

TECNOLOGIA

1° Argomento: **LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

- **IMPORTANTE:** Visionare il Video per la spiegazione:
https://www.youtube.com/watch?v=hnHLBOrA0rk&list=PLJk-n-1KGhBmYKID_kKey8cBByeWMrE&index=12
- Studiare “La conservazione degli alimenti” da pag 170 a pag 174
- Completare la SCHEDA DI VERIFICA (**Allegato 2**) e inviare via mail.

2° Argomento: **LE ETICHETTE ALIMENTARI**

- **IMPORTANTE:** Visionare il Video per la spiegazione:
<https://www.youtube.com/watch?v=Opf8tVguqts>
- Studiare “Le etichette” da pag 168 a pag 169
- ESERCITAZIONE: Scegliere un qualsiasi alimento confezionato che avete in casa e con le indicazioni del video, in un foglio indicate:
 - DENOMINAZIONE DI VENDITA
 - ELENCO DEGLI INGREDIENTI, in particolare se sono presenti indicare:
 - Allergeni
 - Additivi
 - QUANTITATIVO NETTO
 - DATA DI SCADENZA
 - RAGIONE SOCIALE – MARCHIO
 - LOTTO
 - METODO DI CONSERVAZIONE O IMPIEGO
 - CODICE A BARRE
 - DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
 - PAESE DI ORIGINE
- FATE FOTO DELLA PAGINA COMPILATA CON QUESTE INFORMAZIONI E DELL’ALIMENTO SCELTO e inviate

Per qualsiasi chiarimento da Lunedì a Venerdì dalle 10 alle 12
Inviare Mercoledì 25 dalle 17 alle 19 a: ruggeri.tecnologia@gmail.com

Buon lavoro!