



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Federico di Svevia"

CON
I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. → 0875 706582
E-Mail: cbri010005@istruzione.it
Pec: cbri010005@pec.istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
C.F. 01019170702

ANNO SCOLASTICO 2016 – 2017

PROGRAMMA SVOLTO DI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE 3 A ENOGASTRONOMIA

Prof. Paolo Cordisco

CONTENUTI

- IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO : REQUISITI OGGETTIVO, SOGGETTIVO E TERRITORIALE
- ALIQUOTE IVA VIGENTI
- DOCUMENTI DI ACQUISTO E VENDITA
- FATTURA IMMEDIATA E FATTURA DIFFERITA
- SCONTRINO FISCALE E RICEVUTA FISCALE
- SCORPORO IVA E CORRISPETTIVI MENSILI
- LIQUIDAZIONE IVA MENSILE E TRIMESTRALE
- VERSAMENTO IVA MENSILE E TRIMESTRALE
- REGISTRI OBBLIGATORI PER LA CONTABILITA' IVA
- DETERMINAZIONE DELLA BASE IMPONIBILE
- LA COMPRAVENDITA E I PRINCIPALI DOCUMENTI : ddt, ricevuta fiscale e fattura
- FATTURA : PARTE TABELLARE E DESCRITTIVA
- COMPILAZIONE DELLA FATTURA IMMEDIATA E DIFFERITA
- TITOLI DI CREDITO : pagherò, tratta, assegno bancario e circolare
- IL PROTESTO E LE AZIONI CAMBIARIE
- LA MONETA ELETTRONICA
- IL PROTESTO E LE AZIONI CAMBIARIE
- L'INTERESSE SEMPLICE E CALCOLO DEL MONTANTE
- SCONTO COMMERCIALE E VALORE ATTUALE
- MONOPOLIO, OLIGOPOLIO E CONCORRENZA PERFETTA
- ATTIVITA' ECONOMICA
- ISTITUTO E AZIENDA
- FORME GIURIDICHE : IMPRESA INDIVIDUALE E SOCIETA'
- DITTA INDIVIDUALE E IMPRESA FAMILIARE
- SOCIETA' DI PERSONE : S.n.c., S.a.s.. e società semplice
- SOCIETA' DI CAPITALI : S.p.a, S.r.l., S.a.p.a , Cooperative
- AUTONOMIA PATRIMONIALE PERFETTA E IMPERFETTA
- COOPERAZIONE E MUTUALITA'
- FINE DI LUCRO E FINE MUTUALISTICO
- ORGANI DELLE SOCIETA' DI CAPITALI
- RISTORAZIONE COMMERCIALE
- RISTORAZIONE COLLETTIVA
- AGRITURISMO E NORMATIVA

CONOSCENZE OPERATIVE:

- PROPORZIONI
- CALCOLI PERCENTUALI
- RIPARTI
- INTERESSE SEMPLICE : FORMULA DIRETTA E FORMULE INVERSE
- CONCETTO DI MONTANTE
- SCONTO E VALORE ATTUALE
- COMPILAZIONE DEL PAGHERO' CAMBIARIO E TRATTA
- COMPILAZIONE DI UN ASSEGNO BANCARIO
- COMPILAZIONE DELLA FATTURA E CALCOLO DELLA BASE IMPONIBILE E IVA

I PRINCIPALI STRUMENTI DI PAGAMENTO

- ASSEGNO BANCARIO E ASSEGNO CIRCOLARE
- CAMBIALI : VAGLIA CAMBIARIO E TRATTA
- CARTE DI CREDITO E MONETA ELETTRONICA

Prof. Paolo Cordisco

Gli alunni

Stefano D'Orlando
Miriam Abramo
Ricco Cello



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
con

**Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e
l'Ambiente**

86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.gov.it
C.F. 91019170702

PIANO DI LAVORO SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2016/20176

DOCENTE: Mauro INGLESE

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

CLASSE: 3 A cucina

- Modulo 1 Reparto di cucina

Le attrezzature
La sicurezza alimentare
I fattori di rischio
L'alimento e le sue classificazioni
La conservazione
La brigata

