



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



ANNO SCOLASTICO 2020-21
CLASSE 5 B sala vendita
ELENCO TITOLI DEGLI ELABORATI

CANDIDATO	TITOLO ELABORATO	DOCENTE TUTOR
1.	Allergie ed intolleranze; spiegarne la differenza, fare un esempio di allergia ed uno di intolleranza agli alimenti ed illustrare gli accorgimenti dietetici da tenere in questi casi.	Messina
2.	Lo sportivo e la dieta. Illustrare i bisogni nutrizionali di uno sportivo e predisporre il menù per i giorni di allenamento e quello precedente una gara.	Messina
3.	Obesita'. Criteri per individuare lo stato di obesità ; i diversi tipi di obesità, ed eventuali correlazioni con lo stato di pandemia in atto. Stilare un menù per un gruppo di adulti che soffrono di questa patologia.	Messina
4.	Descrivere la celiachia e i criteri da seguire nel proporre e nel servire gli alimenti a questa tipologia di clientela.	Messina
5.	Un aperitivo sostenibile per l'uomo e per l' ambiente. Stilare una lista di alimenti e bevande da proporre per un aperitivo così concepito	Messina
6.	Dieta mediterranea:illustrare gli aspetti salienti e predisporre un menù per questo stile alimentare.	Ceresi
7.	La dieta durante la crescita. Illustrare le necessità dietetiche e predisporre un menù per un gruppo di adolescenti durante un viaggio.	Polimeni
8.	Le frodi alimentari. Illustrare le principali frodi che si riscontrano nel campo della	Polimeni



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



	ristorazione e come potersi difendere.	
9.	Creazione e organizzazione di un evento a tema. Proporre un menù nutrizionalmente equilibrato e motivare le scelte dei piatti di questo menu'	Polimeni
10.	L'ipertensione arteriosa. Breve descrizione della patologia e predisposizione di un menu' relativo ad essa.	Polimeni
11.	<i>"I benefici di una sana alimentazione"</i> : la dieta equilibrata, i larn, le linee guida CREA.	Polimeni
12.	Piramide alimentare: illustrare gli aspetti salienti e predisporre un menu equilibrato secondo i principi della sana e corretta alimentazione	Colucci
13.	Tecniche di degustazione dei vini, i criteri da seguire per proporre un corretto abbinamento cibo-vino. Le indicazioni contenute nelle linee guida CREA riguardanti il consumo di alcool	Ernani
14.	La pandemia e i cambiamenti delle abitudini alimentari	Ernani
15.	Dieta vegetariana e vegana. Illustrarne gli aspetti positivi e negativi, predisporre un menu' per entrambi i regimi alimentari. Motivare le scelte effettuate.	Ernani
16.	Le bevande alcoliche: occasioni di consumo, un corretto consumo, le indicazioni nelle linee guida. Esempio di calcolo del quantitativo di alcool assunto con un cocktail.	Ernani
17.	I vini spumantizzati (champagne); spiegare le diverse tecniche di spumantizzazione, esporre la classificazione degli spumanti e illustrare uno spumante a	Ernani



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



	marchio	
18.	I disturbi del comportamento alimentare (in anoressia, bulimia e bingeeating). I possibili interventi dietetici.	Milanese
19.	Il caffè, le varietà arabica e robusta, i parametri da valutare durante l'assaggio, le tecniche per la preparazione e la legislazione riguardante questa bevanda.	Milanese
20.	Contaminazioni biologiche Le contaminazioni biologiche: riferire, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli biologici che possono mettere a rischio la salute del consumatore. Illustrare in particolare la salmonellosi, il clostridium botulinum e le parassitosi, evidenziando le modalità da attuare per evitare tali contaminazioni	Milanese
21.	Gli alimenti biologici, gli aspetti positivi e le problematiche associate; la loro etichettatura	Milanese
22.	Tecniche di mescita – il flair–freepouringsystem, creare un cocktail, e fare una valutazione nutrizionale di questa bevanda	Milanese
23.	Il vino, il prodotto, ed il servizio; spiegare le modalità di vinificazione e le caratteristiche nutrizionali dei vini ottenuti con le diverse tecniche	Puccio/Ortenzio
24.	Lo spreco alimentare; come posso agire al fine di attuare una ristorazione sostenibile	Puccio/Ortenzio
25.	Il sistema HACCP. Illustrare le 7 fasi del sistema HACCP; fornire la definizione di "punto critico di controllo" (CCP) e spiegarlo con un esempio.	Puccio/Ortenzio



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



26.	Dieta e tumori. Spiegare la correlazione tra la dieta e questa patologia, stilare un esempio di menù".	Puccio/Ortenzio
27.	Il cocktail, la sua evoluzione nel tempo, i valori nutrizionali, le occasioni di consumo e gli abusi	Praino
28.	Il Diabete, definizione e descrizione della patologia; predisposizione di un menù adatto a persone adulte con tale patologia.	Puccio/Ortenzio