



I.I.S.  
PAOLO FRISI  
MILANO

***PROGRAMMI SVOLTI***

***a.s.  
2022/2023***

**ALLEGATO**

**Classe 5<sup>A</sup>D**

**IP diurno**

**Prof. Domenico Losquadro**

**Classe 5D**

**Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva**

**Anno scolastico 2022/23**

**Argomenti di ripasso 4<sup>^</sup> anno**

**1. Il bilancio d'esercizio e la sua analisi**

1.1. Il bilancio d'esercizio

1.1.1. *Lo Stato patrimoniale*

1.1.2. *Il Conto Economico*

1.1.3. *Il Rendiconto finanziario*

1.1.4. *La Nota Integrativa*

1.2. L'interpretazione del bilancio d'esercizio

1.2.1. *La riclassificazione dello Stato patrimoniale e del Conto economico*

1.2.2. *Gli indici patrimoniali*

1.2.3. *Gli indici finanziari*

1.2.4. *Gli indici di redditività*

**Argomenti trattati 5<sup>^</sup> anno**

**1. Il mercato turistico internazionale**

1.1. Il turismo: aspetti definitori, la domanda e l'offerta turistica

1.2. Il mercato turistico internazionale e nazionale

1.3. Gli Organismi e le fonti normative internazionali

1.4. Gli Organismi e le fonti normative interne

**2. Il marketing**

2.1. Il marketing: aspetti generali

2.2. Il marketing strategico

2.2.1. *L'analisi interna*

2.2.2. *L'analisi della domanda*

2.2.3. *L'analisi della concorrenza*

2.2.4. *La segmentazione*

2.2.5. *Il target*

2.2.6. *Il posizionamento*

2.2.7. *La definizione degli obiettivi strategici*

2.3. Il marketing operativo

2.3.1. *Il prodotto*

2.3.2. *Il prezzo*

2.3.3. *I canali di distribuzione*

2.3.4. *La comunicazione*

2.4. Il marketing plan

**3. La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione**

3.1. La pianificazione e la programmazione: il rapporto tra le due fasi

3.2. La scelta dell'assetto organizzativo e la forma giuridica

3.3. La vision e la mission

3.4. Le funzioni del controllo di gestione

### 3.5. Il budget

- 3.5.1. Il budget degli investimenti
- 3.5.2. Il budget finanziario
- 3.5.3. Il budget economico
- 3.5.4. La differenza tra il budget e il bilancio d'esercizio

### 4. Il business plan

- 4.1. Aspetti definitivi
- 4.2. Le parti del business plan

**Argomenti che si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe**

### 5. La normativa di settore turistico-ristorativo

- 5.1. Le norme sul lavoro e sulla sicurezza
- 5.2. Le norme di igiene alimentare

### 6. Le abitudini alimentari

- 6.1. Aspetti definitivi
- 6.2. I marchi di qualità alimentare

### Libro di testo adottato:

*Gestire le imprese ricettive up – Enogastronomia / Sala e vendita – Autori: Rascioni, Ferriello – Edizione Tramontana*

### Appunti:

- **La rielaborazione del bilancio d'esercizio e gli indici di bilancio:** schema riassuntivo sulla riclassificazione del Bilancio d'esercizio con formule e commenti dei maggiori indici di bilancio;
- **Marketing:** la dispensa affronta la tematica del marketing nel suo complesso con focus sul marketing strategico e marketing operativo;

### Materiali proposti:

- I. Documento "Immagine Analisi SWOT" – Fonte: pag. 145 del libro di testo
- II. Documento: "Immagine sulla pubblicità" – Fonte: pag. 61 del libro di testo
- III. Documento: "Immagine via Francigena" – Fonte: <https://www.viefrancigene.org/it/>

Milano, 2 maggio 2023

Studenti

Prof. Domenico Losquadro

Programma svolto di Italiano

Classe 5<sup>a</sup> D

Anno scolastico 2022/2023

Docente: prof. ssa FIGUS Francesca

Libro di testo

P. Di Sacco – Chiare lettere – Dall'Ottocento a oggi – Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

Appunti e materiali forniti dall'insegnante (formato pdf, power point, mappe)

## SECONDO OTTOCENTO

Il Positivismo: caratteri generali.

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali. Punti di contatto e differenze.

G. FLAUBERT, Lettura tratta da "Madame Bovary": "Il matrimonio fra noia e illusioni", pag.74 – 75 del testo Chiare Lettere;

E. ZOLA, Lettura tratta da "Germinale: La miniera", pag. 78 – 79 del testo Chiare lettere.

## GIOVANNI VERGA

La vita e le opere.

L'apprendistato del romanziere.

La stagione del Verismo.

Il ciclo dei vinti.

I Malavoglia.

Mastro don Gesualdo.

Testi tratti da "Vita dei campi":

- Lettera prefazione a "L'amante di Gramigna", pag.111 – 112 del testo Chiare lettere;
- La lupa, pag.114 – 115 del testo Chiare lettere;

Testi tratti da "I Malavoglia":

- "La fiumana del progresso", pag. 131 -132 del testo Chiare lettere;
- La famiglia Toscano, pag. 136 -138 del testo Chiare lettere;
- Le novità del progresso viste da Aci Trezza, pag.144 – 145 del testo Chiare lettere;

Testo tratto da "Mastro-don Gesualdo":

- La morte di Gesualdo, pag.160 – 163 del testo Chiare lettere;

La poetica del Decadentismo e del Simbolismo.

Testi in prosa

### **OSCAR WILDE**

Da "Il ritratto di Dorian Gray":

- "La rivelazione della bellezza", pag. 208 – 209 del testo *Chiare lettere*;

(la classe ha letto l'opera integrale)

Testi poetici

### **CHARLES BAUDELAIRE**

Da "I fiori del male", sezione Spleen e ideale:

- "Corrispondenze", pag.191 del testo *Chiare lettere*;
- Confronto con la poesia "L'albatro" La narrativa decadente: l'Estetismo.

### **GABRIELE D'ANNUNZIO**

Vita e opere.

D'Annunzio esteta e "Il piacere".