- Modulo 2 Gli alimenti di base in cucina

Le preparazioni di base
Ortaggi, uova, farine, grassi e condimenti
I gruppi di cottura
Le metodologie di cottura degli alimenti

- Modulo 3 Le salse e gli impasti di base

- Modulo 4 Gli antipasti

Antipasti freddi
Antipasti caldi

- Modulo 5 I primi piatti

- Modulo 6 Le carni

Classificazione tagli
Cotture

- Modulo 7 I pesci

Pesci
Crostacei
Molluschi

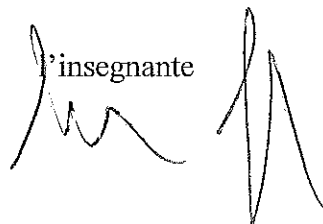
- Modulo 8

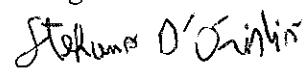
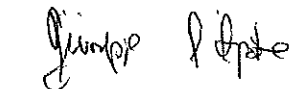
La pasticceria
Gli impasti di pasticceria
I semifreddi
La pasticceria fine
Le torte classiche
I gelati

- Modulo 9

I prodotti a marchio
L'etichetta

Termoli, lì

l'insegnante


gli alunni

Daniele Rossi


ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Classe III A

PROGRAMMA D' ITALIANO

Testo : Chiare lettere letteratura e lingua italiana- Medioevo ed Età moderna- P. Di Sacco-Ed. scolastiche B. Mondadori.

1) L'ALTO MEDIO EVO

Contesto storico, sociale, culturale e idee; mentalità, istituzioni culturali, intellettuali e pubblico.
Forme letterarie, storia della lingua: latino e volgare.

2) L'ETA' CORTESE

Il contesto sociale: la società di corte, la cavalleria, gli ideali della società cortese, l'amore cortese.
Le forme di letteratura: le Chansons de geste, il Romanzo cortese, la Lirica provenzale.

3) L'ETA' COMUNALE IN ITALIA

L'evoluzione delle strutture politiche e sociali; mentalità, istituzioni culturali, intellettuali e pubblico.

La lirica del Duecento in Italia: la scuola siciliana, la scuola toscana di transizione, il "dolce stil novo", la poesia comico-parodica.

OPERE ANALIZZATE: Io voglio del ver la mia donna laudare (G. Guinizzelli); S'i fossi foco (C. Angiolieri).

4) DANTE ALIGHIERI

La vita, il pensiero, la poetica

Le opere: la Vita nuova, le Rime, il Convivio, il De vulgari eloquentia, la Monarchia, la Commedia.

Da "La Vita nuova": La prima apparizione di Beatrice, Il saluto, Tanto gentile e tanto onesta pare.

Dalle Rime: Guido, i' vorrei che tu Lapo ed io.

Dalla "Monarchia": L'imperatore e il papa e i due fini della vita umana.

Dalla "Commedia": Inferno- canti I, III, V, VI, X, XIII, XXVI, XXXIII.

5) GIOVANNI BOCCACCIO

La vita, il pensiero, la poetica

Le opere del periodo napoletano e del periodo fiorentino(a grandi linee), il Decameron.

Dal "Decameron": il Proemio, la peste, la gentile brigata, Andreuccio da Perugia, Lisabetta da Messina, Federigo degli Alberighi, Chichibio cuoco, Nastagio degli Onesti

6) L'ETA' UMANISTICA

Contesto storico, sociale, culturale; le idee e la nuova visione dell'uomo e del mondo.

L'edonismo: analisi de" Il trionfo di Bacco e Arianna" (Lorenzo il Magnifico).

