

	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE D'ISTITUTO a.s. 2025/2026	
ISIS "Giulio Natta" – Bergamo		pag. 1 di 4

Disciplina: Chimica Organica e Biochimica

Classe: 5 CHIMICO E MATERIALI

<i>Competenze</i>		
· acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno. · individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali · utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni · essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate · intervenire nella pianificazione di attività e controllo della qualità del lavoro nei processi chimici e biotecnologici; · elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio · controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza · redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali		
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Esempi di tipologia delle prove di verifica previste</i>
Ripasso Glucidi: aldosi e chetosi, proprietà chimiche e fisiche. Stereochimica degli zuccheri: formule di Fischer, formule di Haworth. Principali biosi e poliosi. Lipidi: composizione, gliceridi e fosfogliceridi, lipidi strutturali delle membrane cellulari. Polimeri (parti non trattate negli anni precedenti) Amminoacidi (proprietà chimico - fisiche).	Rappresentare la struttura fondamentale di una biomolecola e correlarla alle sue funzioni biologiche. N.B. Alcune attività di laboratorio potranno subire modifiche durante l'anno per motivi di	Teoria: scritto valido per l'orale e/o orale Pratico: test di laboratorio, osservazione e valutazione del lavoro durante l'esperienza, relazione o esposizione di un prodotto digitale tramite ppt o video I docenti decidono che nel trimestre di Teoria saranno effettuate almeno due prove

	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE D'ISTITUTO a.s. 2025/2026	
ISIS "Giulio Natta" – Bergamo		pag. 2 di 4

Proteine: classificazione e attività biologica. Struttura primaria, secondaria, terziaria e quaternaria delle proteine. Punto isoelettrico ed elettroforesi.	sicurezza e/o disponibilità dei reattivi	e di Pratico uno e nel pentamestre saranno effettuate almeno tre prove di teoria e due di laboratorio
Enzimi: classificazione, cinetica, inibizione enzimatica, enzimi regolati e regolatori. Enzimi immobilizzati: applicazioni industriali.	Valutare i parametri che incidono sulla cinetica (enzimatica) delle reazioni.	Teoria: scritto valido per l'orale e/o orale Pratico: test di laboratorio, osservazione e valutazione del lavoro durante l'esperienza, relazione o esposizione di un prodotto digitale tramite ppt o video I docenti decidono che nel trimestre di Teoria saranno effettuate almeno due prove
Cellula: cellula eucariotica, cellula procariotica. Trasporto di membrana.	Rappresentare la struttura fondamentale di una cellula e spiegare i vari trasporti di membrana	
Nucleotidi: struttura e funzione dell'ATP e NAD^+ (CoASH, FAD funzione). Acidi nucleici. Struttura del DNA, dell'RNA, codice genetico, trascrizione e traduzione. Elementi di sintesi proteica.	Conoscere la funzione dei nucleotidi. Rappresentare la struttura fondamentale degli acidi nucleici.	
Metabolismo: Catabolismo dei glucidi; glicolisi e reazioni, ciclo di Krebs e reazioni; bilancio energetico del metabolismo del glucosio, calcolo delle moli di ATP e fosforilazione ossidativa.	Spiegare le fasi della respirazione cellulare.	
Microrganismi: Il regno dei protisti e la struttura dei microrganismi. Struttura e composizione chimica della parete cellulare di batteri, lieviti, funghi. Moltiplicazione dei microrganismi e fattori che influenzano lo sviluppo microbico: temperatura,	Utilizzare le tecniche di sterilizzazione e di laboratorio di microbiologia (microscopia, conta microbica, colorazione e coltivazione di microrganismi). Riconoscere i principali microrganismi, le condizioni per	

