

Programmazione del III Livello

Data	Argomento della Lezione
2/11/16	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
3/11/16	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
14/11/2016	3 - -UOVA E SALSE
09/11/16	4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
10/11/16	5 - CEREALI
17/11/16	4 - PRODOTTI DELLA PESCA
24/11/16	6 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
01/12/16	7 - PRODOTTI DI SALUMERIA
09/12/16	10 - FORMAGGI I
16/12/16	11 - FORMAGGI II
21/12/16	4 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
10/01/17 (c/o 3° Paestum)	12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA
17/01/17 (c/o 3° paestum)	13 - DOLCI AL CIOCCOLATO
26/01/17 (c/o 3° paestum)	14 - CENA DIDATTICA

ESAME SCRITTO 21 febbraio

ESAME ORALE 7 marzo

Il Direttore del Corso**Il Presidente di Sezione**

.....

.....

Compilare a computer.

Inviare alla Segreteria Didattica Centrale, nell'apposita cartella grigia, insieme agli altri moduli.