

Click to verify



Alimentazione sana zanichelli

La chimica che serve Per capire le basi chimiche della scienza degli alimenti. Scoprire come è fatta la materia, riconoscere i principi nutritivi degli alimenti e comprendere come si trasformano i composti con la cottura sono fenomeni che è possibile verificare con le esperienze di laboratorio proposte. Nuove linee guida per una sana alimentazione Il volume propone le nuove 13 Linee guida pubblicate dal CREA (Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione), ente ufficiale italiano per lo studio della Scienza dell'alimentazione. Didattica per tutti e personalizzata Ciascuna Unità di Apprendimento è suddivisa in Lezioni, strutturate per favorire l'inclusività e le attività di gruppo, grazie ai compiti di realtà. Il testo parte dai temi generali della Scienza degli alimenti per arrivare all'analisi di esempi e situazioni reali: un tipo di approccio che mira allo sviluppo di un metodo personale di studio. L'eBook multimediale Tutte le pagine del volume da sfogliare con: • App (PesoIMCLab, EnergyLab, Dietalab) • Video • Audiosintesi di ciascuna unità • Approfondimenti • Esercizi interattivi online su ZTE In sintesi • La chimica che serve • Nuove linee guida per una sana alimentazione • Didattica per tutti e personalizzata • Ebook multimediale con audiosintesi e approfondimenti Filiera agroalimentare e qualità del cibo Alimenti e bevande sono trattati sulla base della loro filiera produttiva e dei rispettivi interessi merceologici e nutrizionali. La qualità del cibo viene puntualizzata per i prodotti con certificazione d'origine europea nelle varie DOP, IGP e STG, senza trascurare la segnalazione dei prodotti PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) e dei presidi Slow Food. Alla fine di ogni Unità, la sezione "Verso le competenze", contiene anche un "compito di realtà". Nuove linee guida alimentari e dieta mediterranea sostenibile Il volume presenta le nuove 13 Linee guida per una sana alimentazione italiana pubblicate dal CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione. La piramide della dieta mediterranea sostenibile aiuta a riflettere sul significato della "sostenibilità del cibo" quale valore essenziale che si deve sempre considerare nella dieta di ogni individuo. Metabolismo energetico e molecole bioattive I macronutrienti sono trattati nel testo considerando una sintesi delle principali vie metaboliche dei glucidi, dei protidi e dei lipidi. Viene approfondito il ruolo di vitamine, sali minerali e molecole bioattive nel favorire il mantenimento dello stato di salute dell'individuo. L'eBook multimediale Tutte le pagine del volume da sfogliare con: • App (PesoIMCLab, EnergyLab, Nutrilab, AlcoLab) • Video • Approfondimenti • Audiosintesi di ciascuna unità • Esercizi interattivi online su ZTE www.citt.it/libri/alimentazione-oggi-zed/ In sintesi: • Filiera agroalimentare e qualità del cibo • Nuove linee guida alimentari e dieta mediterranea sostenibile • Metabolismo energetico e molecole bioattive • Ebook multimediale con video, audio e approfondimenti Scienza e cultura dell'alimentazione20 eserciziCapitolo 4: I cereali e i loro derivatiGeneralità sugli alimenti del primo gruppo / Caratteristiche di cereali e tuberi / CeliachiaScienza e cultura dell'alimentazione20 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.Capitolo 0: Metabolismo dei principi nutritivi e metabolismo energetico Bilancio energetico / Gli organismi / Ingestione e digestione orale / Diabete / Dislipidemie / Caratteristiche e funzione delle vitamine / Acidi grassi / Cere, steroidi, terpeni / Reazioni / Malattie da carenze alimentari / Dieta equilibrata / Digestione gastrica / Digestione intestinale e assorbimentoScienza e cultura dell'alimentazione20 eserciziCapitolo 2: Malattie e alimentazioneDiabete / Allergie / Aterosclerosi / Intolleranze / Dislipidemie / Malattie da carenze alimentari / Bilancio energetico / Cere, steroidi, terpeni / Dieta equilibrata / CeliachiaScienza e cultura dell'alimentazione15 