

PIANO STUDI CORSO ONAF II LIVELLO

1. Tecnica d'assaggio 3

- 1.1 *Dettagli anatomici dei sensi e approfondimenti sulla percezione*
- 1.2 *Gli errori sensoriali*
- 1.3 *La terminologia e il vocabolario*
- 1.4 *Prodotti di riferimento ed esercitazioni con odori artificiali e naturali*
- 1.5 *Esercitazioni con sapori fondamentali e con prodotti caratterizzati da strutture diverse*

2. Tecnica d'assaggio 4

- 2.1 *Le diverse metodologie di valutazione sensoriale in uso*
- 2.2 *I tipi di scheda in uso*
- 2.3 *Esercitazioni con diverse tipologie di formaggi e diverse schede con discussione critica delle stesse*

3. Influenze fisiche e chimiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

- 3.1 *Modificazioni del latte causate dalla refrigerazione, dal trasporto e dai trattamenti al ricevimento (centrifugazione, titolazione, omogeneizzazione, pastorizzazione)*
- 3.2 *Azione del sale*
- 3.3 *Enzimi, loro fonti e reazioni*
- 3.4 *Reazioni delle proteine*
- 3.5 *Reazioni del lattosio*
- 3.6 *Reazioni dei grassi*
- 3.7 *Sviluppo delle caratteristiche meccaniche e geometriche della struttura*
- 3.8 *Sviluppo dei sapori e degli aroma*
- 3.9 *I composti esaltatori di sapidità*
- 3.10 *Esercitazioni con un formaggio con difetto fisico o fisico-chimico*

4. Influenze microbiologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

- 4.1 *Principali influenze microbiologiche positive*
 - 4.1.1 *Degradazione del lattosio*
 - 4.1.2 *Degradazione della caseina*
 - 4.1.3 *Degradazione dei grassi*
 - 4.1.4 *Modificazioni della crosta*
 - 4.1.5 *Indici di maturazione*
 - 4.1.6 *Formazione dell'aroma e del sapore*
- 4.2 *Difetti dovuti a fermentazioni indesiderate: cause e mezzi di prevenzione*
 - 4.2.1 *Gonfiore precoce*
 - 4.2.2 *Gonfiore tardivo*
 - 4.2.3 *Gessosità*
 - 4.2.4 *Sfaglia*
 - 4.2.5 *Rammollimento*
 - 4.2.6 *Amarore*
 - 4.2.7 *Esercitazioni con formaggi a diverso stadio di stagionatura o, con difetto di origine microbiologica*

5. Influenze tecnologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

- 5.1 *Principali parametri influenti positivamente*
- 5.2 *Il latte dal mungitore al casaro*
- 5.3 *Lavorazione e salatura*
- 5.4 *Stagionatura (cantine tradizionali e celle ad aria condizionata)*
- 5.5 *Difetti dovuti alla lavorazione in caldaia*
- 5.6 *Difetti dovuti alla salatura*
- 5.7 *Difetti dovuti alla stagionatura*
- 5.8 *Esercitazioni con formaggi di differenti tecnologie*

6. Produzioni casearie italiane

- 6.1 *Produzioni di formaggi DOP*
- 6.2 *Produzioni di formaggi IGP*
- 6.3 *Produzioni di formaggi STG*
- 6.4 *Produzioni di formaggi PAT*
- 6.5 *Produzioni Industriali*
- 6.6 *Esercitazioni con formaggi locali PAT*

7. Produzioni casearie europee

- 7.1 *Le produzioni nord europee (dati statistici)*
- 7.2 *Norvegia, Svezia e Finlandia (tipologie)*
- 7.3 *Irlanda e Inghilterra (tipologie)*
- 7.4 *Olanda e Danimarca (tipologie)*
- 7.5 *Germania e Austria (tipologie)*
- 7.6 *Le tipologie sud europee (dati statistici)*
- 7.7 *Francia, Spagna e Portogallo (tipologie)*
- 7.8 *Grecia, Turchia e Cipro (tipologie)*
- 7.9 *Le tipologie dei paesi dell'est (dati statistici)*
- 7.10 *Polonia e Rep. Ceca e Slovacchia (tipologie)*
- 7.11 *Ungheria, Bulgaria e Romania (tipologie)*
- 7.12 *Esercitazioni con formaggi esteri*

8. Nutrizione e Dietetica

- 8.1 *Il formaggio: l'alimento dei nostri antenati...più poveri*
- 8.2 *La composizione nutrizionale dei formaggi*
- 8.3 *Caratteristiche nutrizionali derivanti dalla tecnologia produttiva*
- 8.4 *Il formaggio nelle diete e nei casi di colesterolemia*
- 8.5 *Il formaggio per piacere e per sognare*
- 8.6 *Esercitazioni con formaggi da meditazione*

PIANO STUDI CORSO ONAF II LIVELLO

9. Cultura e Normativa 2

- 9.1 *Il territorio e il formaggio*
- 9.2 *L'ambiente e il formaggio*
- 9.3 *L'uomo e il formaggio (aspetti socioeconomici)*
- 9.4 *La filiera casearia italiana*
- 9.5 *La tutela delle produzioni*
- 9.6 *La difesa del consumatore*
- 9.7 *Visita didattica con assaggi*

10. Uso e abbinamento 2

- 10.1 *Caratteristiche sensoriali e scelta dei formaggi*
- 10.2 *I formaggi in tavola*
- 10.3 *I coltelli e il taglio dei formaggi*
- 10.4 *Formaggi e vini: abbinamenti, prevalenze, contrasti e sinergie*
- 10.5 *Il formaggio in cucina*
- 10.6 *Piatti freddi con formaggi*
- 10.7 *Insalate con formaggi*
- 10.8 *Zuppe con formaggio*
- 10.9 *Piatti caldi e dolci con i formaggi*

O.N.A.F.

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi

Via Castello, 5

12060 Grinzane Cavour CN

Tel. 0173/231108

Fax 0173/230029 - onaf@onaf.it

Delegazione di Bergamo

bergamo@onaf.it

info@onafbergamo.it