	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE D'ISTITUTO a.s. 2025/2026	
ISIS "Giulio Natta" – Bergamo		pag. 3 di 4

pH, pressione osmotica, viscosità, presenza di ossigeno e sostanze chimiche. Terreni e fattori che influenzano la crescita dei microrganismi. Cinetica dello sviluppo microbico della fermentazione batch, curva sperimentale dello sviluppo e determinazione del tasso di crescita microbico, equazione di Monod.	il loro sviluppo e l'utilizzo a livello produttivo. Valutare i parametri che incidono sulla crescita dei microrganismi.	e di Pratico uno e nel pentamestre saranno effettuate almeno tre prove di teoria e due di laboratorio
(*)Tecnologia del processo fermentativo: Preparazione del mezzo di coltura, sterilizzazione, preparazione dell'inoculo, fermentatori e tecniche di recupero dei prodotti. Processi microbici di interesse industriale ed alimentare: lieviti e fattori che ne influenzano lo sviluppo, chimismo della fermentazione alcolica e produzione di lieviti; batteri ed esempio di produzione batterica come produzione di ac. Lattico (di ac. Glutammico, di ac. Citrico) Produzione di antibiotici: Struttura della penicillina e suo meccanismo di azione, penicilline sintetiche; produzione di penicillina ed estrazione. Depurazione biologica delle acque. Trattamento primario, secondario e terziario.	Individuare i principali componenti dei terreni colturali e le relative funzioni. Individuare i principali processi fermentativi	Teoria: scritto valido per l'orale e/o orale Pratico: test di laboratorio, osservazione e valutazione del lavoro durante l'esperienza, relazione o esposizione di un prodotto digitale tramite ppt o video per le classi digitali

	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE D'ISTITUTO a.s. 2025/2026	
ISIS "Giulio Natta" – Bergamo		pag. 4 di 4

Trattamento aerobico: impianto a fanghi attivi, formazione del fiocco e composizione microbica del fango attivo. Trattamento anaerobico: idrolisi e fermentazione, deidrogenazione acetogena e metanogenesi; depurazione anaerobica dei fanghi attivi. Trattamento dei fanghi.	Individuare i principali trattamenti delle acque reflue	I docenti decidono che nel trimestre sia di Teoria che di Pratico saranno effettuate almeno due prove; nel pentamestre saranno effettuate almeno tre prove di teoria e due di laboratorio
--	--	--

***Tali argomenti sono interdisciplinari con analisi chimica e tecnologie chimiche pertanto nella disciplina sono trattati gli aspetti microbiologici e biochimici.**

Macroargomenti che verranno trattati nel corso del corrente anno scolastico: Polimeri. Biomolecole. Enzimi. Acidi nucleici. Catabolismo del glucosio. Microrganismi e cinetica dello sviluppo microbico. Tecniche industriali di fermentazione. (Esempi di fermentazioni industriali e depurazione biologica delle acque).

Strategie didattiche previste per favorire/migliorare i processi di apprendimento:

Dove è possibile i vari argomenti sono trattati collegandoli all'aspetto storico-scientifico, etico, culturale che li vede protagonisti. Si utilizza un lessico e un linguaggio tecnico di settore in italiano e dove possibile in lingua inglese.

Gli argomenti verranno trattati con continui riferimenti all'ambito sanitario e microbiologico.

Si utilizzano lezioni frontali (alla lavagna e/o con supporti informatici-video e animazioni), esperienze di laboratorio, esercitazioni in classe, lavori di gruppo, ricerche individuali con presentazione alla classe, attività multidisciplinari, attività approfondimento-recupero misto, webinar.

Viene condiviso attraverso la google workspace: Materiale riassuntivo, di approfondimento, correzione esercizi o verifiche, tutorial, webinar registrate o videoconferenze.

Uso di supporti didattici utili alla realizzazione di efficaci percorsi flessibili:

Laboratorio, collegamento Internet, e-book, schede di laboratorio, uso di modelli molecolari.

Tutte le attività saranno opportunamente valutate e come griglie si utilizzeranno quelle di istituto.
La griglia valutativa adottata è quella d'Istituto deliberata in Collegio Docenti il 14 maggio 2019