

**Progettazione per Modulo**  
**Percorso di istruzione di II periodo**  
**Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale**  
**Chimica applicata e processi di trasformazione**  
**Modulo n.: 1 (Principi nutritivi e composti fondamentali per l'alimentazione umana e animale)**

DURATA PREVISTA	Ore in presenza 14	Ore a distanza 3	Totale ore 17
Competenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare metodologie per l'identificazione della qualità dei principali composti organici.</li> <li>• Effettuare analisi sulla materia prima e sul prodotto finito.</li> </ul>		
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rilevare le caratteristiche qualitative dei composti organici utilizzati nell'alimentazione umana ed animale.</li> </ul>		
Conoscenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche chimiche dei composti organici degli alimenti.</li> <li>• Importanza dell'acqua negli alimenti e i problemi relativi alla loro conservazione.</li> </ul>		
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti fondamentali di chimica generale: legami chimici e valenza. Soluzioni. Proprietà dell'acqua.</li> </ul>		
Attività didattiche e strumenti consigliati	Lezioni frontali, anche con supporti multimediali. Esercitazioni di laboratorio.		
Verifica	<p>A. Oggetto di osservazione: Analisi delle caratteristiche chimico-fisiche della materia prima.</p> <p>B. Modalità di verifica: Verifiche scritte, colloqui orali, prove di laboratorio.</p>		

**Progettazione per Modulo**  
**Percorso di istruzione di II periodo**  
**Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale**  
**Chimica applicata e processi di trasformazione**  
**Modulo n.: 2 (Composizione chimica e valore nutrizionale dei**  
**principali alimenti)**

DURATA PREVISTA	Ore in presenza 13	Ore a distanza 3	Totale ore 16
Competenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare metodologie per l'identificazione della qualità dei principali prodotti presenti nell'alimentazione umana.</li> <li>• L'influenza dei composti chimici delle materie prime sui prodotti trasformati.</li> </ul>		
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le caratteristiche connotative della qualità delle produzioni agroalimentari.</li> </ul>		
Conoscenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche chimiche e nutrizionali dei principali alimenti.</li> </ul>		
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti fondamentali di chimica generale: legami chimici e valenza. Soluzioni. Proprietà dell'acqua.</li> <li>• Concetti fondamentali di chimica organica.</li> </ul>		
Attività didattiche e strumenti consigliati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali, anche con supporti multimediali. Esercitazioni di laboratorio.</li> </ul>		
Verifica	<p>A. Oggetto di osservazione: Analisi delle caratteristiche chimico-fisiche della materia prima.</p> <p>B. Modalità di verifica: Verifiche scritte, colloqui orali, prove di laboratorio.</p>		