

Giuseppe Sicheri
Silvio Matteo Borsarelli

ALIMENTAZIONE

*Principi generali
e nuove conoscenze*



Vol. 1: 2004, pp. X-246
ISBN 88-203-3316-3

Gli alimenti e la loro funzione:
Alimenti e abitudini alimentari •
Alimenti e metabolismo. *La
contaminazione degli alimenti:* Le
alterazioni degli alimenti •
Intossicazioni, tossinfezioni, infezioni
alimentari • L'igiene degli alimenti.
I principi alimentari: I glucidi • I lipidi
• I protidi • I sali minerali • Le
vitamine • Alimenti: tre categorie e
otto gruppi. *L'acqua e le bevande:*
L'acqua • Le bevande analcoliche •
Le bevande nervine • Le bevande
alcoliche. *Appendice:* Strumenti di
chimica



DESTINAZIONE

Biennio degli Istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione; terzo anno (monoennio) di qualifica per operatore ai servizi di ristorazione (sia nel settore cucina sia in quello sala bar) e per operatore ai servizi di ricevimento.

CONTENUTO

La materia del primo biennio è ripartita in **8 moduli** suddivisi in due volumi, nei quali sono trattati **tutti gli argomenti previsti dai programmi ministeriali**. In appendice al primo volume un compendio di chimica presenta in modo adeguato le nozioni essenziali per comprendere i concetti di alimento, principio alimentare e principio nutritivo e gli argomenti a essi correlati. Il testo è **aggiornato dal punto di vista scientifico-tecnologico e normativo** e tratta argomenti di grande attualità, facendo spesso riferimento a esempi e fatti della realtà nella quale gli studenti vivono. Tra gli altri: uso delle biotecnologie e prodotti biologici, alimenti pre- e probiotici, nuove linee-guida per una sana alimentazione, studi recenti riguardanti le allergie e le intolleranze alimentari, nuove tecniche di cottura, prodotti dietetici, etichettatura dei prodotti alimentari. La parte relativa all'igiene delle produzioni alimentari e degli operatori del settore tiene conto della normativa italiana ed europea oggi in vigore. Riguardo alla tutela del consumatore, sono espone le più recenti tecniche che i produttori e i trasformatori hanno messo in atto a salvaguardia della salute pubblica: ne è

IN ALLEGATO AL VOLUME 1



Tabelle della composizione chimica e del valore energetico degli alimenti, pp. 32

Il fascicolo riporta l'ultima edizione delle **tabelle** di dati periodicamente aggiornati dall'Istituto Nazionale della Nutrizione dopo attento esame della letteratura scientifica e di **dati sperimentali** ottenuti dall'Istituto stesso.

esempio la parte relativa alla rintracciabilità degli alimenti, che ha lo scopo di consentire al consumatore di conoscere la filiera produttiva, cioè tutta la storia del prodotto dalla nascita dei singoli componenti nel campo agricolo fino alle fasi di lavorazione, trasformazione, imballaggio e vendita al dettaglio.

Alla rintracciabilità è collegato il controllo dell'HACCP in modo da avere un insieme semplice e completo.

Viene sempre usato un **linguaggio rigoroso** dal punto di vista scientifico, accurato e **completo** nelle spiegazioni, ma **semplificato** al massimo per facilitare la comprensione e lo studio da parte degli studenti.

STRUTTURA

Per favorire un più proficuo apprendimento e per facilitare la rapida memorizzazione, sono spesso presenti **immagini a colori** con relative **didascalie** che costituiscono parte integrante della trattazione e sottolineano specifici concetti, **frequenti schemi riassuntivi**, **tabelle** e spiegazioni dei termini, con un uso mirato dei colori e dell'impostazione grafica.

I moduli sono a loro volta suddivisi in **unità didattiche**, ognuna delle quali si chiude con un riassunto accurato degli argomenti esposti e con una serie di domande per verificare la preparazione dello studente. A fine modulo **mappe tematiche** riassuntive aiutano la memorizzazione, schede di **approfondimento** propongono attività di osservazioni e riflessioni pratiche da svolgere in classe per consolidare le nozioni apprese.

Il fascicolo separato delle **tabelle di composizione chimica e del valore energetico degli alimenti** ne permette il comodo uso nei diversi anni di studio. La **guida** a disposizione del docente è un'ulteriore, utile fonte di idee per lezioni multidisciplinari, esercitazioni e verifiche da svolgersi nei diversi momenti dell'attività didattica e a misura delle differenti esigenze delle classi e dei singoli studenti.

Vol. 2: 2004, pp. X-182
ISBN 88-203-3317-1

Digestione e funzioni metaboliche:
L'apparato digerente • I fabbisogni dell'organismo. *Educazione nutrizionale e malnutrizione:*

Educazione nutrizionale • Danni da eccessi e da carenze alimentari.

Alimenti e comunicazione: La comunicazione pubblicitaria • Le etichette alimentari • Gli imballaggi alimentari. *Cottura e conservazione:*

La cottura degli alimenti • La conservazione degli alimenti •

Alimenti e biotecnologie (gli OGM)

VERSIONE IN CONFEZIONE UNICA

Vol. 1 + Vol. 2 + «Tabelle della composizione chimica e del valore energetico degli alimenti»:

2004, pp. 464
ISBN 88-203-3327-9

PER IL DOCENTE



Guida per il docente,
pp. 128

Nella *guida* sono presenti una **proposta di programmazione modulare** e di **temi multidisciplinari** da affrontare nell'area di approfondimento; due **prove semistrutturate** per ogni unità didattica (A e B), comprendenti test delle diverse tipologie in uso; un **test d'ingresso** per ogni modulo; una **prova strutturata** alla fine di ciascun quadrimestre; le **soluzioni** dei test presenti nei volumi e nella guida.

La guida propone inoltre alcuni **esempi di test** adattati alle capacità di studenti in difficoltà o portatori di handicap.