

Corso in collaborazione con:



TRANSFOVAAL

Confartigianato
CUNEO

Corso teorico e pratico sull'analisi sensoriale della frutta II LIVELLO

Durata complessiva: 18 ore

Venerdì 22/11/2019

- 8:45 Registrazione e Saluti istituzionali
- 9:30 Visita didattica presso azienda di trasformazione frutticola cuneese
- 12:30 Pausa pranzo
- 14:00 L'analisi sensoriale delle castagne
- 15:00 Test di analisi sensoriale su diverse cultivar di castagne
- 17:00 Discussione e fine lavori

Venerdì 06/12/2019

- 9:30 Visita didattica presso azienda di trasformazione frutticola cuneese
- 12:30 Pausa pranzo
- 14:00 La vocazionalità del territorio, i metodi di coltivazione, le esigenze del mercato, le esigenze del consumatore
- 16:00 Prova pratica di analisi sensoriale su mele
- 17:00 Discussione e fine lavori

Venerdì 13/12/2019

- 8:30 Colore, sapori, aromi e la biochimica e metabolismo dell'analisi sensoriale
- 10:30 Teoria sull'analisi sensoriale di frutta e trasformati
- 12:30 Pausa pranzo
- 14:00 Approfondimenti e test pratici su frutta e trasformati
- 16:30 Test finale
- 17:00 Discussione, fine lavori e consegna di attestati di partecipazione e profitto

DOCENTI:

Dott.ssa Maria Gabriella Mellano, Dott. Luca Castellino e Cesare Gallesio

Il corso si terrà presso la sede Agenform di Cuneo-ex macello p.zza Torino 3 Cuneo.

Per informazioni e adesioni: AGENFORM-Consorzio Tel 0171/696147 mail briano@agenform.it

La partecipazione al corso è gratuita in quanto finanziata dal progetto Alcotra Transfovaal. Al termine del percorso è previsto il rilascio dell'attestato di partecipazione e profitto

Numero massimo partecipanti per classe 24. Iscrizioni entro il 15 Novembre 2019

La partecipazione è gratuita grazie al cofinanziamento del FESR (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale) nell'ambito del progetto TransFoVAAL - Programma di Cooperazione Territoriale Europea Interreg V A - Italia Francia (ALCOTRA)

