

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "E. FERMI" (SAIS052008)**

Istituto Tecnico Industriale "E. Fermi" (SATF05201R)

Istituto Tecnico Commerciale "G. Dorso" (SATD05201E)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE - "E. FERMI"-SARNO  
Prot. 0000590 del 25/01/2018  
07 (Uscita)

**Docenti della Classe 4<sup>a</sup> C (ITI)**

**Tutor interno della Classe 4<sup>a</sup> C (ITI)**

**Studenti della Classe 4<sup>a</sup> C (ITI)**

**Al DSGA F.F.**

**Albo/Atti**

**Sito web**

**Oggetto: calendario delle attività di Alternanza Scuola Lavoro – Indirizzo Chimica, materiali e biotecnologie – Classe 4<sup>a</sup> C**

In riferimento al percorso di Alternanza Scuola Lavoro “**Tecnico controllo qualità alimentare**” della classe **4<sup>a</sup> C ITI** indirizzo Chimica, materiali e biotecnologie, si comunica il calendario delle lezioni del modulo formativo “**Controlli analitici chimico-fisici su prodotti alimentari**” svolto dal Tutor esterno, *Per. Ind. Giuseppe D’Antuono*, del *Laboratorio Analisi Scarl* con sede ad Angri:

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "E. FERMI" (SAIS052008)**

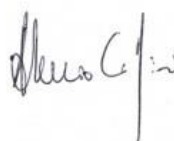
<b>DATA</b>	<b>ATTIVITA'</b>	<b>ORARIO</b>	<b>DOCENTI ASSISTENTI</b>
<b>Lunedì 29 Gennaio 2018</b>	Le fasi analitiche chimiche applicate ad un prodotto alimentare specifico: dal campionamento all'emissione del certificato <b>(Aula)</b>	11.10 – 13.10	11.10 – 12.20 Docenti in orario
			12.20 – 13.10 <b>Marchese Enrico</b>
<b>Martedì 30 Gennaio 2018</b>	Controlli analitici chimici specifici applicati ad una matrice alimentare <b>(Laboratorio CH3 dell'istituto)</b>	14.30 – 17.30	<b>Marchese Enrico</b>
<b>Venerdì 16 Febbraio 2018</b>	Controlli analitici chimici specifici applicati ad una matrice alimentare <b>(Laboratorio CH3 dell'istituto)</b>	14.30 – 17.30	<b>Lamberti Salvatore</b>
<b>Venerdì 23 Febbraio 2018</b>	Controlli analitici chimici specifici applicati ad una matrice alimentare <b>(Laboratorio CH3 dell'istituto)</b>	14.30 – 17.30	<b>Lamberti Salvatore</b>
<b>Mercoledì 28 Febbraio 2018</b>	Le fasi analitiche chimiche applicate ad un prodotto alimentare specifico: dal campionamento all'emissione del certificato <b>(Aula)</b>	11.10 – 13.10	11.10 – 12.20 Docenti in orario
			12.20 – 13.10 <b>Orza Sebastiano</b>
<b>Venerdì 9 Marzo 2018</b>	Controlli analitici chimici specifici applicati ad una matrice alimentare <b>(Laboratorio CH3 dell'istituto)</b>	14.30 – 17.30	<b>Lamberti Salvatore</b>
<b>Venerdì 16 Marzo 2018</b>	Controlli analitici chimici specifici applicati ad una matrice alimentare <b>(Laboratorio CH3 dell'istituto)</b>	14.30 – 17.30	<b>Citro Giuseppe</b>
<b>Venerdì 23 Marzo 2018</b>	Controlli analitici chimici specifici applicati ad una matrice alimentare <b>(Laboratorio CH3 dell'istituto)</b>	14.30 – 17.30	<b>Orza Sebastiano</b>
<b>Data da definire</b>	Esempi di controlli analitici chimici strumentali applicati a matrici alimentari <b>(Laboratorio Analisis di Angri)</b>	8.30 – 13.30	Da definire

Il calendario potrà subire variazioni e sarà integrato con data in cui sarà svolta la visita al laboratorio esterno.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Prof. Antonio Di Riso**

Firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse



Firmato Digitalmente da: Antonio Di Riso

C: IT

O: IIS "E. FERMI" DI SARNO (SA)/98000100655