AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

Corso n. 23 III livello – OTTOBRE 2013

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione | Docente |
| **LUNEDI****28/10/2013** | 1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO | Antonio Fusco |
| **LUNEDI****4/11/2013** | 2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO | Antonio Fusco |
| **LUNEDI****11/11/2013** | 3 - UOVA E SALSE | Giuseppe Aliberti |
| **MERCOLEDI****20/11/2013** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** | **Maglio Angelo** |
| **GIOVEDI****28/11/2013** | **5 - CEREALI** | **Gianmario Giuliano** |
| **LUNEDI’****2/12/2013** | **6 – PRODOTTI DELLA PESCA** | **Giannantonio Aiuolo** |
| **LUNEDI’****9/12/2013** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** | **Del Franco Antonio** |
| **LUNEDI’****16/12/2013** | **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** | **Del Franco Antonio** |
| **LUNEDI’****13/1/2014** | 9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI | Franco De Luca |
| **MERCOLEDI****22/1/2014** | 10 – FORMAGGI I | Maria Sarnataro |
| **LUNEDI’****27/1/2014** | **11 – FORMAGGI II** | **Maria Sarnataro** |
| **LUNEDI’****3/2/2014** | **12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA** | **Vincenzo Ricciardi** |
| **MERCOLEDI****12/2/2014** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** | **Vincenzo Ricciardi** |
| **LUNEDI’****17/2/2014** | 14  - CENA DIDATTICA | Vincenzo Ricciardi |

##

## Il Direttore del Corso                                                Il Presidente di Sezione

Tommaso Luongo Nicoletta Gargiulo

Esami Prova Scritta **3 Marzo** Prova Orale **22 marzo**

**Luogo : Hotel Renaissance –** Via Ponte di Tappia, 25
80133 Napoli **Orario : 20,00**