



Milano

## Secondaria I grado - Scheda itinerario

# La chimica degli alimenti

<b>ADATTO:</b>	Dal 2° anno
<b>DURATA:</b>	3 h in Acquario o 2 h in classe
<b>TIPO DI ATTIVITÀ:</b>	Laboratorio sperimentale + Visita guidata

### Descrizione dell'attività:

La cucina è senza dubbio un inaspettato laboratorio domestico, dove gli alimenti sono i reagenti delle più svariate reazioni chimiche. Scopriamo insieme i segreti dei principi alimentari ed il loro ruolo nell'alimentazione umana. La ricerca della presenza di carboidrati, proteine e grassi in svariati cibi presenti ogni giorno sulla nostra tavola, permette di metterne a confronto le diverse caratteristiche chimiche.

**OBIETTIVI EDUCATIVI:** Sapere cosa sono e come sono fatti: proteine, lipidi e carboidrati  
Riconoscere in quali alimenti si possono trovare  
Sensibilizzare verso un'alimentazione sana ed equilibrata

**PARTECIPANTI:** 25 max a gruppo  
(è possibile prenotare più gruppi contemporaneamente)

**IN ACQUARIO:** 2 h di laboratorio e 1 h di visita alle vasche  
oppure 1,5 h laboratorio e 1,5 visita alle vasche

**ORARI:** 9:00 - 12:00 / 11:00 - 14:00 / 13:00 - 16:00

**PREZZO:** € 150,00 a gruppo

**IN CLASSE:** 2 h di laboratorio

**ORARI:** a richiesta della classe

**PREZZO:** € 135,00 a gruppo

NB: Fuori Milano supplemento di € 15,00 ogni 15 km di distanza

**PREREQUISITI:** Basi di chimica organica

### Informazioni e prenotazioni:

02.88.46.57.54 dalle 8:30 alle 17:30 tutti i giorni  
[segreteria@verdeacqua.org](mailto:segreteria@verdeacqua.org)