7) L'ETA' RINASCIMENTALE

Politica, economia e società, le idee; i centri e i luoghi di elaborazione culturale; rispetto delle regole e canoni letterari (Bembo). Forme e generi letterari: il trattato, la novella, il poema cavalleresco, la commedia, la poesia petrarchesca (a grandi linee).

8) NICCOLO' MACHIAVELLI

La vita, la formazione culturale, le opere politiche (a grandi linee). L'Epistolario.
IL Principe: caratteri generali.

Dall'Epistolario: La lettera a Francesco Vettori del 10 dicembre 1513

Gli alunni

La docente

Giuseppe Di Pietra
Francesco Corticchio
Ugo V. V. V. V.

Giulia Chiari

Termoli 18/05/2017

PROGRAMMA DI STORIA
ANNO SCOLASTICO 2016/2017
CLASSE III A

TESTO: STORIA E PROGETTO: MEDIOEVO ED ETA' MODERNA (V. Calvani- A. Mondadori Scuola)

1) LA RINASCITA DEL BASSO MEDIOEVO

La mentalità europea tra Alto e Basso Medioevo
Il risveglio delle campagne
Commerci e città
I Comuni

2) POTERI IN LOTTA: IL PAPATO CONTRO L'IMPERO

Le Crociate: fede e commerci
L'Impero, la Chiesa e i Comuni
Innocenzo III e la teocrazia papale
Federico II

3) L'IMPERO MONGOLO, I GRANDI VIAGGI E LA PESTE

L'Impero mongolo di Gengis Khan
Marco Polo in Cina
La Grande peste del 1348

4) UN'EPOCA DI TRANSIZIONE: TRA MEDIOEVO ED ETA' MODERNA

La crisi del Trecento
Gli Stati nazionali: Francia, Inghilterra, Spagna.
La Guerra dei Cento anni

5) GLI STATI REGIONALI ITALIANI

La crisi dei Comuni, le Signorie.
La Pace di Lodi e la politica dell'equilibrio

6) IL RINASCIMENTO

Un'epoca nuova, la riscoperta dei classici, la filologia e il ripristino dell'autenticità dei testi, l'antropocentrismo, il mecenatismo.

7) L'IMPERO TURCO-OTTOMANO

La conquista di Costantinopoli, la personalità di Maometto II, la politica della tolleranza, le nuove conquiste, lo scontro con Venezia, il dominio sul Mediterraneo.

8) LE SCOPERTE GEOGRAFICHE

Portoghesi e Spagnoli alla ricerca di nuove rotte commerciali, la scoperta dell'America, le civiltà precolombiane, gli imperi coloniali.

9) CARLO V E LE GUERRE D'ITALIA

La politica dell'equilibrio, la Firenze dei Medici e la Repubblica fiorentina, la calata di Carlo VIII e l'inizio delle guerre d'Italia, Carlo d'Asburgo re di Spagna e imperatore, il conflitto con Francesco I, il sacco di Roma, il conflitto con i Turchi, la divisione dell'Impero.

10) LA RIFORMA

La protesta di Lutero, la Riforma protestante, la Controriforma, le Guerre di religione.

Gli alunni

Chiara Di Iorio
Francesca Corallo
Stefano D'Urso

La docente

Giulia Chiffa

Termoli 18/05/2017



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
con

Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e
l'Ambiente
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA CLASSE III A
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

RECUPERO DELLE CONOSCENZE DEL BIENNIO: Equazioni di primo grado a coefficienti interi e frazionari.

SISTEMI DI PRIMO GRADO: Metodo di sostituzione, Cramer, confronto, riduzione e risoluzione di semplici sistemi di primo grado a tre incognite

PIANO CARTESIANO: Il metodo delle coordinate, distanze tra punti, punto medio di un segmento, equazione di una retta, intersezioni tra rette e interpretazione geometrica dei sistemi di I grado, aree e perimetri di semplici figure piane (triangoli, quadrati e rettangoli).

