratica con valutazione di formaggi DOP; colloquio orale.

**Cerimonia di investitura:** In data da stabilirsi, con consegna del diploma, della tessera, del distintivo associativo.

**Iscrizioni:** sono APERTE, saranno accolte in ordine cronologico in base alla data del pagamento fino ad esaurimento dei posti disponibili e chiuderanno tassativamente il 15 GENNAIO 2019.