

AUTORI: Jean Lugli, Fabrizio Revello, Anna Stum

CONSULENZA DIDATTICA: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISGC)

TITOLO: SAPERE DI ALIMENTAZIONE

EDIZIONI: Treccani Giunti T.V.P. editori

VERSIONI MISTE tipo B: versione cartacea + vers. digitale per tablet e computer + contenuti digitali integrativi

| | | |
|--|---------|--|
| Volume 1 con Tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti pp. 432 + 48 | € 31,50 | ISBN per l'adozione 9788809874756 |
|--|---------|--|

PROPOSTA DI ADOZIONE

Si propone l'adozione di *SAPERE DI ALIMENTAZIONE* per i seguenti aspetti.

PERCORSO DIDATTICO CHIARO – ATTENZIONE ALL'INCLUSIONE

Ogni unità segue tappe precise per aiutare i ragazzi a orientarsi, apprendere e applicare un metodo di studio efficace. In apertura di unità si indicano prerequisiti, conoscenze e abilità.

Alla fine di ogni argomento importante si trovano:

- frequenti schemi **Fissa il concetto**, per individuare i concetti chiave e organizzare le conoscenze;
- rubriche **Guida allo studio** che aiutano lo studente a individuare e memorizzare i contenuti studiati;
- mappe **Organizzo le conoscenze** per porre l'attenzione sui concetti chiave del capitolo.

Schemi, tabelle e box glossario (con la traduzione del lemma in inglese) ricorrono frequentemente in pagina per supportare lo studio, dando rilievo anche all'arricchimento lessicale.

Il testo è ben organizzato, accessibile e permette la graduale acquisizione del lessico disciplinare specifico.

Un attento uso delle titolazioni e dei bold aiuta i ragazzi a focalizzare gli argomenti più importanti.

Conclude l'unità l'apparato didattico finale, con

- attività **Verso le competenze**
- attività **Debate** e **CLIL**
- **verso le UDA**, in linea con la Riforma, per misurarsi con le altre discipline
- **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.

AUTOREVOLEZZA DEI CONTENUTI

La consulenza scientifica di *Percorsi di scienza degli alimenti* è a cura dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. L'Università di Scienze Gastronomiche, attraverso i propri docenti ed esperti, ha partecipato alla progettazione del corso e alla valutazione e validazione dei contenuti, garantendone l'aggiornamento e la qualità scientifico-didattica.

Percorsi di scienza degli alimenti, come previsto dalle vigenti direttive ministeriali, è un libro in versione mista (modalità B prevista dal decreto ministeriale n. 781/2013) composto da: versione cartacea + versione digitale per tablet e computer + contenuti digitali integrativi.

• La **versione digitale del libro (myDbook.it)**, insieme alla **app di lettura QR code (DbApp!)** sono il vero strumento compensativo del corso: supportano il testo con una rete di risorse digitali pensata per facilitare la didattica e l'apprendimento.

DbApp! l'app di lettura Qr code, consente di consultare i contenuti digitali correlati (audio, video, oggetti interattivi) direttamente dal libro cartaceo inquadrando con smartphone o tablet i Qr code presenti nel volume.

myDbook.it è:

- *multidevice*, si adatta a ogni dispositivo (computer, tablet e smartphone);
- *sfogliabile*, si sfoglia, si ingrandiscono immagini e testi;
- *accessibile*, il testo del volume può essere personalizzato, e letto con l'audiolettura;
- *integrato*, myDbook.it propone un ricco catalogo di risorse digitali, fruibili direttamente dalle pagine del libro, o consultabili nel pannello generale dei contenuti extra.

I contenuti digitali integrano il libro attraverso un percorso guidato semplice e chiaro, che invita lo studente a STUDIARE (con videolezioni, tavole interattive, lezioni di base, schede di approfondimento) e RIPASSARE gli argomenti dell'unità con le audio sintesi.