Scuola ...............................................................................................................................................................

Anno scolastico ................................................. Sezioni ………………………………………………………

Relazione per l’adozione del testo

**La nuova Alimentazione • Biennio**

**Scienza degli alimenti**

**Autore: ALMA**

**PLAN Edizioni, 2021**

*La nuova Alimentazione* è il corso destinato al **biennio** della disciplina **Scienza degli alimenti**. Il corso è strutturato in **7 UDA guidate** caratterizzate da teoria sintetica ma rigorosa allo stesso tempo, linguaggio chiaro e accessibile, **taglio operativo** con ampia gamma di attività pratiche, compiti di realtà e videolezioni. Il ricorso a **tabelle**, **schemi** e **immagini** **leggibili** rende immediatamente fruibili i contenuti e favorisce la memorizzazione nell’ottica di una **didattica inclusiva** **di qualità**.

Particolare attenzione è dedicata ai temi dell’**Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile** e alla **Didattica digitale integrata**.

**Struttura dell’opera**

L’opera è strutturata in **7 UDA**, ciascuna delle quali è caratterizzata da:

• **raccordi interdisciplinari**;

• **attività di Classe capovolta e Lavoro cooperativo**;

• **attività di Verifica e Laboratorio delle competenze**;

• **videolezioni e approfondimenti digitali**;

In coda al volume: Lessico specialistico, CLIL, Tabelle di composizione degli alimenti, Glossario, Indice analitico.

**Le UDA guidate**

Ogni UDA si apre con una **curiosità di cultura dell’alimentazione** relativa a una particolare tradizione alimentare nel mondo, esplicata nel **video** del libro digitale. A conclusione di ogni UDA sono presenti:

• approfondimento sugli obiettivi dell’**Agenda 2030**;

• **dibattito guidato** per lo sviluppo del pensiero critico;

• **compito di realtà finale**.

**Contenuti**

**UDA 1**: Macronutrienti e micronutrienti; **UDA 2**: Alimenti e bevande; **UDA 3**: Alimentazione e salute; **UDA 4**: Digestione e metabolismo; **UDA 5**: Igiene e HACCP; **UDA 6**: Conservare e cuocere in sicurezza; **UDA 7**: Imballaggio ed etichettatura

**Didattica digitale integrata**

L’offerta didattica è completata da **contenuti digitali integrativi** fruibili sul **libro digitale** o direttamente su **smartphone e tablet** inquadrando la pagina del volume cartaceo tramite l’applicazione ELI LINK:

• **videolezioni** per veicolare l’esperienza dei Maestri di ALMA in parole e immagini;

• **approfondimenti** ed **esercizi** interattivi;

• **laboratorio delle competenze**, che prevede attività singole e/o di gruppo e schede per il **CLIL**;

• **audio delle sintesi**;

**• versione accessibile ad alta leggibilità** con scelta del carattere e dello sfondo nel libro digitale;

**• sintetizzatore vocale** nel libro digitale.

**Strumenti per la didattica inclusiva**

Il volume *Strumenti per la didattica* *inclusiva* propone i **contenuti del corso base in forma semplificata**, con font ad alta leggibilità, mappe concettuali, schemi, tabelle, strumenti utili alla memorizzazione, per rispondere ai bisogni didattici e di inclusione degli **studenti con BES e DSA**.

**Risorse per il Docente**

• Proposta di **Programmazione per Unità di Apprendimento**

• Verifiche per unità e verifiche sommative suddivise in Fila A e Fila B per la somministrazione simultanea in classe

• **Verifiche per studenti con BES e DSA**, con numero di quesiti ridotto e font ad alta leggibilità

• Soluzioni di tutte le attività previste nell’opera

**•** Attività per la compresenza e per le competenze

**La nuova Alimentazione • Biennio 9788894988499 € 24,50**