

## 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](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](mailto:ruggeri.tecnologia@gmail.com)

**Buon lavoro!**