Gli studenti

Stefano D'Orsino

Giuseppe Di Paolo

Luca Zerb

Il docente
(Professor PAOLO Lucio)

Termoli, li 19/05/2017



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
con

**Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e
l'Ambiente**
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
WWW.ipssartermoli.it
C.F. 91019170702

CK02PDL01/0

Programma svolto

di

**“Scienza e Cultura dell’Alimentazione”
Enogastronomia settore-cucina**

Classe III Sez A

ANNO SCOLASTICO 2016/17

1. Introduction

2. Methodology

3. Results

4. Discussion

5. Conclusion

6. References

7. Appendix

8. Acknowledgements

9. Contact Information

I.P.S.S.R - IPSEOA
 Programma di "Scienza e Cultura dell'Alimentazione"
 Classe III Sez. A
 Anno scolastico 2016/17

Docente : LAPORTA GAETANA

UdA	CONTENUTI
UdA 1 Dietetica e ristorazione <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica • Le tabelle di composizione degli alimenti • La ristorazione collettiva 	<p>La formulazione di una dieta equilibrata, I L.A.R.N.e la dieta equilibrata la ripartizione dei pasti, il FET, la ripartizione dei nutrienti, le linee guida per una sana alimentazione Il consumo degli alimenti nell'ambito dei cinque gruppi alimentari secondo l' I.N.R.A.N</p> <p>Tablelle di composizione degli alimenti: parte edibile, proteine, lipidi, glucidi, energia, micronutrienti, e colesterolo Il profilo calorico e nutrizionale del piatto, la scheda calorica e nutrizionale del menu</p> <p>Esempi di tipologie di ristorazione collettiva</p>
UdA 2 Gli alimenti di origine animale	<p>LA CARNE : la filiera produttiva della carne, i tessuti della carne, la macellazione, la rigidità cadaverica, la frollatura, le caratteristiche nutritive della carne, la cottura , la conservazione.</p> <p>I PRODOTTI ITTICI: aspetti generali, valore nutritivo del pesce, i rischi sanitari dei prodotti della pesca, la freschezza del pesce, i metodi di conservazione , la cottura.</p> <p>LE UOVA: aspetti generali, classificazione merceologica ed etichettatura, struttura e composizione chimica delle uova, freschezza, conservazione, caratteristiche nutritive, la cottura</p> <p>IL LATTE: aspetti generali i microrganismi del latte, la composizione chimica e valore nutritivo</p>
UdA 3 Gli alimenti di origine vegetale	<p>CEREALI E DERIVATI: aspetti generali, il frumento composizione chimica e valore nutritivo; La produzione degli sfarinati; il pane e la panificazione, valore nutritivo del pane. La pasta alimentare, la pastificazione, il valore nutritivo della pasta. Il riso: la lavorazione, il valore nutritivo Il mais e i derivati, valore nutritivo I pseudocereali</p>

