



## **CORSO DI FORMAZIONE ALL'EDUCAZIONE ALIMENTARE (25 h), rivolta ai docenti della scuola superiore in ambiti scientifici**

SINU SCUOLA presentazione M.POLO

1° MODULO ( 5h) - Giovedì 5 ottobre 2017

Prof.ssa D. ERBA UNIMI

1.5 h Livelli di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana : cosa sono e quali sono le applicazioni

Dott.ssa ROSSI Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione Roma

1.5 LARN : come si arriva a definire un livello di riferimento l'esempio delle proteine

Prof. SIMONETTI UNIMI

1 Etichetta Nutrizionale

Dott.ssa DELLEPIANE INHAUSE Azienda Speciale Camera di Commercio

I Marchi di Qualità del territorio: come ottenerli, come sceglierli

2° MODULO ( 5h) - Venerdì 6 ottobre 2017 Percorso laboratoriale

Prof.ssa Paola Zunin UNIGE

Gli oli di oiva nella alimentazione mediterranea

Dott.ssa Alessandra Marti UNIMI

La pasta: quando la tecnologia incontra il gusto

Dott.ssa Pascali ASL3

Liguria: quanto c'è di "mediterraneo" nella ristorazione scolastica

Dott. Sergio Carozzi Camera di Commercio

Liguria: Le scelte mediterranee nella ristorazione ligure

### 3° MODULO (5h) FAD

Dott.ssa Laura Rossi Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione Roma

Le proteine animali e le proteine vegetali: fabbisogni, ruolo nella salute e nella corretta alimentazione

Prof.ssa Alessandra Bordoni UNIBO

Gli acidi grassi saturi e gli acidi grassi mono e polinsaturi. Differenti caratteristiche chimico-fisiche e differenti effetti sull'organismo

Dott.ssa Margherita Dall'Asta UNIMI

Carboidrati: fabbisogno minimo, effetti fisiologici e relazione con fattori di rischio

Prof Paolo Simonetti UNIMI

Il sale nell'alimentazione, dal ruolo fisiologico alle patologie croniche associate agli eccessi

Prof. Alessandro Casini UNIFI

L'alimentazione mediterranea; Epidemiologia ed effetti sulla salute

### 4° MODULO (5h) lezione frontale/laboratoriale SINU SCUOLA

M. Borriello, D. Erba, M. Oliveri, A. Robino

ATTIVITA' LABORATORIALE: PROGETTAZIONE DI UNA UNITA' DIDATTICA SPERIMENTALE

### 5° Modulo

Educare al gusto: aspetti pedagogici e didattici DISFOR Genova

TEST FINALE