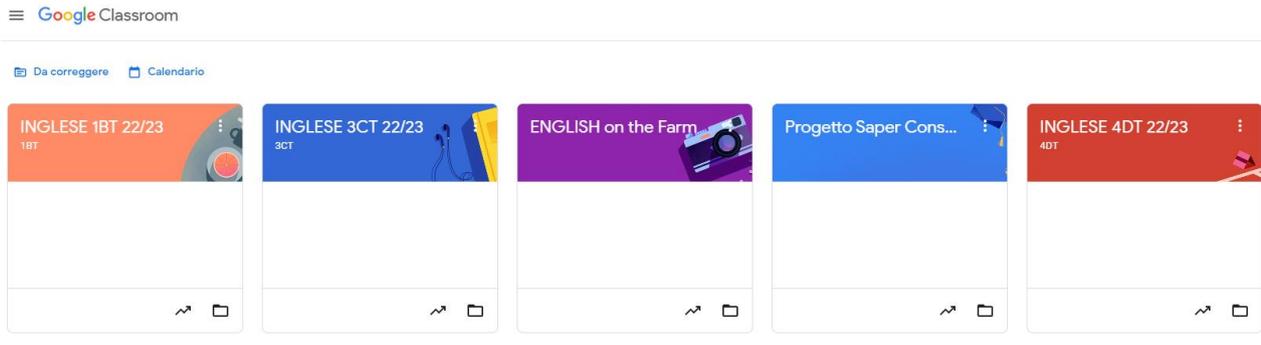


VRIS01200T IIS STEFANI BENTEGODI sede di Buttapietra (VR)

Classroom Piattaforma condivisa



Esempi di lavori condivisi

 **Simone Davide Costantini**
29 apr (Ultima modifica: 14 giu)

SAPONE
Buongiorno,
in allegato i video gentilmente forniti da Dalla Piazza che ringrazio.

Cordialmente
Simone Costantini

	VID20230418140703.mp4 Video		VID20230418140822.mp4 Video
	VID20230418141046.mp4 Video		VID20230418141127.mp4 Video
	VID20230418142051.mp4 Video		VID20230418142503.mp4 Video
	VID20230418143911.mp4 Video		VID20230418144127.mp4 Video



Simone Davide Costantini

29 apr (Ultima modifica: 14 giu)

YOGURT

Buongiorno Ragazzi,
per il gruppo dello Yogurt invio le foto fatte prima della prova ieri mattina.
Cordialmente
Simone Costantini

PS: Vi ricordo di portare a casa lo Yogurt prodotto al fine di evitarne l'alterazione.



IMG_0041.HEIC



28 apr 2023, 23:17.png

Immagine



28 apr 2023, 23:23.png

Immagine



28 apr 2023, 23:30.png

Immagine



IMG_0041.MOV

Video



IMG_0042.HEIC

Immagine



IMG_0042.MOV

Video



Valentino Pisana
22 apr



Carico qui alcuni esempi di possibile greenwashing trovati in un supermercato e mostrati a lezione come ipotesi di lavoro. Potete farlo anche voi e inserirlo nella mappa interattiva come esempio, ma ricordatevi di offuscare ("blurare") il marchio e altri segni distintivi.

Se avete domande o dubbi, sono a vostra disposizione.



IMG_7779.JPG



IMG_7780.JPG
Immagine



IMG_7781.JPG
Immagine



IMG_7782.JPG
Immagine



IMG_7783.JPG
Immagine



IMG_7784.JPG
Immagine



IMG_7785.JPG
Immagine



IMG_7789.JPG



IMG_7788.JPG



Valentino Pisana
21 apr



GRUPPI DI LAVORO E PRODOTTI OGGETTO DI INDAGINE:

- 1: DALLA PIAZZA, CALABRESE, ROVA: PRODOTTI PER LA PULIZIA DELLA CASA.
- 2: MILETO, VENTURINI, VECCHINI: OLIO ALIMENTARE
- 3: GIULIARI, RIZZI, BELLE': CARNE
- 4: FINATO, GUADAGNINI, SARNARI: BIBITE
- 5: AGANETTO, GANGINI, COMPRI: COSMETICI
- 6: TOFFALI, ZULLO, TACCHELLA: LATTE E DERIVATI (YOGURT, FORMAGGI, ECC.)
- 7: RUGOLOTTO, GOZZO, MIGLIORINI: VINO E ALTRE BEVANDE ALCOLICHE
- 8: DUCKMENIC, MALDOTTI, GASPARI: ABBIGLIAMENTO



Aggiungi commento sul corso...



ARABELLA COMPRI
19 apr

Foto progetto saper consumare



19 apr 2023, 08:48.png



19 apr 2023, 08:49.png
Immagine



19 apr 2023, 08:50.MOV
Video



19 apr 2023, 08:50.MOV
Video



19 apr 2023, 08:51.png
Immagine



19 apr 2023, 08:51.png
Immagine



19 apr 2023, 08:51.png
Immagine



19 apr 2023, 08:51.MOV
Video



19 apr 2023, 08:52.png
Immagine



ARABELLA COMPRI

19 apr



Foto progetto saper consumare



19 apr 2023, 08:37.png



19 apr 2023, 08:38.png

Immagine



19 apr 2023, 08:39.MOV

Video



19 apr 2023, 08:39.png

Immagine



19 apr 2023, 08:39.png

Immagine



19 apr 2023, 08:40.png

Immagine



19 apr 2023, 08:40.png

Immagine



19 apr 2023, 08:41.png

Immagine



19 apr 2023, 08:41.png

Immagine



Simone Davide Costantini

17 apr

Buongiorno Ragazzi, inserisco alcune foto dell'evento svolto in collaborazione con Coldiretti.

