



Jean Lugli, Fabrizio Revello, Anna Stum
Sapere di alimentazione
primo biennio

Destinazione

Ordine e indirizzo di scuola	Materia
Primo biennio Scuola secondaria di secondo grado	Scienza degli alimenti

La proposta culturale e didattica

Il progetto culturale

Un percorso didattico chiaro, un linguaggio rigoroso, ma di facile comprensione, una grande attenzione all'inclusione:

- I frequenti schemi Fissa il concetto, fanno individuare i concetti chiave e organizzare le conoscenze;
- Le rubriche Guida allo studio aiutano lo studente a individuare e memorizzare i contenuti studiati;
- Le mappe Organizza le conoscenze permettono di ripassare e memorizzare quanto appreso.

Schemi, tabelle e i box glossario (con la traduzione del lemma in inglese) ricorrono frequentemente in pagina per supportare lo studio, dando rilievo anche all'arricchimento lessicale. Un attento uso delle titolazioni e dei bold aiuta i ragazzi a focalizzare gli argomenti più importanti

L'apparato didattico finale è ricco e ben strutturato, con:

- attività Verso le competenze e verso le UDA, per testare le proprie conoscenze e abilità, fino a sperimentare il livello più complesso delle UDA, per misurarsi con le altre discipline, in linea con la Riforma,
- attività Debate e CLIL
- sintesi e concetti in mappa, chiave di accesso ai saperi di base di ogni unità, realizzate con un carattere ad alta leggibilità, secondo le esigenze della didattica inclusiva

Gli obiettivi didattici e gli strumenti per raggiungerli

- * Riuscire a comprendere e spiegare parte dei fenomeni chimici che avvengono nei laboratori e nella realtà di tutti i giorni – Saper spiegare l'importanza che il pH riveste nei processi di trasformazione e conservazione – Saper individuare la differenza esistente fra molecole organiche e inorganiche e l'importanza che queste rivestono nella quotidianità, sia in termini alimentari che tecnologici
- * Riconoscere e saper descrivere le differenze esistenti fra organismi a cellula procariota ed eucariota
- * Conoscere e saper descrivere le macromolecole che compongono gli alimenti e le modificazioni che esse subiscono in seguito alla cottura e alla conservazione.
- * Saper abbinare correttamente i cibi e il loro contenuto in vitamine e sali minerali – Saper calcolare il proprio fabbisogno idrico e saper valutare i momenti in cui il corpo ha maggior bisogno di essere idratato
- * Saper utilizzare alimenti di diversa origine e composizione chimica nella realizzazione di menù equilibrati dal punto di vista alimentare – Conoscere e descrivere le restrizioni legate a regimi alimentari delle diverse religioni – Saper utilizzare le unità di misura
- * Saper riconoscere e descrivere le differenze esistenti fra le acque destinate al consumo umano e quelle minerali – Saper riconoscere e descrivere le differenze esistenti fra le bevande analcoliche – Saper individuare le bevande che vengono riconosciute come "bevande nervine" e gli alcaloidi che le caratterizzano
- * Saper descrivere il processo digestivo dei componenti chimici degli alimenti – Saper descrivere le ghiandole annesse all'apparato digerente e le principali patologie correlate al loro mal funzionamento
- * Saper calcolare il proprio fabbisogno energetico totale e saper equilibrare il proprio bilancio energetico – Valutare il peso forma secondo la costituzione morfologica e secondo l'indice di massa corporea
- * Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con le malattie che possono provocare – Descrivere in che cosa consiste la dieta equilibrata nell'età evolutiva e quali sono gli accorgimenti che bisognerebbe seguire – Saper correlare gli eccessi e le carenze alimentari con le varie malattie – Saper distinguere i diversi comportamenti tenuti nei disturbi alimentari
- * Saper abbinare i contaminanti con i vari tipi di contaminazione – Saper correlare malattie dovute alle contaminazioni e agente eziologico – Riconoscere le condizioni idonee allo sviluppo dei microrganismi
- * Saper abbinare varie tecniche di cottura a vari alimenti – Saper riconoscere e individuare le modificazioni che gli alimenti subiscono una volta cotti, e come tecniche di cottura diverse portino a risultati diversi
- * Saper individuare le cause di alterazione degli alimenti e correlarle alle tecniche di conservazione idonee al loro controllo – Saper abbinare alimenti e tecniche di conservazione, allo scopo di preservare la loro composizione chimica e le loro caratteristiche nutrizionali
- * Saper scegliere un alimento sulla base della sua etichetta – Riconoscere i principali prodotti tutelati dai marchi di qualità e le loro differenze
- * Riconoscere i maggiori rischi e pericoli riscontrabili nelle preparazioni alimentari – Saper disporre un diagramma di flusso – Saper applicare nell'ambiente di lavoro i principi d'igiene – Saper riconoscere le principali frodi cui può andare incontro il consumatore

