



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "PRINCIPI GRIMALDI" ALBERGHIERO - AGRARIO -
OTTICO - CONVITTO ANNESSO**
Viale Oleandri, 19 – Tel. 0932.762991 – Fax 0932.761689 Codice Fiscale 90006570882 -
Codice univoco ufficio: UF4952 PEO rgrh020005@istruzione.it - PEC
rgrh020005@pec.istruzione.it www.issgrimaldi.gov.it MODICA



FORMAT TESINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E LAB. DI ENOGASTRONOMIA CUCINA

INDIRIZZO: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE CUCINA

Il candidato/a predisponga la propria tesina realizzando una relazione dettagliata su un piatto a propria scelta indicando:

- Una descrizione dettagliata degli ingredienti utilizzati e delle relative grammature; il calcolo calorico e la valutazione nutrizionale (in termini di distribuzione % dell'apporto calorico dei nutrienti calorici);
- L'eventuale presenza di ingredienti provenienti dalla propria regione;
- L'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc..) o che sono stati ottenuti con un metodo di produzione (agricoltura biologica, lotta integrata, etc..) o nell'ambito di una realtà produttiva-commerciale (commercio equo-solidale; terreni confiscati alle mafie) degni di segnalazione in quanto segno distintivo qualificante;
- L'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- L'eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti) e la relativa gestione in logica HACCP;
- L'eventuale presenza di allergeni e la relativa gestione (specificando come deve avvenire la comunicazione in termini di menù scritto- comunicazione verbale ai clienti);
- L'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione di una patologia (a scelta tra quelle studiate);
- L'eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un problema in termini di prescrizioni religiose;
- L'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento di una patologia (a scelta tra quelle studiate).
- Tecniche di cottura-presentazione-abbinamenti consigliati-food cost.

Si consiglia di utilizzare per la formattazione del testo: carattere Calibri, interlinea e spaziatura 1,5, paragrafo giustificato, layout margini normali, numero di pagine max 10, indice e bibliografia-sitografia).