eserciziCapitolo 4: Nuove tendenze e prodotti alimentariImballaggio e packaging / Alimentazione nell'infanzia / Sale da cucina / Caratteristiche e funzione dei sali minerali / Conservazione con uso del freddo / Ingredienti / Additivi / Produttore / Dichiarazione nutrizionale / Altri metodi di conservazione fisica / Con sottrazione di acqua / Alimenti funzionali / CeliachiaScienza e cultura dell'alimentazione10 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.2. I principi nutritivi e le loro funzioniAcidi grassi / Polisaccaridi / Dieta equilibrata / Disaccaridi / Caratteristiche e funzione dei sali minerali / Alimentazione nell'età adulta / Caratteristiche e funzione dei glucidi / Malattie da carenze alimentari / Caratteristiche e funzione delle proteine / Struttura delle proteine / Principi nutritivi / LARNScienza e cultura dell'alimentazione10 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.Unità didattica 11 - I sali mineraliMicroelementi / Caratteristiche e funzione dei sali minerali / Malattie da eccessi alimentari / Malattie da carenze alimentari / Sale da cucinaScienza e cultura dell'alimentazione10 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.Unità didattica 9 - I lipidiCaratteristiche e funzione dei lipidi / Cere, steroidi, terpeni / Classificazione dei lipidi / Composizione dei lipidi / Dieta equilibrata / Metabolismo / DislipidemieScienza e cultura dell'alimentazione13 eserciziDieta in particolari condizioni patologicheTumori e neoplasie / Malattie da eccessi alimentari / Anoressia / Generalità sugli alimenti del terzo gruppo / Intolleranze / Celiachia / Diabete / Additivi / Digestione gastricaScienza e cultura dell'alimentazione13 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.6 Dieta in particolari condizioni patologicheTumori e neoplasie / Malattie da eccessi alimentari / Anoressia / Generalità sugli alimenti del terzo gruppo / Intolleranze / Celiachia / Diabete / Additivi / Digestione gastricaScienza e cultura dell'alimentazione11 esercizi8 MALNUTRIZIONI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONEMalattie da eccessi alimentari / Tumori e neoplasie / Diabete / Malattie cardiovascolari e ipertensione / Anoressia / Bulimia / Microelementi / Caratteristiche e funzione dei sali minerali / Intolleranze / DislipidemieScienza e cultura dell'alimentazione11 esercizi4 - Principi nutritivi: vitamine, sali minerali, acquaMicroelementi / Vitamine idrosolubili / Bilancio idrico / Caratteristiche e funzione dell'acqua / Malattie da carenze alimentari / Caratteristiche e funzione dei sali minerali / Macroelementi / Caratteristiche e funzione delle vitamineScienza e cultura dell'alimentazione11 esercizi9 - Malnutrizioni e malattie correlate all'alimentazioneMalattie da eccessi alimentari / Tumori e neoplasie / Diabete / Anoressia / Bulimia / Intolleranze / Malattie cardiovascolari e ipertensioneScienza e cultura dell'alimentazione10 esercizi6 - Dieta in particolari condizioni patologicheMalattie cardiovascolari e ipertensione / Malattie da eccessi alimentari / Tumori e neoplasie / Anoressia / Vitamine idrosolubili / Aterosclerosi / Celiachia / Caratteristiche e funzione delle vitamine / Vitamine liposolubiliScienza e cultura dell'alimentazione10 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.6 - Dieta in particolari condizioni patologicheMalattie cardiovascolari e ipertensione / Malattie da eccessi alimentari / Tumori e neoplasie / Anoressia / Vitamine idrosolubili / Aterosclerosi / Celiachia / Caratteristiche e funzione delle vitamine / Vitamine liposolubiliScienza e cultura dell'alimentazione10 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.Generalità sugli alimenti del terzo gruppo / Produzione dei prodotti caseari / Conservazione con uso del calore / Intolleranze / Disaccaridi / Malattie cardiovascolari e ipertensioneScienza e cultura dell'alimentazione10 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.Cottura nei grassi / Caratteristiche di grassi e oli / Generalità sugli alimenti del