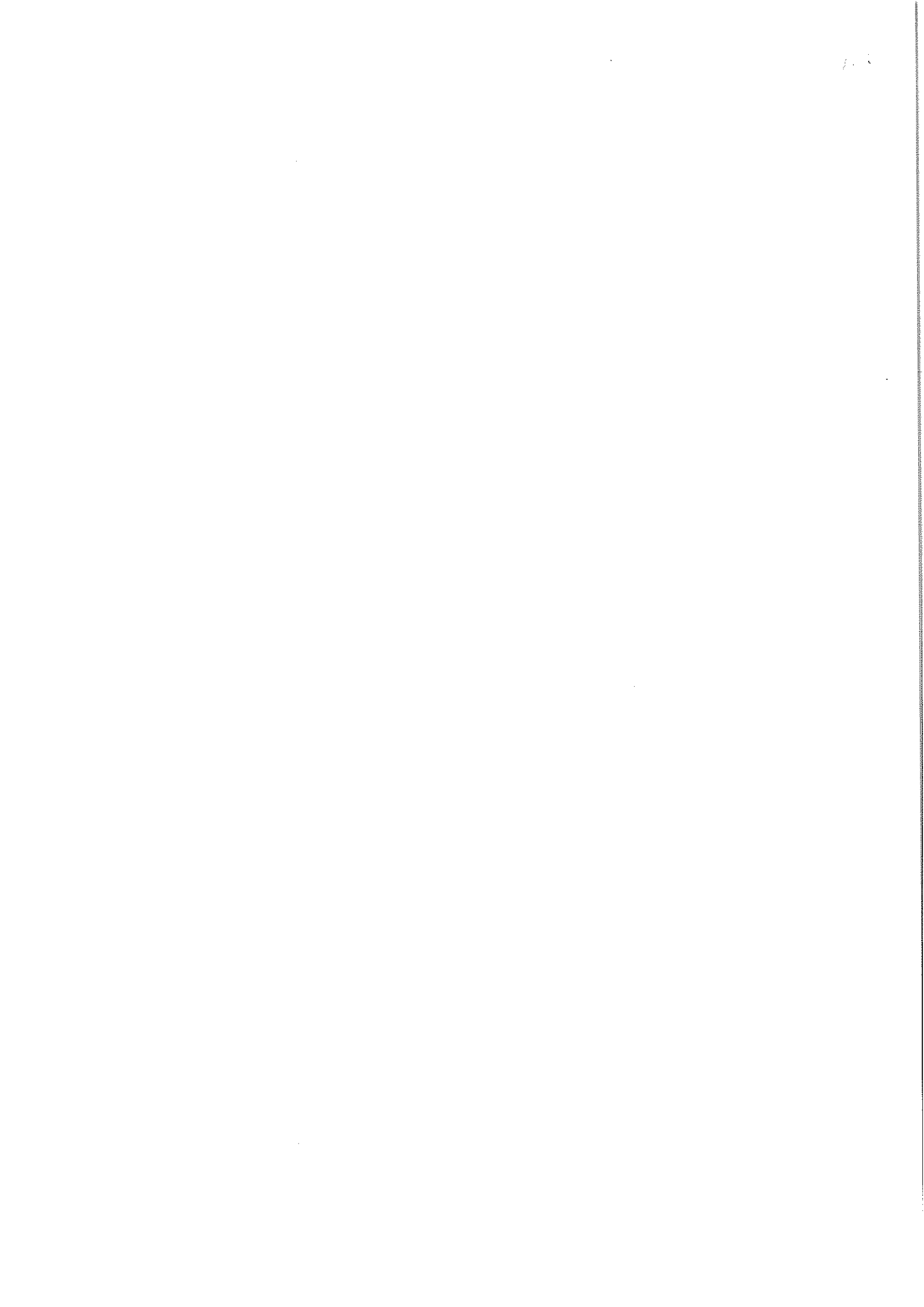
Termoli, 18/05/2017

Gli alunni

Gianni Lono
Flavio Correa
Stefano D'Antonio

Il docente

Glaporta





Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli
con Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione con Istituto
Professionale di Stato per le Attività Agricole

Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2 -86039 Termoli

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

DOCENTE: prof.ssa TIZIANA ADELE GALLINA

MATERIA: LINGUA FRANCESE

CLASSE: III SEZ. A SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Libro di testo: 'PASSION RESTAURATION' - Zanotti, M.B. Paour

LE RESTAURANT

- La brigade de cuisine
- La tenue professionnelle
- Les règles d'hygiène en cuisine

GRAMMAIRE

- *Les verbes de la cuisine (prés. ind)*
- *Adjectifs possessifs*
- *La forme négative*

EN CUISINE

- Les locaux du restaurant
- L'équipement de la cuisine: ustensiles de cuisson, et accessoires
- Les méthodes de cuisson
- Les matériels de cuisson

GRAMMAIRE

- *Les articles contractés*
- *Les verbes irréguliers de la cuisine*
- *Les prépositions de lieu*

QU'EST-CE QU'ON MANGE?

