

Programma di **Scienza e Cultura dell'Alimentazione** - Anno scolastico 2019/2020
Classe **III AA**
Docente: prof.ssa **Maria Franca Perniola**

Alimenti e alimentazione

Alimenti e alimentazione. Le tabelle di composizione chimica degli alimenti. La classificazione degli alimenti. I 5 gruppi alimentari. La formulazione di una dieta equilibrata. Valutazione del peso corporeo. Le linee guida per una sana alimentazione. Calcolo della quantità di alcol presente nelle bevande alcoliche. La doppia piramide alimentare-ambientale. Alimenti e sostenibilità

Gli alimenti e le bevande

Caratteristiche merceologiche e nutritive di: ortaggi, frutta, cereali, legumi, carne, pesce, uova, latte e derivati, oli e grassi, acqua, bevande analcoliche, nervine, alcoliche

Rintracciabilità, qualità alimentare ed etichettatura

Filiera dei prodotti agroalimentari e i prodotti di qualità: DOP, IGP, STG, PAT e slow food

Percorsi gastronomici nel nostro territorio legati a ricorrenze (carnevale e pasqua)