I romanzi dannunziani e il Superuomo.

Il Decadentismo in versi: Alcyone.

Testo tratti da "Il piacere":

- Il ritratto dell'esteta, pag.220 – 221 del testo *Chiare lettere*;

Testo tratto da "Le vergini delle rocce":

- Il programma del superuomo, pag. 224 – 225 del testo *Chiare lettere*;

Liriche tratte dalle Laudi - "Alcyone":

- La pioggia nel pineto, pag. 232 – 235 del testo *Chiare lettere*;
- La sera fiesolana, pag. 229 – 230 del testo *Chiare lettere*;

Approfondimento "Sostenibilità nei versi di D'Annunzio: panismo"

### **GIOVANNI PASCOLI**

Vita e opere.

La poetica del "Fanciullino" e il suo mondo simbolico.

Il percorso delle opere.

Lo stile e le tecniche espressive

Myricae

Canti di Castelvecchio.

Testo tratto da "Il fanciullino":

Il fanciullo che è in noi, pag.254 del testo *Chiare lettere*;

Poesie tratte da "Myricae":

- Il lampo, pag.265 del testo *Chiare lettere*;
- Il tuono, pag.267 del testo *Chiare lettere*;
- X agosto, pag.268 del testo *Chiare lettere*;

Cenni sulle Avanguardie: il Futurismo.

Il grande romanzo europeo tra Ottocento e Novecento

### **ITALO SVEVO**

Vita e opere.

La formazione e le idee.

La poetica di "riduzione" della letteratura.

tre romanzi: Una vita; Senilità; La coscienza di Zeno.

Testi tratti da "La coscienza di Zeno":

Il fumo, pag.388 – 390 del testo *Chiare lettere*;

Il funerale mancato, pag.396 – 398 del testo *Chiare lettere*;

Psicoanalisi, pag. 402 -404 del testo *Chiare lettere*;

### **LUIGI PIRANDELLO**

Vita e opere.

La poetica: relativismo e umorismo. "La vecchia imbellettata".

Il fu Mattia Pascal.

Uno, nessuno e centomila.

Sei personaggi in cerca d'autore.

Testi tratti dal saggio su "L'umorismo":

- L'arte umoristica "scomponere", "non riconosce eroi" e sa cogliere la "vita nuda", pag.426 – 427 del testo *Chiare lettere*;
- Esempi di umorismo  
[https://www.treccani.it/export/sites/default/scuola/lezioni/lingua\\_e\\_letteratura/PIRANDELLO\\_UMORISMO\\_lezione.pdf](https://www.treccani.it/export/sites/default/scuola/lezioni/lingua_e_letteratura/PIRANDELLO_UMORISMO_lezione.pdf)

Testo tratto da "Il fu Mattia Pascal":

- Adriano Meis, pag.446 – 449 del testo *Chiare lettere*.

<https://www.raipplay.it/video/2016/02/i-grandi-della-letteratura-italiana-Luigi-Pirandello>

Cenni sul Manifesto Gentile degli Intellettuali fascisti e sul Manifesto Croce degli Intellettuali antifascisti.

Le nuove frontiere della poesia

L'evoluzione delle forme poetiche dall'Ottocento al Novecento

## **L'ERMETISMO**

### **GIUSEPPE UNGARETTI**

Vita e opere

L'allegria

Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti Testi tratti da "L'allegria":

- Porto sepolto, pag.548 – 549 del testo *Chiare lettere*;
- Veglia, pag.556 del testo *Chiare lettere*;
- Soldati, pag.558 del testo *Chiare lettere*;
- Mattina, pag.565 del testo *Chiare lettere*.

<https://www.raipplay.it/video/2016/02/i-grandi-della-letteratura-Giuseppe-Ungaretti>

### **EUGENIO MONTALE**

Vita e opere.

La poetica e lo stile.

Satura

Testo tratto da "Satura":

- Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale, pag.678 del testo *Chiare lettere*.

Lecture aggiuntive:

Nel primo trimestre la classe ha letto un romanzo:

1. O. Wilde, Il ritratto di Dorian Gray.

Nel secondo periodo, nell'ambito del progetto di lecture ad alta voce "Abbi cura di me", sono state selezionate delle lecture tratte dalle seguenti opere:

- C. Pavese, La casa in collina;
- E. De Luca, Non ora non qui;
- L. Segre, Fino a quando la mia stella brillerà;
- E. Montale, Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale;
- S. Crispicchi, Abbi cura di me

Per quanto riguarda lo scritto, sono stati affrontati i testi propedeutici all'esame di Stato: argomentativo, espositivo, parafrasi di un testo poetico, analisi del testo letterario e riflessione linguistica.

Percorsi e progetti adottati nell'ambito di Educazione Civica:

- Con il Verismo sono stati trattati i temi del lavoro minorile e della questione meridionale.
- Due letture di approfondimento "Il pessimismo tragico di Verga" e "I Malavoglia e la questione meridionale". Approfondimenti del testo a pag.135, pag.147;
- Sostenibilità nelle poesie di D'Annunzio e Pascoli.

<https://www.ilsuperuovo.it/rispettare-la-bellezza-della-natura-dannunzio-per-celebrare-il-world-environment-day/>

<https://www.ilsuperuovo.it/ecologia-e-panismo-dannunziano-due-modi-per-ricordarci-che-siamo-parte-della-natura/>

- La Grande guerra e gli intellettuali soldati. Tema della condizione umana del soldato.

Materiali:

La famiglia Toscano, pag. 136 -138 del testo *Chiare lettere*;

"I Malavoglia e la questione meridionale". Approfondimenti del testo a pag.135, pag.147;

La pioggia nel pineto, pag. 232 – 235 del testo *Chiare lettere*;

Il fumo, pag.388 – 390 del testo *Chiare lettere*;

Adriano Meis, pag.446 – 449 del testo *Chiare lettere*.