- Le menu et la carte
- Cartes italiennes et françaises
- Les types de menu
- Les habitudes alimentaires des Français
- Les habitudes alimentaires des Italiens

GRAMMAIRE

- Les gallicismes

Termoli, 17/05/2017

LA DOCENTE

Olivero Adele Galina

GLI ALLIEVI

Stefano D'Onofrio

Kean Papi

Stefano D'Onofrio



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Federico di Svevia"
con
I.P.S.S.A.R e I.P.S.A.A.
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
cbrh010005@pec.istruzione.it
www.alberghierotermoli.gov.it
C.F. 91019170702

Asse dei linguaggi

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE CLASSE 3A 2016-2017

Libro di testo **COOK BOOK CLUB** Cibelli-D'Avino, Clitt

Topics:

MODULE 1: Welcome to Enogastronomy, Involve all yourself in your career, catering sectors and possible professional careers after school training: the catering sector and the industrial sector, the big employer, contract catering, travel catering, Outstanding profiles,

MODULE 2: HACCP, The kitchen brigade and specific duties: the restaurant layout, the kitchen layout, the executive chef, the under chef, the roast cook, the soup cook, the sauce cook, the fish cook, The grill cook, the vegetable cook, the larder cook, the pastry cook, the rounds man, the commis.

MODULE 3: job opportunities, the application letter, the CV.

MODULE 4: Cooking methods, preparation techniques.

UDA: Recipes

TERMOLI 17/05/17

GLI ALLIEVI

Franco Papi
Giuseppe Corio
Gianni D'Amico
Stefano D'Orlando

DOCENTE

Anna



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
con

Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE 3A
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA
DOCENTE: IMBRIANI RENATO MATTEO

PROGRAMMA SVOLTO PER UNITÀ DI APPRENDIMENTO

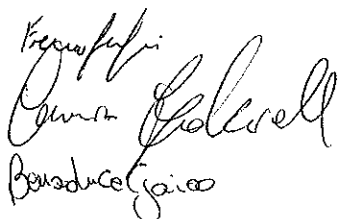
Unità di Apprendimento nr. 1	
Denominazione	Un ebreo di nome Yeshua Viene presentata la figura di Gesù, dal punto di vista sia storico che della fede cristiana.
Moduli	<ul style="list-style-type: none"> - Fede e superstizione; - Un ebreo di nome Yeshua: il centro del messaggio cristiano; - Visione film "God's not dead (Dio non è morto)": è ragionevole credere? - Lettura dell'aforisma 125 di Nietzsche e dibattito.

Unità di Apprendimento nr. 2	
Denominazione	Ciò che caratterizza il Cristianesimo Viene messa in risalto la novità introdotta dal Cristianesimo nella vita dell'uomo e nella società rispetto alle altre religioni.
Moduli	<ul style="list-style-type: none"> - L'Archè e il Logos; - Riflessioni sul Natale; - Riflessioni sulla Shoah. Primo Levi. Z. Baumann. Se Dio è buono perchè il male? - Padri, madri e figli nella società liquida: i ruoli nella famiglia; - Il pluralismo religioso. Le religioni orientali; - Le grandi religioni orientali: l'induismo; - Biotestamento. Il valore della persona.

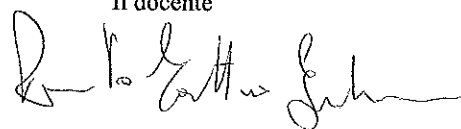
Unità di Apprendimento nr. 3 - 4	
Denominazione	Che cos'è la Bibbia? Domande sulla Bibbia. Allo studente vengono offerti gli strumenti per un valido approccio culturale alla Bibbia. Si espongono una serie di domande-obiezioni - quelle che comunemente vengono fatte in classe - che riguardano la Bibbia, offrendo le relative risposte.
Moduli	<ul style="list-style-type: none"> - I piatti della quaresima; - Il cibo delle feste; - Il seder di Pesach; - Il mistero della Resurrezione.

