ISTITUTO PARITARIO SANDRO PERTINI

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO

Indirizzo: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Articolazione: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Materia: **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI** CLASSE: **TERZA**

MESI / **ARGOMENTI**	SETT	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIUG
RICHIAMI DI CHIMICA INORGANICA: L' atomo, le molecole e il legame chimico; L'equilibrio chimico; L'acidità, il pH e le soluzioni tampone.	x	X								
RICHIAMI DI CHIMICA ORGANICA: L'atomo di Carbonio; Legami Carbonio-Carbonio; Le molecole organiche di interesse alimentare.		X	X							
CHIMICA DEGLI ALIMENTI: Principi fondamentali del metabolismo; Principali classi di sostanze presenti negli alimenti: carboidrati, lipidi, proteine, vitamine e sali minerali.				X	X	X				
ELEMENTI DI TECNOLOGIA AGROALIMENTARE: Le tecniche di separazione, frazionamento e trasformazione.							X	X		
ELEMENTI DI TECNOLOGIA AGROALIMENTARE: Le tecniche di separazione, frazionamento e trasformazione.								X	X	
EDUCAZIONE CIVICA: Qualità dei prodotti alimentari, Sicurezza dei prodotti alimentari, HACCP.										X