

**Percorso di formazione iniziale per Abilitazione nella Classe di
concorso B020-FI LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA negli istituti di istruzione secondaria di II
grado a.a. 2023-2024**

Giorno/orario	lunedì 15 luglio 2024	martedì 16 luglio 2024	mercoledì 17 luglio 2024	giovedì 18 luglio 2024	venerdì 19 luglio 2024
9:00 - 10:00	Didattica e metodologie didattiche per la promozione del patrimonio gastronomico - Prof.ssa Annalisa De Boni	Didattica e metodologie didattiche del laboratorio di preparazioni alimentari e analisi sensoriale - Prof. Michele Faccia	Didattica e metodologie didattiche per la promozione del patrimonio gastronomico - Prof.ssa Annalisa De Boni	Didattica e metodologie didattiche del laboratorio di preparazioni alimentari e analisi sensoriale - Prof. Michele Faccia	Didattica e metodologie didattiche per la promozione del patrimonio gastronomico - Prof.ssa Annalisa De Boni
10:00 - 11:00					
11:00 - 12:00					
12:00 - 13:00					
13:00 - 14:00					
14.00-15.00	Didattica e metodologie didattiche per corretta alimentazione - Dott.ssa Maria Teresa Balducci	Didattica e metodologie didattiche del laboratorio delle fermentazioni in gastronomia - Prof.ssa Maria Calasso	Didattica e metodologie didattiche per corretta alimentazione - Dott.ssa Maria Teresa Balducci	Didattica e metodologie didattiche del laboratorio delle fermentazioni in gastronomia - Prof.ssa Maria Calasso	Didattica e metodologie didattiche sulla sicurezza delle preparazioni gastronomiche - Prof. Gaetano Vitale Celano
15.00-16.00					
16.00-17.00					
17.00-18.00					
18.00-19.00					

Le lezioni si svolgeranno presso l'aula XI del Dip. Scienze del suolo, della Pianta e degli Alimenti (DISSPA), ex Facoltà di Agraria, via Amendola 165/a, Bari

Giorno/orario	lunedì 22 luglio 2024	martedì 23 luglio 2024	mercoledì 24 luglio 2024	giovedì 25 luglio 2024	venerdì 26 luglio 2024
9:00 - 10:00	Didattica e metodologie didattiche sulla sicurezza delle preparazioni gastronomiche - Prof. Gaetano Vitale Celano	Didattica e metodologie didattiche del laboratorio di preparazioni alimentari e analisi sensoriale - Prof. Michele Faccia	Didattica e metodologie didattiche del laboratorio di preparazioni alimentari e analisi sensoriale - Prof. Michele Faccia	Didattica e metodologie didattiche del laboratorio delle fermentazioni in gastronomia - Prof.ssa Maria Calasso	Didattica e metodologie didattiche del laboratorio di preparazioni alimentari e analisi sensoriale - Prof. Michele Faccia
10:00 - 11:00					
11:00 - 12:00					
12:00 - 13:00					
13:00 - 14:00					
14.00-15.00	Didattica e metodologie didattiche per corretta alimentazione - Dott.ssa Maria Teresa Balducci	Didattica e metodologie didattiche sulla sicurezza delle preparazioni gastronomiche - Prof. Gaetano Vitale Celano	Didattica e metodologie didattiche per corretta alimentazione - Dott.ssa Maria Teresa Balducci	Didattica e metodologie didattiche sulla sicurezza delle preparazioni gastronomiche - Prof. Gaetano Vitale Celano	Didattica e metodologie didattiche per corretta alimentazione - Dott.ssa Maria Teresa Balducci
15.00-16.00					
16.00-17.00					
17.00-18.00					
18.00-19.00					

Le lezioni si svolgeranno presso l'aula XI del Dip. Scienze del suolo, della Pianta e degli Alimenti (DISSPA), ex Facoltà di Agraria, via Amendola 165/a, Bari

Giorno/orario	lunedì 29 luglio 2024	martedì 30 luglio 2024	mercoledì 31 luglio 2024		
9:00 - 10:00					
10:00 - 11:00	Didattica e metodologie didattiche del laboratorio delle fermentazioni in gastronomia - Prof.ssa Maria Calasso	Didattica e metodologie didattiche sulla sicurezza delle preparazioni gastronomiche - Prof. Gaetano Vitale Celano	Didattica e metodologie didattiche del laboratorio delle fermentazioni in gastronomia - Prof.ssa Maria Calasso		
11:00 - 12:00					
12:00 - 13:00					
13:00 - 14:00					
14.00-15.00					
15.00-16.00	Didattica e metodologie didattiche per corretta alimentazione - Dott.ssa Maria Teresa Balducci		Didattica e metodologie didattiche sulla sicurezza delle preparazioni gastronomiche - Prof. Gaetano Vitale Celano		
16.00-17.00					
17.00-18.00					
18.00-19.00					

Le lezioni si svolgeranno presso l'aula XI del Dip. Scienze del suolo, della Pianta e degli Alimenti (DISSPA), ex Facoltà di Agraria, via Amendola 165/a, Bari

Giorno/orario	lunedì 2 settembre 2024	martedì 3 settembre 2024	mercoledì 4 settembre 2024	giovedì 5 settembre 2024	venerdì 6 settembre 2024
9:00 - 10:00					
10:00 - 11:00					
11:00 - 12:00					
12:00 - 13:00					
13:00 - 14:00					
14.00-15.00	Didattica e metodologie didattiche per la promozione del patrimonio gastronomico - Prof.ssa Annalisa De Boni		Didattica e metodologie didattiche del laboratorio delle fermentazioni in gastronomia - Prof.ssa Maria Calasso	Didattica e metodologie didattiche per la promozione del patrimonio gastronomico - Prof.ssa Annalisa De Boni	
15.00-16.00					
16.00-17.00					
17.00-18.00					
18.00-19.00					

Le lezioni si svolgeranno presso l'aula XI del Dip. Scienze del suolo, della Pianta e degli Alimenti (DISSPA), ex Facoltà di Agraria, via Amendola 165/a, Bari

Giorno/orario	lunedì 9 settembre 2024	martedì 10 settembre 2024	mercoledì 11 settembre 2024	giovedì 12 settembre 2024	venerdì 13 settembre 2024
9:00 - 10:00					
10:00 - 11:00					
11:00 - 12:00					
12:00 - 13:00					
13:00 - 14:00					
14.00-15.00	Didattica e metodologie didattiche per la promozione del patrimonio gastronomico - Prof.ssa Annalisa De Boni		Didattica e metodologie didattiche del laboratorio delle fermentazioni in gastronomia - Prof.ssa Maria Calasso		
15.00-16.00					
16.00-17.00					
17.00-18.00					
18.00-19.00					

Le lezioni si svolgeranno presso l'aula XI del Dip. Scienze del suolo, della Pianta e degli Alimenti (DISSPA), ex Facoltà di Agraria, via Amendola 165/a, Bari