Gli autori

Jean Lugli Laureato in Scienze biologiche (indirizzo biomolecolare), fino al 2005 lavora in diverse realtà del settore alimentare. Attualmente insegna materie scientifiche presso l'Istituto professionale ENGIM San Luca di Torino.

Fabrizio Revello Laureato in Scienze biologiche è attualmente insegnante di Igiene degli alimenti, Principi di alimentazione e Scienze.

Anna Stum Laureata in Scienze Agrarie, dopo anni dedicati alla libera professione e alla frequenza di corsi inerenti la filiera agro-alimentare, sceglie di lavorare nella scuola. Lavora attualmente presso l'I.I.S. "Virginio-Donadio" di Dro-nero (Cuneo)

I revisori scientifici

Luisa Torri Luisa Torri è professoressa associata di Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, dove ricopre il ruolo di Direttrice della Ricerca e della Terza Missione e Direttrice del Laboratorio di Analisi Sensoriale. È consigliere direttivo della Società Italiana di Scienze Sensoriali e del Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare. Svolge attività di ricerca, didattica e consulenza, in particolare, nell'ambito dell'analisi sensoriale e consumer science. È autrice di oltre 130 pubblicazioni nazionali ed internazionali tra articoli, atti di convegni e monografie.

L'opera

La derivazione dalla precedente edizione

* **Percorsi di Scienza degli alimenti**, 2016, Giunti T.V.P.

Dove il materiale è cambiato

- * Il testo è stato completamente rivisto e integrato. Il rigore scientifico dei contenuti è garantito da una nuova revisione da parte del consulente scientifico dell'Università di Pollenzo.
- * Il testo è passo passo affiancato da box **Fissa il concetto** per aiutare la memorizzazione e da box **Guida allo studio** per prepararsi all'orale.
- * Sono stati aggiunti numerosi disegni esplicativi.
- * Le attività Verso le competenze e **verso le UDA**, per testare le proprie conoscenze e abilità, fino a sperimentare il livello più complesso delle UDA, per misurarsi con le altre discipline, in linea con la Riforma,

I nuovi contenuti. Conformità al Codice di Autoregolamentazione AIE - Settore educativo

Questa opera risponde all'articolo 25 del Codice di Autoregolamentazione del settore editoriale educativo, vincolante per i soci AIE (Associazione Italiana Editori), che prevede che "La nuova edizione di un libro deve caratterizzarsi per sostanziali aggiornamenti scientifici o didattici e comunque deve differire dalla precedente per almeno il 20% dei contenuti"

Composizione dell'offerta

Per lo studente	Articolazione di ogni volume in tomi	Contenuti digitali integrativi	Pagine	Prezzo	Prezzo
	cartaceo + digitale				solo digitale
Cartaceo + digitale ISBN 9788809874756 Solo digitale ISBN 9788809882669	<i>Sapere di alimentazione</i> volume unico + Tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti	Libro digitale (Dbook) + Contenuti digitali	432 + 48	29,60	22,79

Per l'insegnante e la classe

Guida per l'insegnante	Materiali per la didattica inclusiva	Altro
<p>Guida docente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di normativa e profilo degli Istituti Professionali • Didattica inclusiva • Alternanza scuola-lavoro • Proposte di progettazione • Prove d'ingresso • Verifiche sommative e Verifiche delle competenze • Verifiche ad alta leggibilità • Soluzioni delle verifiche della guida e Soluzioni delle attività del volume 	<p>Libro digitale accessibile <i>DbookPLUS</i>, con Audiolettura e Traduzione automatica del testo</p> <p>I saperi fondamentali Testi forniti online realizzati secondo precisi criteri di aiuto all'apprendimento per alunni con esigenze specifiche (BES e DSA) con font ad alta leggibilità. Testi facilitati, mappe e attività in parallelo con le unità presenti nei volumi.</p>	<p>In digitale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proposte di progettazione • Prove d'ingresso • Verifiche sommative e Verifiche delle competenze • Verifiche ad alta leggibilità • Soluzioni delle verifiche della guida e Soluzioni delle attività del volume <p>VERIFICHE MODIFICABILI</p>