Milano, 15 maggio 2023

Rappresentanti di classe

Docente

  
*Nicola Arica*

*Francesca Figa*



Programma svolto di Storia

Classe 5^ D

Anno scolastico 2022/2023

Docente: prof.ssa FIGUS Francesca

Libro di testo

AA.VV. - Capire la storia, Il Novecento e la Globalizzazione – edizioni scolastiche Bruno Mondadori

– Pearson

Appunti e materiali forniti dall'insegnante (formato pdf, power point, mappe)

## **L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA**

L'Italia nel Novecento: l'età giolittiana

L'Europa verso la catastrofe:

- La belle époque
- le alleanze difensive
- nazionalismo e darwinismo sociale
- le cause della guerra

La Prima guerra mondiale, una guerra moderna

La svolta del 1917

La Rivoluzione russa

Approfondimento: visione documentario di C. Lucarelli "La grande guerra"

## **L'EREDITÀ DEL CONFLITTO**

Il dopoguerra inquieto

Il Medio Oriente Instabile

Il Genocidio Armeno

Dopo la guerra una nuova economia: Taylorismo e Fordismo

Società di massa e crisi della democrazia

## **TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE**

Le democrazie sotto attacco:

- La Gran Bretagna e la Francia
- L'Europa centro – orientale

- La repubblica di Weimar

La crisi italiana e l'avvento del fascismo

La crisi del 1929 e il New Deal

L'Europa contesa: fascismo e democrazie

## **I TOTALITARISMI**

Il fascismo

Il nazismo

Lo stalinismo

## **LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

L'Europa verso la catastrofe: le aggressioni naziste e lo scoppio della guerra

Il conflitto si allarga al mondo

La Shoah

La svolta del 1942

Il crollo dell'Asse e la Resistenza

Un nuovo mondo sulle macerie della guerra

La Resistenza in Italia

## **IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA**

Il bipolarismo

La divisione della Germania e le due Europe

Il tempo della guerra fredda

Percorsi e progetti adottati nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione", sulle seguenti tematiche:

- Il diritto di sciopero, pag.16 – 17 del testo *Capire la storia*;
- Sostenibilità economica: lavoro equo, opportunità e garanzie.
- Il Muro di Berlino pag.188 – 189 del testo *Capire la storia*;
- Mezzi di propaganda di massa: il cinema, la radio;
- Libertà di pensiero e opinione e censura;
- Leggi razziali; La Shoah; i lager, pag.124 -125; pag.160 – 161 del testo *Capire la storia*;
- Nella settimana della Memoria, visione del film "Il fotografo di Mauthausen" sul processo di Francoforte. Discussione guidata sul tema della Shoah.

- ONU, Carta internazionale dei diritti umani  
[https://www.ohchr.org/sites/default/files/UDHR/Documents/UDHR\\_Translations/itn.pdf](https://www.ohchr.org/sites/default/files/UDHR/Documents/UDHR_Translations/itn.pdf)
- Art.3 della Costituzione italiana;
- Nascita della Costituzione italiana, pag.216 -217 del testo Capire la storia;

Materiali:

Prima guerra mondiale – le trincee

<https://www.gettyimages.it/immagine/trincea>

Rivoluzione russa

<https://www.gettyimages.it/immagine/rivoluzione-russa>

Nazismo

<https://www.gettyimages.it/immagine/adolf-hitler>

Fascismo

<https://www.gettyimages.it/immagine/benito-mussolini>

Milano, maggio 2023

Studenti:

*Niccolò Amico*  
*Alfonso Franchi*

Il Docente

*Francesca Figli*

Docente: FEDERICA POZZI  
Classe 5D  
Programma di MATEMATICA

## COMPLEMENTI DI ALGEBRA

- Richiami sulle equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte.

## FUNZIONI

- Funzioni reali di variabile reale.
- Dominio di una funzione.
- Intersezioni con gli assi.
- Segno di una funzione.

## LIMITI DI FUNZIONI REALI A VARIABILE REALE

- Introduzione al concetto di limite.
- Forme di indecisione:  $\infty - \infty$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ ,  $\frac{0}{0}$ .
- Asintoti orizzontali e verticali, grafico probabile di una funzione.

## LA DERIVATA

- Il concetto di derivata e il suo significato geometrico.
- Derivate delle funzioni elementari: la derivata delle funzioni costanti e delle funzioni potenza.
- Algebra delle derivate: derivata di combinazione lineare di funzioni elementari, la derivata del prodotto di due funzioni, la derivata del quoziente di due funzioni.
- Derivata della funzione composta.

## LO STUDIO DI FUNZIONE

- Funzioni crescenti e decrescenti.
- Punti stazionari: massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale.
- Lo studio e il grafico di funzioni algebriche razionali intere e fratte.

## L'INTEGRALE INDEFINITO

- Funzioni primitive.
- Integrali indefiniti immediati.
- Integrazione di funzioni composte.

Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe:

## L'INTEGRALE DEFINITO

- Le proprietà dell'integrale definito e il suo calcolo
- Il calcolo delle aree mediante integrale definito

*Libro di testo adottato*

L.Sasso, **Nuova Matematica a colori**, Edizione gialla – leggera, Petrini.  
Vol.4 e Vol.5.

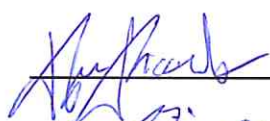
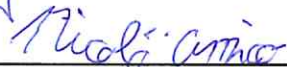
## MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO

- i. *Ciclo di vita del prodotto*, dal libro di testo *Gestire le imprese ricettive up – Enogastronomia / Sala e vendita* – Autori: Rascioni, Ferriello – Edizione Tramontana, pag.95.
- ii. *Indice glicemico*, dal libro di testo *Scienza e cultura dell'alimentazione – Enogastronomia / Sala e vendita* – Autore: Machado – Edizione Poseidonia, pag.132
- iii. Grafico di una funzione, dal libro di testo *Nuova Matematica a colori*, Edizione gialla – leggera, volume 4 – Autore: L. Sasso – Edizione Petrini, pag.306.

