

# PROGRAMMA SVOLTO

<b>CLASSE</b>	3 <sup>^</sup> ASA
<b>INDIRIZZO</b>	Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane
<b>ANNO SCOLASTICO</b>	2020/2021
<b>DISCIPLINA</b>	LABORATORIO DI BIOLOGIA E DI CHIMICA APPLICATA
<b>DOCENTE</b>	PROF. FINOTTO MAURO

## PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 3<sup>A</sup>ASA

**Libro di testo adottato: MICROBIOLOGIE e BIOTECNOLOGIE di base nell'AGROALIMENTARE**

**Altri materiali utilizzati:** SLIDE LEZIONI, SITI INTERNET SPECIALISTICI, TESTI SPECIALIZZATI, SCHEDE PREDISPOSTE DAL DOCENTE

COMPETENZE SVILUPPATE	MODULI/UNITÀ	CONTENUTI
<b>COMPETENZA N°1</b> Individuare le soluzioni tecniche di produzione e trasformazione più adeguate in relazione alla tipologia di territorio e alle potenzialità produttive	<b>UNITÀ 1</b>	Principali aspetti fisico-chimici e organolettici delle materie prime, semi-lavorati e dei prodotti trasformati. Composti organici: Zuccheri, Grassi. Proteine, Acidi nucleici, Vitamine ed Enzimi.
	<b>UNITÀ 5</b>	Principali avversità delle piante. Microrganismi, Insetti parassiti delle piante agrarie.
	<b>UNITÀ 6</b>	Principali avversità delle piante legate all'uso di pesticidi. Tecniche di difesa in agricoltura. Parassiti delle piante da frutto. Vite: Peronospora, oidio, muffa grigia, mal dell'esca, escoriosi, marciume nero, fitoplami, flavescenza dorata, virosi, tignoletta, tignola, cocciniglie, cicalina verde. Parassiti del melo: ticchiolatura, oidio, cancri rameali, alternaria, colpo di fuoco batterico, carpocapsa, cocciniglia di San Josè, afide grigio e lanigero, afidi estivi, cydia molesta, piralide, cimice asiatica. Parassiti del pero: Ticchiolatura, maculatura bruna, cancri rameali, tentredine, psilla, tingide, cydia molesta. Parassiti del pesco: cydia molesta, anarsia lineatella, afidi, cocciniglie, cicaline, tripidi, bolla del pesco, corineo delle drupacee, oidio, monilia. Parassiti del frumento: mal del piede, fusariosi della spiga, septoriosi, ruggini, oidio, carbone, carie, afidi, lema, cimici. Parassiti del mais: elateridi, diabrotica,piralide, nottue, ragnetto rosso, funghi e micotossine. Parassiti del pomodoro: peronospora. Cenni su alternaria, septoriosi, batteriosi, afidi, ragnetto rosso, virosi. Parassiti della patata: dorifora, peronospora. Cenni su tignola, elateridi, nematodi, virus
<b>COMPETENZA N°2</b> Partecipare, sulla base di istruzioni date, alla gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura.	<b>UNITÀ 2</b>	Principali caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti di origine zootecnica. Principali contenuti in proteine, vitamine e grassi di latte e derivati
<b>COMPETENZA N°4</b> Supportare la gestione di soluzioni tecniche e partecipa ai processi di controllo della	<b>UNITÀ 3</b>	Principali caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti. Principali caratteristiche del latte e derivati (formaggi, burro).

sicurezza, della qualità e della tracciabilità delle produzioni agroalimentari e forestali.	<b>UNITÀ 4</b>	Caratteristiche delle fasi di lavorazione. Aspetti delle fasi di lavorazione: Cottura, trasformazione dei principi nutritivi, additivi alimentari, contaminazione e conservazione degli alimenti.
---------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Piove di Sacco, 28 maggio 2021

Il Docente MAURO FINOTTO

I rappresentanti degli studenti

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_