

AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI  
Corso n. 48 III livello - ottobre 2015

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
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

**Il Direttore del Corso**  
Tommaso Luongo

**Il Presidente di Sezione**  
Nicoletta Gargiulo

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