



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Italiadomani
PUNTO NAZIONALE DI PRESERVAZIONE E RESILIENZA

12 Ed 1 del 12/09/2024	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE " LUIGI CASTIGLIONI" DI LIMBIATE	
SAPERI ESSENZIALI DI DISCIPLINA		

MATERIA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	PERIODO SECONDO BIENNIO
---	-----------------------------------

COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none">• Identificare e descrivere le caratteristiche rilevanti di un contesto ambientale.• Organizzare attività produttive eco-compatibili.• Gestire attività produttive, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.• Redigere relazioni tecniche e documentare attività riguardanti situazioni professionali.• Saper eseguire analisi chimiche per la valutazione del prodotto.• Elaborare giudizi di valore relativi a beni e produzioni.

CONSCENZE	ABILITÀ
CHIMICA ORGANICA I GRUPPI FUNZIONALI GLI ALCOLI LE ALDEIDI E I CHETONI GLI ACIDI CARBOSSILICI LE MACROMOLECOLE BIOLOGICHE: GLUCIDI PROTEINE LIPIDI REAZIONE DI MAILLARD MARCHI DOP IGP e STG FERMENTAZIONI TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none">• Descrivere le proprietà di idrocarburi, dei gruppi funzionali e delle biomolecole.• Individuare le fasi tecnologiche costituenti le linee di trasformazione• Comprendere gli aspetti chimici dei processi trasformativi• Individuare criteri e sistemi per la valutazione di qualità di un prodotto agroalimentare.• Saper eseguire analisi chimiche per la valutazione del prodotto.
Determinazione degli zuccheri Determinazione dell'acidità Principali analisi sugli alimenti	Saper lavorare in laboratorio in autonomia. Usare correttamente gli strumenti e la vetreria.