Il digitale integrativo

Tipologia di digitale	Tipo di piattaforma utilizzata	Per quali devices	Con quali modalità di accesso per gli utenti	Contenuti integrativi per gli utenti
<p>www.mydbook.it Ambiente didattico online con: il libro digitale con le risorse digitali integrative; Il libro accessibile "DbookPLUS", con impostazioni di lettura personalizzabili, traduzione e lettura automatica del testo, risorse digitali integrative; tutti i link del mondo Giunti T.V.P.</p>	Browser (Chrome, Firefox, Safari, Edge),	Computer (Windows, Mac), tablet (iPad, Android) e smartphone.	Per sbloccare i propri volumi su www.mydbook.it è necessario: 1. Registrarsi su www.giuntitvp.it ; 2. Inserire il CODICE DI ACCESSO* del libro nel proprio profilo personale; 3. Effettuare il login su www.mydbook.it con le proprie credenziali Giunti T.V.P.	<ul style="list-style-type: none"> • Videolezioni • Tavole interattive • Schede di approfondimento • Videointerviste • Audiolettura delle sintesi • Lezioni di base in ppt modificabili • Saperi fondamentali
<p>MYBOOK App da installare sui propri device per utilizzare i libri digitali anche offline.</p>	app MYDBOOK (per Windows, macOS, iOS e Android).	Computer (Windows, Mac), tablet (iPad, Android) e smartphone	Per sbloccare i propri volumi nella app MYDBOOK è necessario: 1. Registrarsi su www.giuntitvp.it ; 2. Inserire il CODICE DI ACCESSO* del libro nel proprio profilo personale; 3. Effettuare il login nella app MYDBOOK con le proprie credenziali Giunti T.V.P.	<ul style="list-style-type: none"> • Videolezioni • Tavole interattive • Schede di approfondimento • Videointerviste • Audiolettura delle sintesi • Lezioni di base in ppt modificabili • Saperi fondamentali
<p>DBAPP! App di lettura QR code per accedere direttamente dal libro alle risorse digitali integrative utilizzando lo smartphone o il tablet.</p>	app DBAPP! (per iOS e Android)	Tablet (iPad, Android) e smartphone	Per visualizzare le risorse è necessario: • Scaricare DbAPP! da App Store o Google Play • Lanciare l'app e inquadrare i QR code dei libri • Selezionare la risorsa	Video, audio e oggetti interattivi relativi alle pagine in cui sono collocati i QR code

*il codice di accesso è stampato, per gli studenti, nel retro della copertina del libro; i docenti devono farne richiesta compilando la form www.giuntitvp.it/richiesta-codice o rivolgendosi all'agente di zona.

Caratteristiche tecniche dell'edizione a stampa

Formato	Colori	Tipo carta	Grammatura minima carta	Copertina	Legatura
230 x 290	quattro	Certificata FSC*	70 grammi	Plastificata lucida/4 colori/275 g	Brossura cucita

* Il FSC è la certificazione che garantisce che la materia prima legnosa per carta e prodotti in legno deriva da **foreste gestite in maniera sostenibile**. Le foreste certificate sono **regolarmente controllate** da ispettori indipendenti.

Rapporto con il cliente

Condizioni contrattuali

I libri di testo in versione a stampa sono pienamente fruibili dall'acquirente, nei limiti della normativa sulla protezione del diritto d'autore.

Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633. [Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, corso di Porta Romana n. 108, 20122 Milano, e-mail autorizzazioni@clearedi.org sito web www.clearedi.org] *alternativa* [Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate solo a seguito di specifica autorizzazione rilasciata dagli aventi diritto/dall'editore.]

I libri di testo in versione digitale interattiva e per i contenuti digitali integrativi online sono usufruibili, oltre che con limiti indicati dalla normativa sul diritto d'autore, anche con quelli evidenziati nella loro rispettiva licenza d'uso, le cui condizioni sono chiaramente fornite dall'editore all'atto dell'acquisto o della registrazione da parte dell'utente.

Customer care

Il customer care è organizzato per fornire supporto a tutti coloro che hanno rapporti con la casa editrice.

