

Scheda disciplinare : Classe 2[^] sez. H Indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale

Materia: CHIMICA APPLICATA E PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	Docente: CONDELLO GIOVANNA	N. ore di lezione svolte: 63 (al 06/6/2024)	Anno Scolastico 2023/2024
--	---	--	--

Obiettivi raggiunti

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i principi nutritivi degli alimenti</p> <p>Conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>Conoscere le trasformazioni riguardanti l'industria enologica, l'industria olearia e il settore lattiero-caseario.</p>	<p>Rilevare le caratteristiche qualitative dei composti organici utilizzati nell'alimentazione umana ed animale. Identificare le caratteristiche connotative della qualità delle produzioni agroalimentari.</p> <p>Rilevare le caratteristiche qualitative delle diverse materie prime e le condizioni per la loro trasformazione.</p> <p>Identificare le tipologie dei processi di trasformazione e delle diverse fasi che li costituiscono.</p> <p>Identificare le caratteristiche connotative della qualità delle produzioni agroalimentari.</p>	<p>Applicare metodologie per l'identificazione della qualità dei principali composti organici.</p> <p>proporre soluzioni tecniche di produzione e trasformazione idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità e sicurezza coerenti con le normative nazionali e comunitarie.</p>

Contenuti svolti

PROGRAMMAZIONE PER U.D.A. DISCIPLINARI

U.D.A. 1 : PRINCIPI NUTRITIVI E COMPOSTI FONDAMENTALI PER L'ALIMENTAZIONE Le caratteristiche chimiche dei composti organici degli alimenti. Importanza dell'acqua negli alimenti e i problemi relativi alla loro conservazione. Caratteri chimici dei prodotti agricoli da trasformare

U.D.A. 2 : TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI Alterazione degli alimenti; principali sistemi di conservazione degli alimenti; caratteristiche degli additivi alimentari e loro uso in base alla normativa vigente. Procedure per la valutazione della qualità e norme relative alla certificazione.

U.d.A. 3: TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI L'industria enologica: vinificazione in rosso e vinificazione in bianco. L'industria olearia: dalla raccolta delle olive alla produzione dell'olio. Classificazione degli olii. Tecnologia lattiero casearia Il latte. I formaggi. La ricotta. Il burro, lo yogurt.

Metodi: Lezione frontale - Lavoro di gruppo - Brain storming - Problem solving - Discussione guidata - Attività laboratoriali - FAD.	Strumenti di verifica Verifiche scritte di tipo strutturato e/o relazionale - Verifiche orali
--	---

IL DOCENTE
Giovanna Condello