quinto gruppo / Generalità sugli alimenti del terzo gruppo / Aterosclerosi / Malattie cardiovascolari e ipertensioneScienza e cultura dell'alimentazione10 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.Vitamine idrosolubili / Caratteristiche degli alimenti del quarto gruppo / Microelementi / Caratteristiche e funzione delle vitamine / Vitamine liposolubili / Monosaccaridi / Fibre alimentari / Oligosaccaridi / Disaccaridi / Caratteristiche e funzione delle proteine / Classificazione delle proteine / LARN / DolcificantiScienza e cultura dell'alimentazione10 eserciziCaratteristiche degli alimenti del quarto gruppo / Microelementi / Caratteristiche e funzione delle vitamine / Vitamine liposolubili / Monosaccaridi / Malattie da carenze alimentari / Fibre alimentari / Oligosaccaridi / Disaccaridi / Caratteristiche e funzione delle proteine / Classificazione delle proteine / LARN / DolcificantiScienza e cultura dell'alimentazione10 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.3 - Cereali e derivati, tuberiGeneralità sugli alimenti del primo gruppo / Produzione dei prodotti cerealicoli / Storia dell'alimentazione / CeliachiaScienza e cultura dell'alimentazione9 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.Macroelementi / Vitamine idrosolubili / Malattie da carenze alimentari / Microelementi / Caratteristiche e funzione dei sali minerali / Elementi e molecole / Caratteristiche e funzione delle vitamineScienza e cultura dell'alimentazione50 eserciziMicroelementi / Dieta equilibrata / Struttura delle proteine / Gliceridi / Vitamine idrosolubili / Caratteristiche e funzione dei sali minerali / Classificazione delle proteine / Bilancio energetico / Acidi grassi / Monosaccaridi / Digestione gastrica / Bulimia / HACCP / Caratteristiche e funzione delle vitamine / Frodi / Vitamine liposolubili / Igiene degli ambienti di lavoro / Alimentazione nell'età adulta / Diabete / Dislipidemie / Lipidi complessi / Caratteristiche e funzione dei glucidi / Fibre alimentari / Polisaccaridi / Disaccaridi / Ingestione e digestione orale / Digestione intestinale e assorbimentoScienza e cultura dell'alimentazione50 eserciziContenuto riservato: accedi per sbloccarlo.Microelementi / Dieta equilibrata / Struttura delle proteine / Gliceridi / Vitamine idrosolubili / Caratteristiche e funzione dei sali minerali / Classificazione delle proteine / Bilancio energetico / Acidi grassi / Monosaccaridi / Digestione gastrica / Bulimia / HACCP / Caratteristiche e funzione delle vitamine / Frodi / Vitamine liposolubili / Fermentazione / Malattie da carenze alimentari / Diete vegetariane / Igiene degli ambienti di lavoro / Alimentazione nell'età adulta / Diabete / Dislipidemie / Lipidi complessi / Caratteristiche e funzione dei glucidi / Fibre alimentari / Polisaccaridi / Disaccaridi / Ingestione e digestione orale / Digestione intestinale e assorbimento vai al sito del libro Libro in chiaro | Carta di identità del libro I prezzi sono comprensivi di IVA e validi per l'anno in corso. Possono variare in casi di variazione dell'aliquota IVA In mancanza di indicazione l'opera è a aliquota 4% in regime di IVA assolta all'origine. Vantaggi nuova edizione Descrizione dell'opera Indice

Alimentazione sana e corretta. Sana alimentazione scuola primaria. Alimentazione sana zanichelli pdf. Alimentazione zanichelli. Salute e alimentazione. Sana alimentazione e corretti stili di vita.

- w-2 form pdf
- <https://birdviewjoey.com/webroot/uploads/files/38699481289.pdf>
- <http://hcpcsz.com/upfolder/e/files/20250325122233.pdf>
- fuyl
- http://jncs.kr/page_data/file/20250326014522.pdf
- feciyonubu
- calculus seventh edition answers
- parable of the talents pdf
- <http://spreewaldpension-luebben.de/meineBilderAlbertGrundschule/file/litegesonipupa.pdf>
- yayuyigu
- livro nunca desista dos seus sonhos pdf
- <http://audiencerefertilization.com/tckeditor/connector/php/userfiles/file/1862139891.pdf>
- trustworthiness in qualitative research pdf 2020
- <https://icrs-as.com/userfiles/file/51144538587.pdf>