Firma del docente

\_\_\_\_\_

Firma dei rappresentanti di classe

  
\_\_\_\_\_

Milano, 4 maggio 2023

**Disciplina** Scienze e cultura dell'alimentazione

**Docente** Antonella Lasalandra

Classe 5D a.s. 2022/2023

**Libro di testo** A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

## **CIBO E RELIGIONI**

- Regole alimentari nelle tre religioni monoteistiche più diffuse Ebraismo, Cristianesimo e Islam.

## **DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIologiche**

- Aspetti generali. La dieta nell'età evolutiva, del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, del bambino, dell'adolescente. La dieta nell'adulto; la dieta in gravidanza e nella nutrice; la dieta nella terza età.

## **MALATTIE CARDIOVASCOLARI**

- Ipertensione arteriosa
- iperlipidemie
- aterosclerosi

## **DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE**

- Sindrome metabolica
- Diabete
- Obesità
- Iperuricemia e gotta
- osteoporosi.

## **DIETE E STILI ALIMENTARI**

- Dieta e benessere, dieta mediterranea, vegetariana, nordica, eubiotica, macrobiotica, sostenibile, dieta e sport.

## **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

- Reazioni avverse al cibo,
- allergie alimentari e intolleranze alimentari
- intolleranza al lattosio
- favismo
- fenilchetonuria
- celiachia.
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze alimentari.
- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva.

## **ALIMENTAZIONE E TUMORI**

- Il processo di cancerogenesi, tumori maligni e benigni, sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti.

## **DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE**

- Anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbi da alimentazione incontrollata

## **NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

- Alimenti arricchiti
- alimenti alleggeriti
- integratori alimentari
- alimenti per diete particolari
- alimenti funzionali (omega 3 e omega 6; antiossidanti; probiotici, prebiotici),
- novel foods
- alimenti geneticamente modificati
- superfoods.

## **FILIERA ALIMENTARE**

- Tipologie di filiera alimentare. Frodi alimentari. Sicurezza alimentare e qualità nella filiera alimentare. Le certificazioni di qualità.

## **SISTEMA HACCP e CERTIFICAZIONI DI QUALITA'**

- Igiene dei prodotti alimentari
- I Manuali di Buona Prassi Igienica
- Il sistema HACCP
- La contaminazione degli alimenti

## **CONTAMINAZIONI**

- Malattie trasmesse dagli alimenti
- agenti biologici (microrganismi) e modalità di trasmissione
- batteri, classificazione e fattori di crescita
- tossoinfezioni alimentari (salmonellosi, listeriosi, botulino).
- I prioni.
- Le parassitosi intestinali (Toxoplasmosi, Teniasi, Anisakidosi).
- Le contaminazioni fisiche.
- Le contaminazioni chimiche: micotossine, agrofarmaci, farmaci veterinari, sostanze cedute da MOCA, metalli pesanti, radionuclidi.

## **CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

- La conservazione degli alimenti; tecnologie alimentari
- alterazione degli alimenti
- classificazione dei metodi di conservazione



- conservazione con basse temperature: refrigerazione, congelamento e surgelazione
- conservazione con alte temperature: pastorizzazione e sterilizzazione
- conservazione per sottrazione di acqua: concentrazione, essiccazione e liofilizzazione.
- Conservazione in ambienti modificati
- Conservazione con metodi chimici naturali e artificiali.
- L'affumicamento e le fermentazioni.

## RISTORAZIONE COLLETTIVA

- La ristorazione collettiva, tipologie di ristorazione. La ristorazione di servizio, i diversi tipi di legame

## COTTURA

- La cottura ed effetti della cottura sugli alimenti e sui nutrienti. Principali tecniche di cottura.


### Materiali utili per l'avvio del colloquio

- Immagine pag. 135 del libro di testo
- Immagine pag. 84 libro di testo
- <https://lamiacasaelettrica.com/wp-content/uploads/2021/08/malattie-cardiovascolari-fattori-di-rischio.png>
- Immagine pag. 181 libro di testo
- Immagine pag. 199 libro di testo
- ED.CIVICA:  
<https://ilfattoalimentare.it/imballaggi-2015-packaging-alimentare.html>  
<https://www.mcdonalds.it/il-nostro-impegno/rispetto-pianeta/insieme-a-te-per-ambiente>  
<https://www.tetrapak.com/it-it/sustainability/planet>  
<https://www.ferrero.it/News/nuovo-obiettivo-di-sostenibilita-in-ambito-packaging-per-ferrero>  
<https://www.focus.it/ambiente/ecologia/packaging-commestibile-la-nuova-frontiera-del-gusto>

Firma del docente

  
.....

Firma dei rappresentanti

  
.....  
Nicolò Amico



DOCENTE Angelica Giannelli

LIBRO DI TESTO: "MASTERING COOKING AND SERVICE", autori " Catrin Elen Morris, Alison Smith", ed. ELI.

#### MENU PLANNING

- What's in a menu?
- Menu formats
- Types of menu

#### DIET AND NUTRITION

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diet: Japanese diet, Nordic diet, French diet
- Alternative diets: vegetarian diet, vegan diet
- Religious dietary choices
- Teen and sport diet
- Special diets for food allergies and intolerances
- Different types of nutrients: macro and micro nutrients

#### SAFETY PROCEDURES

- HACCP
- Haccp principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

#### CULTURE

- British cuisine: traditions and festivities
- Typical bars and restaurants in UK

#### EDUCAZIONE CIVICA

- The slow food movement
- Preservation and promotion of local food
- Environmental sustainability and biodiversity.

