

PROGRAMMA MINIMO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE III ACCOGLIENZA

MODULO 1: INTRODUZIONE ALLA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Storia della gastronomia
Storia dell'alimentazione
I principi alimentari
Concetti di alimentazione e nutrizione

MODULO 2 : ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE

Alimenti e loro classificazione
Alimentazione equilibrata
Ripartizione dei principi nutritivi secondo i LARN
Determinazione del fabbisogno energetico giornaliero; IMC
I 5 gruppi alimentari (INRAN-MiPAF)
Modelli alimentari italiani, le piramidi alimentari del 2003 e 2009
Tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, le diete vegetariane,
Alimenti e loro certificazioni
Prodotti tipici
Prodotti agroalimentari tradizionali
Prodotti biologici
Filiera agroalimentare e sistema di tracciabilità e rintracciabilità
Frodi alimentari
Alimenti OGM