AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

Corso n. 48 III livello - Ottobre 2015

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Lunedì**  **26/10/2015** | 1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO |
| **Lunedì**  **2/11/2015** | 2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO |
| **Lunedì**  **9/11/2015** | 3 - UOVA E SALSE |
| **Lunedì**  **16/11/2015** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** |
| **Lunedì**  **23/11/2015** | **5 - CEREALI** |
| **Lunedì**  **30/11/2015** | **6 – PRODOTTI DELLA PESCA** |
| **Lunedì**  **14/12/2015** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** |
| **Lunedì**  **21/12/2015** | **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** |
| **Lunedì**  **11/1/2016** | 9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI |
| **Lunedì**  **18/1/2016** | 10 – FORMAGGI I |
| **Lunedì**  **25/1/2016** | **11 – FORMAGGI II** |
| **Lunedì**  **1/2/2016** | **12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA** |
| **Lunedì**  **8/2/2016** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** |
| **Lunedì**  **15/2/2016** | 14  - CENA DIDATTICA |

## DATA ESAMI 21 MARZO (prova scritta); 2 APRILE (prova orale)

## Il Direttore del Corso                                                Il Presidente di Sezione

Tommaso Luongo Nicoletta Gargiulo

**Luogo : Hotel Reinassance –** Via Nuova Ponte di Tappia, 25

80133 Napoli -  **Orario : 20,00**