Modulo Professionalizzante: Il cibo e la religione	
Denominazione	Dal Simposio a Cana La parola simposio deriva dal greco <i>syn</i> e <i>pinein</i> significa «bere insieme». Il simposio, che solitamente prendeva il via con il calare dell'oscurità, è dunque una forma di socialità che rispetta la seguente «regola aurea»: mai bere soli, ma sempre e solo in gruppo. Magari un gruppo non numeroso, ma pur sempre in compagnia. Ebraismo e cristianesimo: nell'Antico Testamento si contano almeno duecento passaggi in cui si parla di vino; l'assoluta importanza del vino Nuovo Testamento. L'Islam: niente vino né superstizioni. La diversa importanza data all'uso del vino nelle religioni.
Moduli	<ul style="list-style-type: none"> - Il disordine alimentare e i divieti alimentari nelle religioni; - Dal Simposio a Cana: il vino nella tradizione religiosa; - Le birre trappiste (per l'unità di apprendimento interdisciplinare).

Gli studenti della 3A


 Francesco
 Emma Colwell
 Beneduce Gioia

Il docente


 Renato Matteo Imbriani

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della
Ristorazione con Istituto Professionale di Stato per L'agricoltura e
L'ambiente
"F. DI SVEVIA" TERMOLI

A.S. 2016-2017

PROGRAMMA SVOLTO

Scienze Motorie e Sportive

CLASSE 3[^] sez. A

DOCENTE: Lamanda Gabriele

Le unità didattiche hanno fatto riferimento agli obiettivi specifici della disciplina , dalla **pratica sportiva** , con attività di svariato tipo che hanno coinvolto discipline sportive quali la Pallavolo , Pallacanestro, Pallamano , al **potenziamento fisiologico**, vale a dire il miglioramento delle capacità condizionali, quali forza, resistenza, velocità. Particolare attenzione è stata riservata all'affinamento degli schemi motori di base, prerequisiti essenziali del movimento .

Sono stati inoltre trattate Unità didattiche che hanno previsto una serie di lezioni teoriche riguardanti gli *"SCHEMI MOTORI E POSTURALI DI BASE"* , *"CENNI SU SISTEMI E APPARATI" LE REGOLE DELLE DISCIPLINE SPORTIVE TRATTATE PRATICAMENTE"*.

Per la parte **pratica** , in particolare sono stati svolti :

- esercizi per la percezione delle diverse parti del corpo e per la rielaborazione degli schemi motori di base
- esercizi di preatletismo generale
- esercizi a carico naturale
- esercizi di opposizione e resistenza
- esercizi con piccoli attrezzi
- circuit training
- esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, di ritmo, in situazioni spazio-temporale variate
- esercizi di equilibrio in situazioni dinamiche complesse ed in volo
- esercizi di combinazione motoria
- esercizi di balzi (varie tipologie)
- andature , allunghi, corsa lunga , sprint
- esercizi di salto con la funicella (a piedi pari, con rimbalzo, alternato con rimbalzo....)
- esercizi di reazione e combinazione motoria

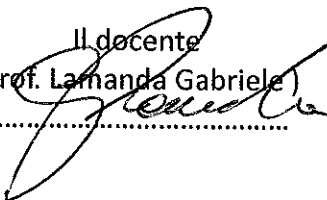
- circuiti e percorsi ginnastici
- esercizi propedeutici e fondamentali , tecnica esecutiva delle discipline pratiche trattate (Pallamano, pallavolo, Pallacanestro, calcio a 5, Pallapugno,)

Per la parte **teorica** , in particolare sono stati svolti :

: assi e piani del corpo

- cenni Apparato Locomotore (Ossa e Muscoli)
- cenni Apparato Cardio-Circolatorio
- cenni Apparato Respiratorio

Termoli , 05/06/2017

Il docente
(prof. Lamanda Gabriele)


Gli alunni





