

**Programmazione del III Livello**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
03/10/16	<b>1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO</b>
06/10/16	<b>2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO</b>
10/10/16	<b>3 - DOLCI GELATI E FRUTTA</b>
17/10/16	<b>4- IL CIOCCOLATO</b>
24/10/16	<b>5 - CONDIMENTI,ERBE AROMATICHE E SPEZIE</b>
27/10/16	<b>6 - PRODOTTI DELLA PESCA</b>
07/11/16	<b>7 - FORMAGGI I</b>
14/11/16	<b>8 - FORMAGGI II</b>
21/11/16	<b>9- UOVA E SALSE</b>
28/11/16	<b>10-CARNI BIANCHE E ROSSE,SELVAGGINA</b>
05/12/16	<b>11 - PRODOTTI DI SALUMERIA</b>
12/12/16	<b>12 - FUNGHI,TARTUFI,ORTAGGI E LEGUMI</b>
15/12/16	<b>13 - CEREALI</b>
19/12/16	<b>14 - CENA DIDATTICA</b>

prova scritta ore 19,00 – 09/01/17

Prova orale ore 10,00 – 28/01/17

**Il Direttore del Corso**  
DE LUCA MARIA GRAZIA  
ORARIO : 19,00

**Il Presidente di Sezione**  
Nicoletta Gargiulo