



Giovanni Fava – Serena Muccilli

Obiettivo alimentazione

TRECCANI GIUNTI TVP

Destinazione

Ordine e indirizzo di scuola	Materia
Scuola secondaria di secondo grado	Scienza degli alimenti per il Secondo Biennio

La proposta culturale e didattica

Il progetto culturale

Obiettivo Alimentazione ha un approccio interdisciplinare: il volume è suddiviso in otto unità di apprendimento (UDA), introdotte da una mappa delle conoscenze che anticipa i contenuti dei capitoli in cui è articolata ciascuna unità. Tutti i capitoli si aprono con un percorso pluridisciplinare corredato da attività per lo sviluppo delle competenze.

La lettura del testo, fortemente guidata, è accompagnata da numerosi schemi, grafici, infografiche e immagini che consentono una visualizzazione a colpo d'occhio degli aspetti più importanti della disciplina. Le mappe concettuali sintetizzano quanto esposto nel testo e aiutano a visualizzare e a collegare i concetti. Al termine di ciascuna UDA è presente un compito di realtà, per il potenziamento delle competenze. L'attività può essere facilmente realizzata nell'ambito delle iniziative interdisciplinari previste per la classe.

Quasi in ogni pagina, i box "Mi preparo all'orale" permettono di accertare in modo tempestivo l'apprendimento dei contenuti. Alla fine di ogni capitolo è presente una pagina di esercizi, per consolidare gli argomenti appresi, con test interattivi (Treccani) e un esercizio finale con autovalutazione. I box "Fissa i concetti" e "Impara con le immagini" aiutano a consolidare in modo schematico e visuale i concetti essenziali.

La palestra per l'Esame di Stato propone attività strutturate sulla falsariga della seconda prova.

Particolare attenzione è dedicata al tema della qualità Made in Italy, con focus sulle eccellenze della produzione italiana. Sul libro digitale sono disponibili numerosi video Treccani per approfondire alcuni dei temi affrontati nel testo. Alla fine di ogni UDA una scheda di Educazione civica approfondisce i temi più attuali connessi agli argomenti trattati, fornendo preziosi spunti di riflessione critica.

Il Quaderno operativo contiene, per ciascun capitolo del manuale, una mappa visuale e una batteria di esercizi per sviluppare le conoscenze e attivare le competenze disciplinari. Tutto il quaderno è in carattere ad alta leggibilità.

Il testo è garantito scientificamente dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, fondata nel 2004, su iniziativa di Slow Food, per dare dignità accademica alla gastronomia e promuovere un modello interdisciplinare di studio del cibo.

Gli obiettivi didattici e gli strumenti per raggiungerli

- * Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- * Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, di redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- * Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- * Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- * Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Gli autori

* **Giovanni Fava e Serena Muccilli** sono laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli studi di Catania ed entrambi hanno frequentato e conseguito nello stesso periodo il Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari. La loro attività di ricerca è stata incentrata sull'isolamento, selezione e studio di microrganismi di interesse alimentare per applicazioni industriali, innovazione tecnologica e valorizzazione di prodotti tipici, prodotti di IV gamma e alimenti fermentati come olive da mensa, vini passiti e prodotti da forno. Successivamente hanno continuato l'attività di ricerca in ambiti quali: valorizzazione degli scarti alimentari per prodotti arricchiti, prodotti per il settore nutraceutico e farmacologico. In seguito all'abilitazione all'insegnamento e al concorso hanno iniziato la carriera di docenti di Scienze degli Alimenti (A031) presso gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Veneto, Lazio e Sicilia. Il loro bagaglio di esperienze e la loro didattica punta ad incentivare il dialogo e lo sviluppo del pensiero critico degli studenti con spunti di attualità e interdisciplinarietà. Giovanni Fava ha la passione per gli aspetti igienico sanitari, Serena Muccilli per gli aspetti ecologici e i collegamenti con la lingua inglese, in seguito alle sue esperienze svolte all'estero. Gli studi ed approfondimenti effettuati sulle tematiche dei bisogni educativi speciali li portano ad approcciarsi in classe con riguardo alle inclinazioni dei singoli studenti e all'inclusione. Entrambi hanno sempre utilizzato tutte le risorse disponibili per sviluppare l'apprendimento attivo e poter raggiungere attraverso canali diversi ogni singolo studente. Gli studi, le esperienze di ricerca ed il lavoro in classe sono racchiusi nel presente volume, frutto oltre che dell'impegno lavorativo anche della reciproca stima e amicizia sin dai tempi dell'università.

Revisore scientifico

* **Luisa Torri (Università di Piacenza)** 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.

