



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 2020-2021 CLASSE 5BENO ELENCO TITOLI DEGLI ELABORATI

<b>TITOLO ELABORATO</b>	<b>DOCENTE TUTOR</b>
I tesori del mare: una scelta gustosa e leggera, ma occhio ai pericoli!	De Blasis Giuseppina
Diabesità e globesità: cucina sostenibile e stile di vita	Scandaliato Marianna
Contaminanti e residui involontari: un problema serio	Isaia Antonio
Musica e cucina: un connubio vincente!	De Blasis Giuseppina
Cucina molecolare vs. Dieta Mediterranea?	Carrese Cristina
La cucina lombarda può essere equilibrata?	Agostani Marco
Il body building: uno stile di vita, una dieta equilibrata	Carrese Cristina
La Dieta Vegetariana: una scelta salutare anche con prodotti conservati	Scandaliato Marianna
Ipercolesterolemia e ipertensione: prevenirle si può anche con le cucine regionali	Carrese Cristina
Il piacere di imparare a mangiare: avvicinarsi al cibo con il sorriso nelle Filippine	Radaelli Paola
Religione islamica e Dieta Mediterranea: armonia di sapori	Isaia Antonio
La dieta in gravidanza: l'esperienza delle donne magrebine	De Blasis Giuseppina



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)



Il lattosio: non per tutti!	Castello Francesca
I prodotti della Campania per prevenire le malattie oncologiche	Cipolla Roberto
La conservazione degli alimenti nella cucina siciliana: pericoli e rischi biologici	Cipolla Roberto
Le tecniche di conservazione nella ristorazione per le comunità	Radaelli Paola
La celiachia e le cucine regionali: una soluzione per ogni esigenza	Agostani Marco
Metabolismo purinico e tossinfezioni	Iacopini Rossella