****

**AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI**

**Corso nn. 98 e 105 III livello - settembre 2018**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione | Docente |
| **Lunedì**  **1/10/2018** | 1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO | Vincenzo Ricciardi |
| **Lunedì**  **8/10/2018** | 2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO | Vincenzo Ricciardi |
| **Martedì**  **16/10/2018** | 3 - UOVA E SALSE | Giuseppe Aliberti |
| **Lunedì**  **22/10/2018** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** | **Maglio Angelo** |
| **Martedì**  **30/10/2018** | **5 – FORMAGGI I** | **Maria Sarnataro** |
| **Lunedì**  **5/11/2018** | **6 – PRODOTTI DELLA PESCA** | **Elio Fogliamanzillo** |
| **Lunedì**  **12/11/2018** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** | **Antonio Del Franco** |
| **Lunedì**  **19/11/2018** | **8 – CEREALI** | **Pietro Iadicicco** |
| **Lunedì**  **26/11/2018** | 9 – DOLCI, GELATI E FRUTTA | Gabriele Pollio |
| **Lunedì**  **3/12/2018** | 10 – FORMAGGI I | Maria Sarnataro |
| **Lunedì**  **10/12/2018** | **11 – PRODOTTI DI SALUMERIA** | **Antonio Del Franco** |
| **Lunedì**  **17/12/2018** | **12 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI** | **Franco De Luca** |
| **Lunedì**  **7/1/2019** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** | **Gabriele Pollio** |
| **Lunedì**  **14/1/2019** | 14  - CENA DIDATTICA | Vincenzo Ricciardi |

## Prova scritta 4 Febbraio Prova orale 23 Febbraio

## 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**