

<b>TECNICHE DI ASSAGGIO FORMAGGI</b>	
<b>Numero Corso:</b>	<b>19</b>
<b>Operatore e sede del corso:</b>	<p style="text-align: center;"><b>Nome: CO.VER.FO.P.</b>  <b>Indirizzo: PIAZZA CESARE BATTISTI, 9</b>  <b>Comune: 13100 VERCELLI</b>  <b>Telefono: 0161-502006 Fax: 0161-602251</b>  <b>Posta elettronica: <a href="mailto:segreteria@coverfop.it">segreteria@coverfop.it</a> - <a href="mailto:info@coverfop.it">info@coverfop.it</a></b>  <b>Internet: <a href="http://www.coverfop.it">http://www.coverfop.it</a></b></p>
<b>Orario:</b>	Serale
<b>Durata in ore:</b>	31
<b>Giorni settimanali di impegno:</b>	2
<b>Costo:</b>	Costo complessivo: 320,85 € Quota a carico della Provincia: 256,68 € Quota a carico del partecipante: 64,17 €
<b>Scolarità richiesta:</b>	Non comunicato
<b>Certificazione:</b>	Frequenza
<b>Test di ingresso:</b>	No
<b>Totale partecipanti:</b>	20 posti totali 12 posti riservati alla F.C.I.
<p><b>Programma Didattico</b></p> <p>Il percorso vuole essere un avvicinamento alla degustazione professionale dei formaggi. Il fulcro dell'attività sarà, attraverso lezioni guidate, l'affinamento della memoria e della capacità di trasmettere quelle informazioni che provengono dall'uso dei sensi. L'assaggio professionale è un atto che richiede competenza nel campo specifico. Si apprenderà quindi anche l'uso di una logica sequenza di assaggio. È un corso di specializzazione prevalentemente rivolto a chi già opera nel settore. Il corso è strutturato come un primo livello di un percorso modulare a tre livelli.</p>	