**SCUOLA ALBERGHIERA DI VITERBO**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**-\_\_ 2 \_- ANNO**

**<MATERIA> MERCEOLOGIA**

**<DOCENTE> IVANO MARUCCI**

**<TITOLO DELLA LEZIONE> PANE ATTUALE E DEL FUTURO**

**LEZIONE <N°> 18**

Nome e cognomen allievo/a\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Data\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Qui di seguito trovate < 1 > link dove verranno trattati i seguenti argomenti

Link 1 : Pane attuale e del futuro

Link 2 :

Link 3 : <titolo argomento>

**LINK PER LE LEZIONI**

**https://youtu.be/……….. -** <https://www.youtube.com/watch?v=jjhSuqP_tZs> durata 28:44

**<https://youtu.>**

**https://youtu.be/……….. - (<durata del video>)**

**INDICAZIONI SULLA LEZIONE**

<Lezione da studiare>

**ULTERIORI INFORMAZIONI SULLA LEZIONE**

<>

**TEST DI APPRENDIMENTO N° \_\_\_18 \_\_**

Dopo aver visto i video delle lezioni, rispondi alle seguenti domande da compilare e consegnare inviando all'indirizzo <inserire indirizzo mail>

**marucci.ivano@gmail.com**

1. Con la lievitazione naturale vi sono tempi più lunghi della lievitazione:

VERO 0

FALSO 0

1. Il pane di Altamura è di tipologia “DOP”

VERO 0

FALSO 0

1. In futuro potrebbe esserci un pane con farine di insetto:

VERO 0

FALSO 0

1. Il pane di Monteromano con farina di grano duro è di tipolgia “DOP”:

VERO 0

FALSO 0