



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 2020-2021
CLASSE 5BPD
ELENCO TITOLI DEGLI ELABORATI

TITOLO ELABORATO	DOCENTE TUTOR
I 5 COLORI DELLA SALUTE	SBAGLIA
Celiachia e dolci per celiaci	LA FRANCESCHINA
Alimentazione e tumori: la salute inizia dalla tavola	SBAGLIA
Quali allergeni nei dolci?	LA FRANCESCHINA
Frutta secca oleosa: dolci con pistacchi	DE BLASIS
Dolci gluten free	PORSIA
Intolleranza al lattosio: un dolce lactose free	AGOSTANI
Cioccolato; tipologie; fa bene-fa male; flavonoli del cacao	BIGI
Cioccolato gianduia	MANTOVANI
Linea guida sugli zuccheri: quali dolci	VENTURA



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



preferire	
Farina integrali e prodotti bio	AGOSTANI
Vegetarianismo e veganismo: dolci vegan	AGOSTANI
Diabete e dismetabolismo glucidico: dolci possibili	BIGI
Veganismo e sostenibilità ambientale	DE BLASIS
La gelateria	VENTURA
Malattie cardiovascolari: quali dolci sono possibili?	ISAIA