

La scuol@ di alimentazione



Scienza e cultura dell'alimentazione



Il volume **La scuol@ di alimentazione** è rivolto al primo biennio.

Il volume **Scienza e cultura dell'alimentazione**, invece, è rivolto:

- al **secondo biennio articolazioni Enogastronomia e Servizi di sala e vendita**;
- al **triennio finale articolazione Accoglienza Turistica**.

Esso infatti sviluppa tutte le **competenze** correlate ai tre profili.

Gli autori presentano un **progetto didattico realmente innovativo**. Aniché far ricorso a lunghe trattazioni testuali, poco adatte e poco praticabili per il particolare tipo di utenza, si propone un moderno accostamento alla disciplina che fa decisamente leva sull'impatto comunicativo di immagini corredate da una componente testuale sintetica, precisa e finalizzata alla comprensione puntuale dell'iconografia stessa.

Ne deriva un progetto di pagina che prevede una notevole superficie destinata alle immagini, nessuna delle quali risulta mai semplicemente esornativa. Gli argomenti si susseguono secondo un filo conduttore in modo da aiutare i futuri operatori del settore ad acquisire un **solido metodo tecnicospicifico** e di fornire gli strumenti per iniziare ad operare nel mondo dell'alimentazione e della nutrizione con **professionalità e competenza**, pur se con diversi livelli di approfondimento, nel rispetto delle sempre più marcate differenti capacità che gli studenti mostrano all'interno della stessa classe.

Al fine di valorizzare le risorse di ogni studente, la struttura del corso favorisce una **didattica individualizzata**, che permette di far raggiungere ad ogni studente le massime



competenze possibili in base alle proprie capacità. Il libro di testo affronta le tematiche a **più livelli di approfondimento**, che possono essere ulteriormente espansi mediante i **contenuti on line** (www.auladigitale.rcs.it): letture, rassegna stampa, normativa, e collegamenti in rete.

Il nuovo impianto curricolare, in particolare per il secondo biennio e per il quinto anno, si propone primariamente di valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali e culturali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici, che le tre figure professionali devono saper risaltare, ognuna con le sue competenze specifiche: nella produzione, nella presentazione e nella vendita diretta, nella promozione complessiva del territorio.

Scienza e cultura dell'alimentazione diviene dunque la disciplina di riferimento dell'intero corso di studi degli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera; è il filo conduttore che unisce le tre articolazioni.

Per questo motivo il testo dedicato al secondo biennio, sviluppa i suoi contenuti costantemente sotto due ottiche complementari: conoscere gli ingredienti per scegliere con consapevolezza ed effettuare le scelte più idonee nella selezione dei prodotti (per qualità organolettica, nutrizionale, igienica e per sicurezza alimentare) e saperli presentare per valorizzare le loro tipicità e le loro storie, al fine di trasformare l'atto enogastronomico in un evento anche culturale.

La prospettiva caratterizzante è dunque quella di un percorso multidisciplinare ampio e articolato, con l'intento di fornire all'allievo gli strumenti e le tecnologie per affrontare con professionalità e competenza le nuove tendenze del comparto dei servizi enogastronomici.

