Giorgio Menaggia

Chimica e Alimentazione

Corso per il 1° biennio della scuola secondaria di secondo grado, in particolare dell'Istituto professionale, indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, e dei Centri di Formazione Professionale (CFP e IFP).

Sono raccolte qui nel sito del libro numerosi approfondimenti che riguardano, oltre gli argomenti propedeutici (grandezze fisiche, nomenclatura chimica ecc.), in particolare le tematiche più interessanti della cucina (composizione, cotture, conservazione degli alimenti ecc.) affrontate dal punto di vista chimico.

Tutte le parti descritte sono liberamente fruibili dagli utenti.

Le risorse proposte in formato PDF sono visualizzabili sul monitor, oppure scaricabili e stampabili in formato A4. Per poterli vedere e salvare (o stampare) è necessario utilizzare Adobe Reader ®, programma scaricabile gratuitamente dal sito Adobe.

I siti di maggiore interesse che vengono citati nel testo sono raggiungibili attraverso il link fornito.

Solo per i docenti sono inoltre disponibili materiali raccolti nelle Risorse per i docenti