## DOCUMENTI PROPOSTI PER ESAME DI STATO

Slow food

<https://www.job4good.it/wp-content/uploads/2021/12/slow-food-fb.jpg>

Haccp

<https://notizie.poloristorazione.it/wp-content/uploads/2017/10/haccp.jpg>

British culture and traditions

[https://cdn.shortpixel.ai/spai/w\\_1230+q\\_lossless+ret\\_img/https://everythingzany.com/wp-content/uploads/2018/09/UK-transportation-in-London.jpg](https://cdn.shortpixel.ai/spai/w_1230+q_lossless+ret_img/https://everythingzany.com/wp-content/uploads/2018/09/UK-transportation-in-London.jpg)

Healthy eating pyramid

<https://cdn1.sph.harvard.edu/wp-content/uploads/sites/30/2012/10/WebMedium.jpg>

Allergies and intolerances

[https://www.valeriolapinta.it/sites/default/files/styles/extralarge\\_1024x768/public/blog/2020-06/allergie-alimentari-allergeni-pesce-latte-arachidi-uova-frutta-cereali-frutta-secca-AdobeStock\\_112394757.jpeg?itok=pNyHyGDo](https://www.valeriolapinta.it/sites/default/files/styles/extralarge_1024x768/public/blog/2020-06/allergie-alimentari-allergeni-pesce-latte-arachidi-uova-frutta-cereali-frutta-secca-AdobeStock_112394757.jpeg?itok=pNyHyGDo)

Teenager diet

<https://m.media-amazon.com/images/I/51dTvDobUGL.jpg>

Menu

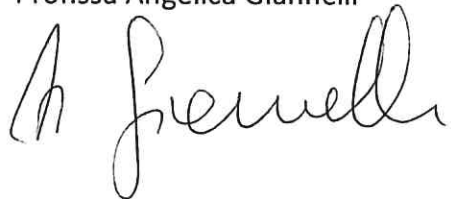
[https://desenio.it/bilder/artiklar/zoom/13272\\_2.jpg?imgwidth=435&qt=The%20menu](https://desenio.it/bilder/artiklar/zoom/13272_2.jpg?imgwidth=435&qt=The%20menu)

I Rappresentanti di classe


L' insegnante

Prof.ssa Angelica Giannelli



**Docente: Prof.ssa Raffaella Mariani**

**Classe: 5<sup>^</sup> D**

**Disciplina: Francese**

**Anno Scolastico 2022/23**

### ***Cartes et menus***

La conception de la carte. Différence entre carte et menu

Les types de cartes.

Comprendre un menu.

Les repas principaux des Français.

Le menus spéciaux : les menus religieux.

Video :Décrire la préparation d'une recette et illustrer une technique de cuisine

Redaction et présentation d'une recette au choix

Esercitazioni di lettura e pronuncia: [www.podcastfrancaisfacile.com](http://www.podcastfrancaisfacile.com) Les repas

### ***La sécurité et l'alimentation***

Comprendre le dialogue : Il faut respecter les règles!

La sécurité en cuisine.

L'HACCP.

Les sept principes de l'HACCP.

La maîtrise des points critiques.

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

### ***Le monde de la pâtisserie***

Présentation d'un dessert typique d'une région française au choix.

La pâtisserie.

Le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie.

Les ustensiles de pâtisserie.

Les ingrédients de base.

Les crèmes de base.

Les pâtes de base.

\*Le pain (*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base*)

\*Les viennoiseries (*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base*)

\*Les mignardises (*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base*)

\*Argomenti tratti da *Sublime* di C. Duvallier, Eli Ed.

### ***Dossier***

La cuisine française : traditions et fêtes.

La cuisine de la francophonie : traditions et fêtes.

## **Grammaire**

Révision des verbes au présent, au passé composé, à l'imparfait, au futur et à l'impératif; Le conditionnel présent; Les pronoms personnels COD et COI ;L'accord du participe passé avec avoir; Les articles partitifs ; Les gallicismes ; Le verbe Devoir, il Faut ;les pronoms relatifs ; La formation du subjonctif présent

## **Libri di testo**

**Gourmet** di C. Duvallier, Eli Ed.; **Fiches de grammaire** di G.Vietri, Edisco Edizioni;

**Sublime** di C. Duvallier, Eli Ed.(da pag.242a pag.246)

## **Argomenti proposti**

I. Les menus religieux (Immagine tratta dal libro di testo pag. 150)

II. Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments (Immagine tratta dal libro di testo pag. 172)

III. La galette des Rois ( Immagine tratta dal libro di testo pag. 254)

Milano,

La docente Haruei Ruffalo

I rappresentanti di classe

Alfonso  
Nicola

ISTITUTO PROFESSIONALE "PAOLO FRISI"

Via Otranto N. 1 - 20157 Milano

POLO  
DELL'OSPITALITÀ

## PROGRAMMA V D – A.S. 2022/23

**Disciplina: Tedesco**

**Docente: Bandinu Federica**

**Libro di testo:** *"Paprika Neu Extra", Claudio Brigliano, Hoepli Editore, 2020*

### Einheit 7

- **Ernährung, Diät und Menü**
- *Ernährungsformen*
- *Ernährungspyramide*
- *Inhaltstoffe von Lebensmitteln*
- *Hygiene*
- *Wortschatz*
- *Grammatik*
- *Übungen*

### Einheit 8

- **Service**
- *Das Servicepersonal*
- *Das Küchenpersonal*
- *Das Etagepersonal*
- *Wortschatz*
- *Grammatik*
- *Übungen*

### Einheit 10

- **Bankett, Buffet, Catering**
- *Bankett - Taufen und Hochzeiten*
- *Bankett - Tagungen*

- *Buffet*
- *Catering*
- *Wortschatz*
- *Grammatik*
- *Übungen*

### **Einheit 11**

- **Die Karriere**
- *Die Stellensuche*
- *Der Lebenslauf*
- *Das Praktikum*
- *Wortschatz*
- *Grammatik*
- *Übungen*

### **Landeskunde**

- **Berlin**
- **Der Oktoberfest in München**

### **Risorse multimediali**

- **Film:** “Die Leben der anderen”, 2006
- **Filmati:** “Nicos Weg”, 2017
- **Documentari:** “Zug der Erinnerung”, 2022

### **Materiali per l'avvio del colloquio**

#### ***Ernährungspyramide***

<https://de.wikipedia.org/wiki/Ern%C3%A4hrungspyramide>

#### ***Hotelpersonal***

<https://reiseziele.ch/schweizer-hotelpersonal-ist-in-europa-top/>

## ***Der Zug der Erinnerung***

<https://www.bahnbilder.de/1024/mit-mehreren-gedenkveranstaltungen-wurde-opfern-407775.jpg>


