

## **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