Buona giornata e buon lavoro

Simone Costantini



21 mar 2023, 14:00.png



21 mar 2023, 14:00.png
Immagine



21 mar 2023, 14:00.png
Immagine



Simone Davide Costantini

16 apr



Buonasera Ragazzi,

Sto preparando il materiale per il laboratorio di martedì.

Alcune informazioni utili e domande per ciascun progetto:

- PROGETTO DADO VEGETALE- Ho chiesto alla Prof. Strazzullo di permettere al gruppo del dado vegetale di assentarsi qualche minuto la prima ora in modo che parte delle verdure siano pronte già entro martedì pomeriggio. Ovviamente mancherà il robot da cucina per questo tipo di prodotto (qualcuno di voi lo può portare come lo scorso anno?). Ricordo che abbiamo due essiccatoi di cui uno è a disposizione anche per la le verdure, io verifico ora le ricette in modo da acquistare alcune materie prime già domani se possibile. Ricordo inoltre che mercoledì, giovedì e se necessario venerdì possiamo andare a sostituire i prodotti negli essiccatori in modo da ottimizzare i tempi per ciascuna tipologia di prodotto;

- PROGETTO SAPONE - Ho già preparato olio esausto (da fritto), colino, soda caustica, mixer. Manca solamente la pentola (chiederemo in laboratorio o utilizzeremo quelle della cucina). Chiedo di portare se possibile dei cartoni di tetrapac del latte e degli oli essenziali per poterli inserire nel sapone;

- PROGETTO SALE AROMATIZZATO - Domani acquisterò il sale, in assenza di un riscontro posso ritenere che porterete Voi gli aromi da inserire nel sale? Oltre al sale serve la carta forno?

- PROGETTO YOGURT - Domani acquisterò panna, latte scremato, parzialmente scremato, intero oltre che yogurt da utilizzare per dare avvio alla fermentazione. Vi ricordo i contenitori, sarà inoltre necessario accendere il frigorifero.

- PROGETTO CARNE SECCA - Pensavo di acquistare 4 lonze di cui 2 da essiccare subito e 2 da lasciare in ammollo in olio e spezie per essiccare fra mercoledì e giovedì. Sarà necessario chiedere alla prof Tieni se Vi permette di andare ad effettuare il cambio. Posso ritenere che porterete Voi le spezie o devo procedere all'acquisto domani?

- PROGETTO BIRRA - ricordo ai rappresentanti che al momento non è ancora stata prodotta la tabella dei dati.

Resto in fiduciosa attesa, andrò ad acquistare domani probabilmente in pausa pranzo.

Martedì mattina arriverò in sede dopo aver somministrato la simulazione alla classe 5° del professionale a Caldiero.

Vi chiedo cortesemente di procedere con l'accensione del frigorifero (Il Direttore Giusti ha gli adattatori) in modo che la carne, latte e tutti gli ingredienti possano mantenere una temperatura idonea (in auto utilizzerò borsa frigo per mantenere la catena del freddo).

Cordialmente



Romina Strazzullo

18 mar



Ciao a tutti. Ho trovato questo webinar gratuito di Deascuola sul digitale. Se a qualcuno dovesse interessare, può iscriversi tranquillamente. Io mi sono iscritta

Buona giornata



Strumenti digitali per favo...

<https://formazione.deascuola.it/>



Francesco Di Gregorio

10 mar



Salve ragazzi vi allego un link, che vi indirizzerà sul catasto rifiuti che è gestito dall'I.S.P.R.A.,. Navigate all'interno, osserverete come possa anche avere informazioni puntualizzate (vi sono pure dati dei rifiuti "per tipologia e quantità" dei vostri comuni), che vi possa far capire quali sono i comuni più virtuosi nella differenziata e chi meno. Soprattutto quali tipologie di rifiuti hanno una maggiore incidenza e quanto di questi rifiuti vengono riciclati. Trovate curiosità o argomenti interessanti da dover dibattere in aula per capirne i motivi e soprattutto se vi possono essere delle soluzioni. Il tutto deve essere affrontato con uno spirito critico delle informazioni presenti, ricordate che noi siamo ciò che consumiamo e di conseguenza ciò che produciamo come rifiuti è un nostro modo di fare e di agire che rispecchia costumi, cultura, ecc...

questo è il link:

<https://www.catasto-rifiuti.isprambiente.it/index.php?pg=&width=1024&height=768>

Buona navigazione.



Aggiungi commento sul corso...



Daniela Tieni

17 feb



RICORDO

che con l'utilizzo dei tablet e delle applicazione a disposizione (wordreference, +) dovranno essere composti dei report in English analoghi a quelli prodotti in italiano.

Potranno essere utilizzati anche materiali caricati.

Nelle prossime settimane vedremo la parte che riguarda Cereal Crops