

Programmazione 3° Livello Siena Civetta '21/'22

Data	Argomento della Lezione	Docente/Degustatore Firma
Lunedì 04/10/21	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	
Mercoledì 06/10/21	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	
Lunedì 11/10/21	3 – UOVA E SALSE	
Lunedì 18/10/21	4 – CONDIMENTI ERBE AROMATICHE SPEZIE	
Lunedì 25/10/21	5 – CEREALI	
Martedì 02/11/21	6 – PRODOTTI DELLA PESCA	
Mercoledì 10/11/21	7 – CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA	
Lunedì 15/11/21	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA	
Lunedì 22/11/21	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	
Lunedì 29/11/21	10 – FORMAGGI 1^ PARTE	
Mercoledì 01/12/21	11 – FORMAGGI 2^ PARTE	
Lunedì 06/12/21	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA	
Lunedì 13/12/21	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO	
Lunedì 20/12/21	14 – CENA DIDATTICA	

Il Direttore del Corso

MARCELLO VAGINI

Il Presidente di Sezione

CRISTIANO CINI

ESAME SCRITTO:**10 GENNAIO '22 DALLE 16,00 ALLE 18,00****ESAME ORALE:****24 GENNAIO '22 DALLE 14,00 ALLE 18,00**