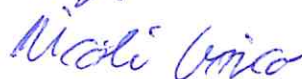
Milano, 8 Maggio 2023

Firma

**Docente**

  
Federica Bandinu

**Studente/i**

  
Luca  
  
Niccolò

# **PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA**

**Anno scolastico 2022/2023**

**Classe 5 D**

**DOCENTE: Professore Parisi Roberto**

## **TESTO DI RIFERIMENTO: "CUCINABILE TOP"**

**Laboratorio di servizi Enogastronomici per il settore cucina**

**Articolazione: Gastronomia settore cucina**

**Editrice: San marco**

**Autori: Solillo-Palermo**

**Ore settimanali svolte:4**

### **MODULO 1**

#### **I PRODOTTI DEL TERRITORIO NELLA CUCINA DEI LOCALISMI E DELL'ALIMENTAZIONE GLOBALIZZATA.**

##### **-UD.1 IL TERRITORIO ITALIANO NEI PIATTI.**

Cucina e società-momenti fondamentali della storia alimentare umana-aspetto geografico e biodiversità di ieri-l'oggi e il rischio omologazione-il recupero agroalimentare-il cuoco e le risorse del territorio-il metodo della ricerca storica in cucina-esempio di semplice ricerca storica,

##### **-UD.2 LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI.**

La globalizzazione alimentare-le frodi alimentari-il cuoco e i prodotti tipici nel mondo globalizzato-il G8 della ristorazione.

### **MODULO 2**

#### **IL CUOCO E LA QUALITÀ OGGETTIVA E SOGGETTIVA**

##### **-UD.1 MARCHI DI QUALITÀ, SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI DEGLI INGREDIENTI, DEI PIATTI E DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE.**

Gli aspetti della qualità-i prodotti tipici,tradizionali e locali di qualità-le certificazioni ufficiali,-DOP-IGP-STG-PRODOTTI BIOLOGICI-PAT-i piatti della tradizione Gluten free-le certificazioni non ufficiali,il cuoco e gli ingredienti a filiera corta,la qualità nelle manifestazioni enogastronomiche-

##### **-UD.3 LA QUALITÀ: UN CONNUBIO TRA BUONO E BELLO.**

La presentazione dei piatti-guarnire e decorare un piatto-forme e spazi nel piatto-il piatto tridimensionale,il colore nel piatto-a ogni cottura il suo piatto di portata-per ogni piatto la sua descrizione/presentazione-

### **MODULO 3**

#### **LA SICUREZZA NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI**

##### **-UD.1 SICUREZZA E TUTELA NELLA RISTORAZIONE: DIRITTI E DOVERI.**

Sicurezza e lavoro-prevenire gli infortuni sul lavoro-gli obblighi del datore di lavoro-i doveri a carico dei lavoratori-l'elaborazione del documento della sicurezza,i rischi nell'ambiente di lavoro:analisi e valutazione-la sicurezza nell'ambiente della cucina-la sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature-il rischio di incendio in cucina-le sostanze con azione estinguente-le principali attrezzature antincendio-come prevenire i rischi d'incendio-il primo soccorso:gli eventi traumatici-trattamento delle ustioni-trattamento delle folgorazioni-come trattare distorsioni,contusioni e fratture-il trattamento del colpo di calore.



## -UD.2 SICUREZZA ALIMENTARE:SISTEMA E PIANO HACCP.

Le contaminazioni alimentari-il sistema HACCP-le quattro condizioni dell'HACCP-i sette principi-il piano HACCP-il team HACCP-descrizione del prodotto e delle sue destinazioni -il diagramma di flusso-identificazione dei pericoli-fase di ricevimento merci-fase d'immagazzinamento dei prodotti.

## -UD.3 TUTELA DELLA SALUTE:IL CLIENTE CON INTOLLERANZE ALIMENTARI.

L'intolleranza alimentare non è un'allergia-intolleranza al lattosio e al fruttosio-intolleranza al glutine-l'unione Europea e le intolleranze-la gestione delle intolleranze nella ristorazione-le diverse certificazioni di idoneità dei prodotti-requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine-strutture e attrezzature-materie prime e selezione dei fornitori-stoccaggio dei prodotti gluten free-l'organizzazione in cucina-il cuoco e il cliente con intolleranza alimentare.

## **MODULO 4**

### **L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING**

#### -UD.1 LE TECNICHE DI CATERING

La nascita e l'evoluzione di catering,soggetti e caratteristiche del catering-particolarità del catering industriale-lo chef tecnologo:una somma di competenze-principi d'igiene e organizzazione della cucina-la cucina satellite-la ristorazione scolastica-la ristorazione sociosanitaria-ristorazione nelle comunità-la ristorazione aziendale-la ristorazione sui mezzi di trasporto-particolarità del catering a domicilio-modalità del servizio di catering-i sistemi di distribuzione-legame a caldo/cook and hold-legame cotto e refrigerato o sistema cook and chill-legame cotto e surgelato o sistema cook and freeze-legame freddo-legame misto .

#### -UD.2 UN CATERING ALL INCLUSIVE:IL BANQUETING

Caratteristiche del banqueting- le aziende ristorative e il servizio di banqueting-adempimenti legislativi-il modello organizzativo-l'organigramma-il banqueting manager-le mansioni del banqueting manager-lo chef e la sua brigata gli uomini chiave del settore produzione-le schede tecniche dello chef:lo strumento fondamentale per la brigata di cucina-progettare il menu-menu cena di gala-menu meeting-menu coffee break menu brunch-menu happy hour-menu per cerimonie

### **DOCUMENTI PER ESAME DI STATO:**

[https://www.summertrade.com/ IL CATERING E BANQUETING](https://www.summertrade.com/IL-CATERING-E-BANQUETING)

[https://myaolcc.com/hospitality-training-prepare-banquet-manager/ IL BANQUETING MANAGER.](https://myaolcc.com/hospitality-training-prepare-banquet-manager/)

