



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



## ANNO SCOLASTICO 2020/21 CLASSE 5 C ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA ELENCO TITOLI DEGLI ELABORATI

<b>TITOLO ELABORATO</b>	<b>DOCENTE TUTOR</b>
DIETA MEDITERRANEA: TIPICITA' E SAPORI RAFFINATI	INGLESE
L'EQUILIBRIO A TAVOLA E FRA I FORNELLI	INGLESE
LE MALATTIE ONCOLOGICHE E LA PREVENZIONE A TAVOLA	NICOTRA
LE INTOLLERANZE ALIMENTARI:UNA SOLUZIONE PER OGNI ESIGENZA	NICOTRA
CONTAMINANTI E RESIDUI INVOLONTARI: UN PROBLEMA SERIO	NICOTRA
IPERCOLESTEROLEMIA E IPERTENSIONE: PREVENIRLE SI PUO'	SCARLATA
LE CUCINE REGIONALI POSSONO ESSERE EQUILIBRATE E SOSTENIBILI?	SCARLATA
CHERNOBYL, OGGI UN CASO DI TURISMO NUCLEARE	RESTA
I VIRUS, UN PERICOLO SEMPRE IN AGGUATO	SCARLATA
IL GLUTINE, NON PER TUTTI	BORZOMI'
LA DIETA VEGETARIANA, UNA SCELTA SALUTARE E SOSTENIBILE	MANTOVANI
LA DIETA MEDITERRANEA, UNO STILE DI VITA SALUTARE E SOSTENIBILE	AMATO
LA DIABESITA': STILE DI VITA E CUCINA SOSTENIBILE	RESTA



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



DIETA MEDITERRANEA E INSIDE IGIENICO- SANITARIO	BONFIGLIO
IL PIACERE DELLA MENSA SCOLASTICA: AVVICINARSI AL CIBO CON IL SORRISO	BONFIGLIO
LA GOTTA: DA SEMPRE UNA MALATTIA DEI RICCHI	BONFIGLIO
LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI: DA SEMPRE UN ASPETTO FONDAMENTALE NELLA RISTORAZIONE	MANTOVANI
FAST FOOD. E LA SALUTE?	MAIELLO
GLOBESITA': CUCINA E STILE DI VITA	MAIELLO
L'EQUILIBRIO A TAVOLA E IN CUCINA	CRIBIU'