# Scuola\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Anno scolastico\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Sezioni\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Relazione per l’adozione del testo

**INDUSTRIE AGROALIMENTARI – volume 1**

**CHIMICA APPLICATA, TECNOLOGIE, PROCESSI**

di GIAN GIORGIO D’ANCONA

Edizioni Reda-www.redaedizioni.it, Torino, 2014

Codici: Editore – RS236; ISBN – 9788883612367

Prezzo: € \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- Questa nuova e rinnovata proposta di “INDUSTRIE AGROALIMENTARI”, (Vol\_1° Chimica applicata, tecnologie, processi) completamente in sintonia con le nuove linee guida della disciplina, rappresenta una valida soluzione per lo sviluppo, lo svolgimento e la comprensione dei “principi e tecniche e tecnologie applicate al settore delle trasformazioni dei prodotti agricoli”: conoscenze necessarie allo sviluppo del corso e a strutturare le argomentazioni che, nell’Indirizzo agrario, impegnano il docente a focalizzare nella mente dei ragazzi l’articolata struttura di tutta la disciplina.

- Il corso, didatticamente innovativo sia nella sua struttura logica, sia nell’approccio grafico e sia per l’aspetto metodologico tecnologicamente coadiuvato, è aggiornato e ampliato in molte parti (apparato grafico e iconografico compresi), mantenendo comunque un’agile e accessibile struttura didattica. Esso offre un ampio “spettro” di soluzioni e supporti didattici e multimediali che, congiuntamente al testo scritto, consentono una trattazione chiara e lineare delle conoscenze basilari unitamente ad un apprendimento mirato e consapevole sia negli aspetti più teorici che in quelli più applicativi. Nel testo sono poi contemplate tutte quelle indicazioni che definiscono gli ambiti e le eventuali esigenze di approfondimento e che permettono al docente di finalizzare la sua proposta formativa in funzione delle potenzialità territoriali servite.

- I contenuti del volume 1, che contemplano 4 capitoli e che circoscrivono 18 argomenti complessivi, sono stati integrati anche dai contenuti relativi sia alla “biochimica e fisiologia vegetale”, sia ai “principi di alimentazione”; I singoli argomenti si sviluppano in una trattazione rigorosa ed essenziale dei “saperi di base”. L’articolazione, la linearità e concretezza di linguaggio, nonché il notevole apparato grafico ed iconografico a supporto dei contenuti, permettono un ottimo adattamento alle esigenze di apprendimento dei ragazzi e consentono al docente una perfetta aderenza alle sue linee di programmazione scolastica nel rispetto dei programmi. Gli imput esercitativi e le prove di verifica presenti nel testo permettono un primo e costante monitoraggio di quanto appreso già in piena autonomia da parte dei ragazzi Ogni argomento è chiuso da un breve “riassumendo/abstract” disponibile anche in lingua inglese per favorire conoscenze sempre più trasversali anche nell’uso della microlingua. Inoltre, così come richiesto dalle recenti normative, il testo scritto è coadiuvato da ulteriori materiali in estensione online, approfondimenti ben collegati col testo scritto, mappe di riepilogo interattive, verifiche in estensione e su supporto digitale interattivo per permettere una migliore aderenza alla struttura didattica. Tutto il materiale in estensione al testo è poi disponibile anche su fascicolo integrativo con annessa guida docente.

Così strutturata l’opera risulta efficace e di pronta immediatezza, agile e snodata nell’uso grazie ai notevoli supporti didattico-multimediali che semplificano l’apprendimento in piena consapevolezza. Inoltre, il costo dell’opera è quanto mai favorevole e in linea con i tetti di spesa previsti per la disciplina.