

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE	3 [^] ASA
INDIRIZZO	Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
ANNO SCOLASTICO	2015/16
DISCIPLINA	Chimica Applicata e Processi di Trasformazione
DOCENTE	Forgione Marzia

RE V	VALIDO DA	EMESSO DA
00	26.05.2016	R.S.Q.

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 3ASA

Libro di testo adottato: Industrie Agroalimentari vol.1 (ed. Reda)

Altri materiali: Dispense e ppt forniti dall'insegnante

COMPETENZE SVILUPPATE	MODULI/UNITÀ	CONTENUTI
<p>Valutare l'importanza di un corretto apporto dei diversi principi nutritivi con l'alimentazione;</p> <p>Correlare carenze ed eccessi dei diversi principi nutritivi nella dieta con alcune patologie.</p>	<p>MACROMOLECOLE BIOLOGICHE</p>	<p>Carboidrati: tipologie e relative funzioni. Proteine e aminoacidi: struttura, classificazione e funzioni. Valore nutritivo proteico degli alimenti. Gli enzimi. Lipidi: struttura, classificazione e funzioni. La funzione dei grassi nella tecnologia alimentare, idrogenazione, principali differenze fra gli oli alimentari. Vitamine: classificazione e funzioni. Sali minerali.</p>
<p>Valutare le conseguenze delle diverse alterazioni degli alimenti.</p>	<p>ALTERAZIONE E CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI</p>	<p>Alimenti: classificazione e caratteristiche organolettiche; Alterazioni di natura chimica; Alterazioni di natura microbica; Effetti della cottura sui diversi principi nutritivi; Contaminazione degli alimenti: contaminanti chimici, fisici e biologici</p>
<p>Prevedere il tipo di alterazione a cui può essere soggetto un alimento e saper abbinare il metodo di conservazione più adatto;</p> <p>Valutare i metodi di conservazione degli alimenti rispetto alla loro salubrità.</p>	<p>CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</p>	<p>Metodi fisici di conservazione: conservazione con il caldo, conservazione con il freddo; conservazione per disidratazione, conservazione in ambienti modificati; Metodi chimici di conservazione; Additivi alimentari.</p>
<p>Caratterizzare un alimento in funzione della tipologia di trasformazione che ha subito;</p> <p>Individuare i materiali più idonei per gli impianti e il confezionamento.</p>	<p>TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI</p>	<p>Tecniche di trasformazione dei prodotti; Materiali per gli impianti e il confezionamento.</p>

RE V	VALIDO DA	EMESSO DA
00	21.04.2016	R.S.Q.

La Docente

I rappresentanti degli studenti

Piove di Sacco, _____

RE V	VALIDO DA	EMESSO DA
00	21.04.2016	R.S.Q.