Per ogni categoria (docenti, scuole, studenti, genitori) la casa editrice fornisce informazioni e supporto secondo le specifiche esigenze tramite i seguenti canali: tel. 055 5062359; mail: scuola@giunti.it

Il supporto alla navigazione del sito www.giuntitvp.it e alla fruizione dei contenuti digitali è assicurata in tempo reale con le seguenti modalità:

- assistenza telefonica (Assistenza digitale Giunti TV: 055 5062424 lun-ven, ore 09-18; Assistenza Treccani Scuola: 800 930 310 lun-ven 9-18)
- assistenza via mail (assistentzadbook@giunti.it / info@treccaniscuola.it)
- assistenza online – risposta entro 48 ore (<https://www.giuntitvp.it/assistenza-digitale/>)

Osservanza di norme e di comportamenti

Proprietà intellettuale

La proprietà intellettuale, nei diversi ambiti di applicazione, viene tutelata con le seguenti modalità:

- * Contratto a diritto d'autore
- * Diritti assoluti sulla riproduzione dei testi
- * Diritti assoluti sulla riproduzione delle immagini
- * Diritti assoluti sulla riproduzione di brani musicali, filmati, diritti connessi
- * Parte dei materiali di proprietà della casa editrice

Le indicazioni del curriculum

“L’opera risponde alle Indicazioni nazionali del Ministero dell’istruzione per il curriculum della scuola dell’infanzia e del primo ciclo d’istruzione (D.M. 254 del 16 novembre 2012)” ovvero “L’opera risponde alle Indicazioni nazionali del Ministero dell’istruzione per il curriculum della scuola secondaria di secondo grado”.

Norme riguardanti il libro di testo

L’opera risponde alle prescrizioni del Ministero dell’istruzione secondo quanto indicato nel D.M. n. 781 del 27 settembre 2013 riguardante le diverse tipologie di libri di testo, le risorse digitali integrative e i criteri pedagogici generali.

Disponibilità del libro per Diversamente abili

Biblioteca di Monza per ipovedenti; AID Associazione Italiana Dislessia

Codice Etico

Il Codice Etico e il Modello Organizzativo ai sensi della legge 231/2001 adottati dalla casa editrice definiscono l’insieme dei valori che la stessa riconosce e condivide, a tutti i livelli, nello svolgimento dell’attività di impresa e dettano le linee guida improntate all’onestà e alla trasparenza a cui essa si conforma nelle relazioni interne e nei rapporti con l’esterno.

La casa editrice sostiene con forza i diritti umani, opponendosi a ogni forma di sfruttamento, discriminazione e lavoro nero. La salvaguardia dell’ambiente è un principio prioritario a cui si riferiscono le scelte aziendali.

L’Organismo di Vigilanza, formato da persone indipendenti nel ruolo, è l’ente istituito per vigilare sul rispetto del Codice Etico e del Modello Organizzativo da parte di tutti i destinatari, nonché sull’efficacia delle prescrizioni ivi contenute e sulla loro effettiva applicazione all’interno della casa editrice.

Per saperne di più: <http://www.giunti.it/media/giunti-editore-codice-etico-e-modello-di-organizzazione-2012-ZFK1LQBA.pdf>

Codice di autoregolamentazione del settore editoriale educativo

Il Codice, approvato nel 2011 dall’Associazione italiana editori, impegna tutti gli operatori del settore all’osservanza di norme e di comportamenti ispirati ai criteri di trasparenza, corretta concorrenza e tutela del consumatore, particolarmente rilevanti per un bene sociale come il libro di testo.

Il Codice è consultabile sul sito dell’AIE: www.aie.it

Codice Polite Pari Opportunità Libri di Testo

Il Codice, approvato nel 1999 dall’Associazione italiana editori, impegna i produttori di strumenti didattici a evitare messaggi anche implicitamente portatori di discriminazioni di genere ed anzi a favorire una cultura delle pari opportunità nella scuola. Il Codice è consultabile sul sito dell’AIE: www.aie.it

Certificazione di bilancio – Sistemi di controllo contabile

È la revisione effettuata da società specializzate che attesta la veridicità del bilancio d’impresa secondo la corretta applicazione dei principi e delle scritture contabili, il rispetto delle norme di legge previste in materia, la fedele rappresentazione della realtà aziendale. Il bilancio consolidato del Gruppo Giunti, di cui Giunti T.V.P. fa parte, è certificato da BAKER TILLY REVISA.