[https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.romanomedica.it%2Fintolleranze-e-allergie-alimentari-come-riconoscerle-e-affrontarle%2F&psig=AOvVaw3KECnYM9iab-](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.romanomedica.it%2Fintolleranze-e-allergie-alimentari-come-riconoscerle-e-affrontarle%2F&psig=AOvVaw3KECnYM9iab-NyNiWkR3A_&ust=1683876045024000&source=images&cd=vfe&ved=0CA4QjRxqFwoTCOC_yafd7P4CFQAAAAAdAAAAABAE)

[https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fscienze-naturali.it%2Fmedicina-salute%2Falimentazione%2Fil-complesso-percorso-dell'alimentazione-](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fscienze-naturali.it%2Fmedicina-salute%2Falimentazione%2Fil-complesso-percorso-dell'alimentazione-umana&psig=AOvVaw2lgk4MIV7l6N8S39FhJtOx&ust=1683876503868000&source=images&cd=vfe&ved=0CA4QjRxqFwoTCIDWwfve7P4CFQAAAAAdAAAAABAD)

[umana&psig=AOvVaw2lgk4MIV7l6N8S39FhJtOx&ust=1683876503868000&source=images&cd=vfe&ved=0CA4QjRxqFwoTCIDWwfve7P4CFQAAAAAdAAAAABAD](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.dieta-italiana.it%2Falimentazione%2Fmarchio-di-qualita.htm&psig=AOvVaw0g7MDHf1ZhQI7YCeGgKYL&ust=1683876586469000&source=images&cd=vfe&ved=0CA4QjRxqFwoTCPCrlq_f7P4CFQAAAAAdAAAAABAD)

[https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.dieta-italiana.it%2Falimentazione%2Fmarchio-di-qualita.htm&psig=AOvVaw0g7MDHf1ZhQI7YCeGgKYL&ust=1683876586469000&source=images&cd=vfe&ved=0CA4QjRxqFwoTCPCrlq\\_f7P4CFQAAAAAdAAAAABAD](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.dieta-italiana.it%2Falimentazione%2Fmarchio-di-qualita.htm&psig=AOvVaw0g7MDHf1ZhQI7YCeGgKYL&ust=1683876586469000&source=images&cd=vfe&ved=0CA4QjRxqFwoTCPCrlq_f7P4CFQAAAAAdAAAAABAD)

[I MARCHI DI QUALITA'](https://www.risorseumane-hr.it/wp-content/uploads/2018/05/certificato_sicurezza.jpg)

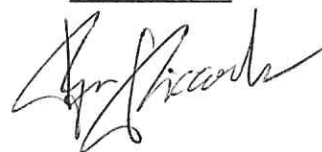
[https://www.risorseumane-hr.it/wp-content/uploads/2018/05/certificato\\_sicurezza.jpg](https://www.risorseumane-hr.it/wp-content/uploads/2018/05/certificato_sicurezza.jpg)

[SICUREZZA SUL LAVORO](https://www.risorseumane-hr.it/wp-content/uploads/2018/05/certificato_sicurezza.jpg)

**Il docente**



**Gli studenti**



Nicola Amico

Programma svolto

Classe V sez. D Articolazione Enogastronomia corso IP diurno

Disciplina: Lab. Serv. Enogastronomici Sala e Vendita

Docente: Prof. Esposito Santo

A.S. 2022/2023

Firmato

Docente: Prof. Esposito Santo

I.I.S. "Paolo Frisi"- Milano  
Sede centrale – Via Otranto 1

Programma svolto di Lab. Serv. Enogastr. Sala e Vendita

Anno scolastico 2022/2023

Classe: V D enogastronomia

Docente: Prof. Esposito Santo

### 1° Trimestre

#### UDA 5A "Definizione e valorizzazione dei prodotti tipici nell'azienda ristorativa"

- Gerarchia e figure professionali della brigata di sala;
- L'organizzazione del lavoro di sala;
- L'avvio di un'azienda ristorativa, i costi di gestione e i prezzi di vendita;
- L'avvio di un'azienda ristorativa: i requisiti personali, gli adempimenti amministrativi e la gestione fiscale;
- Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio;
- Definizione di prodotto tipico;
- La dimensione collettiva;
- Il valore del prodotto tipico: forza e debolezze;
- I marchi di qualità europei (DOP, IGP, BIO, STG) e i marchi di qualità italiani (PAT, DOCG, DOC, IGT)
- Il turismo enogastronomico e il made in Italy.

### 2° Pentamestre

#### UDA 5B "Tecnica flambè e degustazione vini"

- La cucina di sala: le origini del flambage e il saper lavorare alla lampada;
- Mise en place, attrezzature e allestimento delle materie prime per la cucina di sala;
- I distillati utilizzati durante la tecnica del flambé;
- Regole per svolgere un servizio impeccabile;
- Ricette: primi secondi e dessert preparati alla lampada;
- Tecnica di degustazione del vino: l'analisi sensoriale;
- Il degustatore professionale;
- Le regole per una corretta degustazione;
- Le attrezzature e le condizioni di degustazione: il tastevin e il bicchiere da degustazione ISO
- L'analisi sensoriale: l'esame visivo e olfattivo;
- L'analisi sensoriale: i profumi primari, secondari e terziari;
- L'analisi sensoriale: l'esame gusto-olfattivo;
- La scheda di valutazione del vino (AIS);
- L'enografia nazionale ed internazionale;
- La produzione vinicola italiana;
- La produzione enologica nel mondo;

## UDA 5C "Igiene, sicurezza e informatizzazione"

- La sicurezza sul lavoro;
- Soggetti interessati e relativi obblighi;
- La segnaletica di sicurezza;
- La prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- La responsabilità del datore di lavoro;
- I rischi per i lavoratori della ristorazione e le operazioni preventive;
- Il primo soccorso
- Sicurezza degli alimenti: il sistema HACCP, i pericoli di contaminazione e le 7 fasi del piano di autocontrollo;
- L'azienda digitale;
- Gestione informatizzata dell'azienda e le principali funzionalità di un software: gestione del servizio (prenotazione, comanda, conto, take away e delivery), gestione di magazzino e produzione, gestione del cliente, gestione di back office e dati.
- Sistemi comunicazione tra dipendenti, con i clienti, principali componenti hardware.

