ISTITUTO PARITARIO SANDRO PERTINI

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO

Indirizzo: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Articolazione: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Materia: **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI** CLASSE: **Terza**

ARGOMENTI	SETT	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIUG
RICHIAMI DI CHIMICA GENERALE: L'atomo. Le molecole e il legame chimico. Soluzioni, sospensioni e colloidi. L'equilibrio chimico. Acidità e pH. Le soluzioni tampone.		x	x							
RICHIAMI DI CHIMICA ORGANICA: L'atomo di carbonio. Legami carbonio-carbonio. L'isomeria. Gli idrocarburi. Le molecole organiche (gruppo funzionali) 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			
ELEMENTI DI TECNOLOGIA AGROALIMENTARE: La struttura generale della filiera agroalimentare. Le tecniche di separazione e frazionamento. Le tecnologie di trasformazione.								x	x	

1.