SCUOLA ALBERGHIERA DI VITERBO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE -

OPERATORE SALA BAR_____

-__ 2 _- ANNO

<MATERIA> IGIENE

<DOCENTE> IVANO MARUCCI

<TITOLO DELLA LEZIONE> METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

LEZIONE <N°> 23

Nome e cognomen allievo/a_____ Data_____

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

Link 1 : Metodi di conservazione degli alimenti

Link 2 :

Link 3 : <titolo argomento>

LINK PER LE LEZIONI

https://youtu.be/..... https://www.youtube.com/watch?v=0Cc0t42YM4s durata 21:54

https://youtu.

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

INDICAZIONI SULLA LEZIONE

<Lezione da studiare>

ULTERIORI INFORMAZIONI SULLA LEZIONE

<> TEST DI APPRENDIMENTO N° ___23 __

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) I microorganismi pos sono essere già presenti all'interno dell'alimento:

VERO 0

FALSO 0

2) Il freddo distrugge i microorganismi:

VERO 0

FALSO 0

3) La surgelazione avviene tra 0 e 5° C

VERO 0

FALSO 0

4) la sterilizzazione viene effettuata con temperatura tra i 120 e 150°C per 10 / 15 minuti:

VERO 0

FALSO 0