

TECNICHE DI ASSAGGIO SALUMI

Numero Corso:	18
Operatore e sede del corso:	<p style="text-align: center;">Nome: CO.VER.FO.P. Indirizzo: PIAZZA CESARE BATTISTI, 9 Comune: 13100 VERCELLI Telefono: 0161-502006 Fax: 0161-602251 Posta elettronica: segreteria@coverfop.it - info@coverfop.it Internet: http://www.coverfop.it</p>
Orario:	Serale
Durata in ore:	21
Giorni settimanali di impegno:	2
Costo:	Costo complessivo: 217,35 € Quota a carico della Provincia: 173,88 € Quota a carico del partecipante: 43,47 €
Scolarità richiesta:	Non comunicato
Certificazione:	Frequenza
Test di ingresso:	No
Totale partecipanti:	20 posti totali 12 posti riservati alla F.C.I.

Programma Didattico

Il percorso vuole essere un avvicinamento alla degustazione professionale dei salumi. Il fulcro dell'attività sarà l'analisi sensoriale dei salumi per mettere in grado i corsisti di formulare una valutazione dei caratteri organolettici dei prodotti, in particolare, di quelli tipici legati al territorio per favorirne la conoscenza e la diffusione. 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.