

BIBLIOGRAFIA

“L.A.R.N” Ed. Società Italiana Nutrizione Umana (S.I.N.U.);

“Tabelle di composizione degli alimenti (INRAN)” Ed. EDRA;

“Le basi molecolari della nutrizione” di Giuseppe Arienti (quinta edizione) Ed. Piccin;

“Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate” di Binetti, Marcelli, Baisi. Ed. SEU;

“Atlante ragionato di alimentazione” Ed. Istituto Scotti Bassani;

“La storia del cibo: l'alimentazione nel corso dei secoli, dalla Preistoria al cibo del futuro” di Francesco Orsenico. Ed. Mondadori;

“Il cibo come cultura” di Massimo Montanari. Ed. LATERZA;

“Alla ricerca del giusto peso” di Lucio Lucchin. Ed. REVENDITO;

“Epigenetica e Psiconeuroendocrinoimmunologia: le due facce della rivoluzione in corso nelle scienze della vita -saggio scientifico e filosofico-” di Francesco Bottaccioli e Anna Giulia Bottaccioli (seconda edizione) Ed. EDRA;

“Ricette antispreco sane e leggere per tutti i giorni”. Guida pocket ALTROCONSUMO;

“Manuale di valutazione antropometrica dello stato di salute” di G. Bedogni, A. Borghi, N. C. Battistini. Ed. EDRA;

“C'è del marcio nel piatto: come difendersi dai draghi del Made in Italy che avvelenano la tavola” di Gian Carlo Caselli, Stefano Masini. Ed. PIEMME;

SITOGRAFIA

<https://sinu.it/>;

<https://www.crea.gov.it/-/tabella-di-composizione-degli-alimenti>;

<https://fdc.nal.usda.gov/>;

www.ministero della salute.it;

www.ISS.it;

<https://www.crea.gov.it/>;

<https://www.ieo.it/it/PREVENZIONE/Stili-di-vita/Alimentazione/>;

<https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/tools-della-salute/download/quaderni-la-salute-in-tavola;>

<https://www.altroconsumo.it/alimentazione;>

[https://ilfattoalimentare.it/.](https://ilfattoalimentare.it/)