### Libri di testo adottati:

- Oscar Galeazzi, "Salabar Smart per cucina" quarto e quinto anno, Hoepli editore, 2021;

### Altri libri adottati:

- Giorgio Donegani, Giorgio Menaggia "Servizi e tecniche di gastronomia" articolazione enogastronomia terzo, quarto e quinto anno, Franco Lucisano editore, 2013.
- Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Annibali, Franco Tacconelli "Sala e vendita" quarto e quinto anno, Calderini editore, 2013

### Materiali di avvio al colloquio:

- Scheda analitico-descrittiva analisi sensoriale del vino A.I.S.  
([https://www.spazioprever.it/salabar/abbinamenti/pdf/scheda\\_analitica.pdf](https://www.spazioprever.it/salabar/abbinamenti/pdf/scheda_analitica.pdf))
- I marchi di qualità italiani ed europei (immagine tratta dal libro di testo "Salabar Smart per cucina" pag. 87)
- La tecnica del flambage  
([https://www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2018/03/red\\_sabatini\\_flambe-e1521471895575-1.jpg](https://www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2018/03/red_sabatini_flambe-e1521471895575-1.jpg))
- L'azienda digitale: software gestionale per ristoranti e bar.  
(<https://www.passepartout.net/Resources/Asset/Img/Menu/Galleria/Sala-Ristorante.jpg>)

L'insegnante ha fornito agli alunni appunti e informazioni relativi ai programmi dalle proprie dispense personali.

MILANO, li 08/05/2023

Firma del docente

Gualdo Esposito

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

▪   
▪ Niccolò Antico



## PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

Anno Scolastico 2022 - 2023

Classe 5°D

Insegnante: GIAN FRANCO LODDO

Le attività svolte, coerentemente alla programmazione comune, sono state finalizzate:

- al miglioramento della coscienza, conoscenza, capacità e competenza motoria degli studenti rispetto alla propria situazione iniziale;
- ad acquisire autonomia, sicurezza e fiducia in sé stessi e consapevolezza dei propri mezzi e capacità;
- a lavorare in presenza degli altri, collaborare, utilizzare l'attrezzatura idonea;
- a riconoscere ed applicare in forma semplici i vari ruoli all'interno di un'attività di squadra.

La pratica degli sport di squadra, anche quando ha assunto carattere competitivo, si è realizzata in armonia con l'istanza educativa, sempre prioritaria in modo da promuovere l'abitudine alla pratica motoria e sportiva.

Materiale utilizzato:

- "La carta del Fair play" redatta da Panathlon International; sitografia: [https://www.panathlon-international.org/documenti/Documenti\\_pdf/CARTE/carta\\_del\\_fair\\_play.pdf](https://www.panathlon-international.org/documenti/Documenti_pdf/CARTE/carta_del_fair_play.pdf)

### ATTIVITA' SVOLTE

- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la forza (test del salto in lungo da fermo, test del lancio della palla medica).
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la velocità (test di velocità con cambio di direzione sui 30 m).
- Esercizi pre-atletici con conoscenza e pratica delle varie andature quali skip, corsa calciata, corsa laterale, corsa incrociata, corsa mista skip + calciata, corsa saltellata.
- Esercizi di potenziamento del CORE (addome) con conoscenza e pratica di vari esercizi.
- Esercizi di stretching con conoscenza e pratica di vari esercizi.
- Fondamentali individuali e di squadra di pallavolo e calcio.
- Progetto primo soccorso: corso BLS.
- Attività alternative: arbitraggio e ausilio per la raccolta dati durante i test.

L'Insegnante


Gian Franco Loddo

Gli alunni

# I.I.S. «Paolo Frisi»

## I.R.C.

Docente: Giosuè Brunetti

Classe: 5<sup>a</sup> 

Materia: I.R.C.

Argomenti trattati (o che saranno completati dopo il 15 maggio ed entro l'8 giugno; in questo caso indicare "si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe"); dovranno essere coerenti con la progettazione didattica approvata dai Dipartimenti all'inizio dell'anno scolastico.

### 1° quadrimestre

L'uomo e la figura di Gesù di Nazareth:

Gesù della storia e il Cristo della fede; rilettura della vita di testimoni cristiani significativi del Novecento (p. Ezechiele Ramin mcccj, fr. Biagio Conte, Dietrich Bonhoeffer, Franz Jägerstätter).

### 2° quadrimestre

La Chiesa:

Etica teologica, vocazioni e vocazione: vita attiva, vita contemplativa, vita missionaria (vita sacerdotale, vita monastica cristiana, vita missionaria).

Nessun libro di testo utilizzato.

Materiali multimediali e fotocopie; discussioni guidate.

**MATERIALI PREORDINATI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO** (compresi eventuali materiali trattati per Educazione Civica)

- Paragrafo: l'etica in Dietrich Bonhoeffer, in R. GIBELLINI, *La teologia del XX secolo*, Queriniana, Brescia 2007, pp. 115-120.
- David Maria TUROLDO, *Manda Signore ancora profeti*, in *O sensi miei...*, Rizzoli, Segrate (MI) 2002, 570.

Firma del docente



Firma dei rappresentanti



# PROGRAMMA SVOLTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Anno scolastico 2022/23

Classe 5^D indirizzo Enogastronomia

Docenti: D.Losquadro, F.Figus, A.Lasalandra, A.Giannelli

Testo in adozione: Educazione civica, autore F.Faenza, ed. Zanichelli.

**Ambito trattato: SVILUPPO SOSTENIBILE**

**Denominazione: VERSO UN MONDO SOSTENIBILE**

**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

Il Bilancio Sociale

**ITALIANO/STORIA**

Analisi di casi aziendali del settore agro-alimentare, con focus sulla sostenibilità ambientale

**SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Le varie tipologie di packaging nel settore agro-alimentare nei riguardi di aziende del settore

**INGLESE**

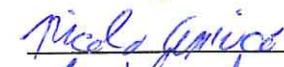

The slow food movement

Preservation and promotion of focal and traditional food products

Local recipes that respect seasonality

Milano, 10 maggio 2023

Gli studenti

I docenti