La derivazione dalla precedente edizione

* **Novità**

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 9788809857988 Solo digitale ISBN 9788809909465	Obiettivo alimentazione 2	Libro digitale (Dbook) + Contenuti digitali	456	€ 29,00	€ 24,10
Cartaceo + digitale ISBN 9788809904187 Solo digitale ISBN 9788809909472	Quaderno operativo	Libro digitale (Dbook) + Contenuti digitali	192	€ 10,00	€ 8,30
Cartaceo + digitale ISBN 9788809962989 Solo digitale ISBN 9788809963115	Obiettivo alimentazione 2 + Quaderno operativo	Libro digitale (Dbook) + Contenuti digitali	456 + 192	€ 33,00	€ 27,50

Per l'insegnante e la classe

Guida per l'insegnante	Audio/DVD	Materiali per la didattica inclusiva	Altro
Strumenti per fare scuola Il volume per il docente (160 pp.) disponibile su MyDbook.it	Audio di una selezione di testi (vedi sezione <i>Il digitale integrativo</i>)	Saperi fondamentali in versione digitale accessibile. Il testo essenziale, semplificato e personalizzabile (scelta tipologia di carattere e sfondo; traduzione e audiolettura multilingue) che si apre con QRcode e link direttamente dalle pagine dei volumi. La vera inclusione integrata per tutte le esigenze e i Bisogni Educativi Speciali.	

Il digitale integrativo

Tipologia di digitale	Tipo di piattaforma utilizzata	Per quali devices	Con quali modalità di accesso per gli utenti	Contenuti integrativi
www.mydbook.it ONLINE (docente e studente)	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 Treccani Giunti T.V.P.	<ul style="list-style-type: none"> • Video edulia Treccani Scuola • Audioletture delle sintesi delle UDA • Tavole interattive • Test interattivi • Percorsi brevi in PowerPoint • “Lezioni di ingresso” in PowerPoint • Saperi fondamentali
MYBOOK OFFLINE (docente e studente)	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 Treccani Giunti T.V.P.	<ul style="list-style-type: none"> • Video edulia Treccani Scuola • Audioletture delle sintesi delle UDA • Tavole interattive • Test interattivi • Percorsi brevi in PowerPoint • “Lezioni di ingresso” in PowerPoint • Saperi fondamentali
DBAPP! ONLINE (docente e studente)	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
EDULIA TRECCANI SCUOLA www.treccaniscuola.it ONLINE (docente e studente)	Browser (Chrome, Firefox, Safari, Edge)	Computer (Windows, Mac), tablet (iPad, Android) e smartphone	Per accedere a EDULIA Treccani Scuola è necessario: Dopo aver sbloccato la versione digitale del corso su www.giuntitvp.it , per accedere a edulia Treccani Scuola: 1. andare su www.treccaniscuola.it 2. accedere utilizzando le proprie credenziali Treccani Giunti TVP. Non occorre una nuova registrazione.	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni multimediali • Video didattici • Test interattivi • Pdf • Voci enciclopediche • Materiali di approfondimento

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

[LEGENDA]

ONLINE www.mydbook.it

- il libro digitale con le risorse digitali integrative;
- il libro liquido accessibile **DbookPLUS** dei volumi dei **Saperi fondamentali**, con impostazioni di lettura personalizzabili, traduzione e lettura automatica del testo, risorse digitali integrative;
- i contenuti digitali integrativi: video, audio e altre risorse per la Didattica Digitale Integrata.

OFFLINE - App MYDBOOK

App da installare sui propri device per utilizzare i libri digitali anche offline.

DBAPP!

App di lettura QR code per accedere direttamente dal libro alle risorse digitali integrative utilizzando lo smartphone o il tablet.

EDULIA TRECCANI SCUOLA www.treccaniscuola.it

In ESCLUSIVA per chi adotta il corso l'abbonamento alla NUOVA piattaforma per la didattica digitale dell'Istituto della Enciclopedia Italiana.

Caratteristiche tecniche dell'edizione a stampa

Formato	Colori	Tipo carta	Grammatura minima carta	Copertina	Legatura
23 x 29 cm	quattro	4+4 SU Educa FSC	60 grammi	plastificata lucida 4+1 su perigord 275g	brossura cucita

* Il PEFC e 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 solo a seguito di specifica autorizzazione rilasciata 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 TVP: 055 5062424 lun-ven, ore 09-18)
- assistenza via mail (assistenzadbook@giunti.it / info@treccaniscuola.it)
- assistenza online – risposta entro 48 ore (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 e del Merito 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

Associazione Italiana Editori – sito web www.aie.it/; email: editori.scuola@aie.it

AID Associazione Italiana Dislessia – sito web www.libroaid.it/; www.aiditalia.org/; email: editori@libroaid.it

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: www.treccani.it/export/sites/default/istituto/allegati/Codice_etico_2021.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 di Treccani Giunti T.V.P. è sottoposto a revisione e certificato.