AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

Corso n. \_\_\_ III livello - Novembre 2014

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione | Docente |
| **Martedì**  **4/11/2014** | 1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO | Antonio Fusco |
| **Martedì**  **11/11/2014** | 2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO | Antonio Fusco |
| **Martedì**  **18/11/2014** | 3 - UOVA E SALSE | Giuseppe Aliberti |
| **Martedì**  **25/11/2014** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** | **Maglio Angelo** |
| **Giovedì**  **4/12/2014** | **5 - CEREALI** | **Gianmario Giuliano** |
| **Martedì**  **9/12/2014** | **6 – PRODOTTI DELLA PESCA** | **Elio Fogliamanzillo** |
| **Martedì**  **16/12/2014** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** | **Del Franco Antonio** |
| **Martedì**  **13/1/2015** | **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** | **Del Franco Antonio** |
| **Martedì**  **20/1/2015** | 9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI | Franco De Luca |
| **Martedì**  **27/1/2015** | 10 – FORMAGGI I | Maria Sarnataro |
| **Martedì**  **3/2/2015** | **11 – FORMAGGI II** | **Maria Sarnataro** |
| **Martedì**  **10/2/2015** | **12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA** | **Vincenzo Ricciardi** |
| **Martedì**  **17/2/2015** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** | **Vincenzo Ricciardi** |
| **Martedì**  **24/2/2015** | 14  - CENA DIDATTICA | Vincenzo Ricciardi |

## 

## 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**