

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DEL CORSO DI "CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA"
CLASSE 5C ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

Proff. Stefania Stefanelli – Patrick Bianchi

CONTENUTI		CONOSCENZE/ COMPETENZE	STRUMENTI E METODI
MODULI	UNITA' DIDATTICHE		
MODULO 1 LIPIDI	Classificazione di grassi e oli, struttura e funzione idrogenazione, saponificazione saponi e detergenti sintetici (detersivi) fosfolipidi, prostaglandine, cere, terpeni e vitamine liposolubili, gli steroidi: colesterolo e ormoni steroidei digestione e assorbimento dei lipidi, le lipoproteine impatto ambientale dell'utilizzo dei detergenti	Saper classificare e descrivere i lipidi secondo le loro caratteristiche strutturali e funzionali	Hart: cap.15 Esperienze di laboratorio
MODULO 2 CARBOIDRATI	Classificazione dei carboidrati, struttura e funzione monosaccaridi: chiralità e proiezioni di Fischer, emiacetali e cicli, anomeria e mutarotazione, conformazioni degli anelli piranosici e e furanosici redox dei monosaccaridi, glicosidi polisaccaridi, zuccheri fosfati, deossizuccheri, amminozuccheri, acido ascorbico glucidi e alimentazione	Saper classificare e descrivere i carboidrati secondo le loro caratteristiche strutturali e funzionali	Hart: cap.16 Esperienze di laboratorio
MODULO 3 AMINOACIDI E PROTEINE	Aminoacidi naturali: nomenclatura e classificazione proprietà acido-base, elettroforesi di a.a. e proteine reazioni di a.a. , reazione con ninidrina i peptidi, il ponte disolfuro le proteine: struttura e funzione dalla struttura primaria a quella quaternaria l'analisi sequenziale e la sintesi dei peptidi sintesi proteica proteine e alimentazione	Saper classificare e descrivere aminoacidi e proteine secondo le loro caratteristiche strutturali e funzionali	Hart cap.17 Esperienze di laboratorio
	Nomenclatura e classificazione		

<p>MODULO 4 ENZIMI</p>	<p>struttura e funzione: il sito attivo meccanismo di azione e cinetica enzimatica specificità, fattori che influenzano la velocità di reazione regolazione enzimatica ed enzimi allosterici</p>	<p>Saper valutare i parametri che incidono sulla cinetica enzimatica delle reazioni</p>	<p>Boschi-Rizzoni: cap.1 Esperienze di laboratorio</p>
<p>MODULO 5 ACIDI NUCLEICI</p>	<p>Struttura e funzione degli acidi nucleici e ribonucleici nucleosidi e nucleotidi sequenziamento e sintesi in laboratorio di acidi nucleici replicazione del DNA, codice genetico e sintesi proteica altri nucleotidi biologicamente importanti</p>	<p>Saper descrivere struttura e funzione di diversi acidi nucleici</p>	<p>Hart: cap.18 Esperienze di laboratorio Boschi-Rizzoni: cap.2 e 3</p>
<p>MODULO 6 L'ENERGIA NEI SISTEMI BIOLOGICI</p>	<p>composti ad alta energia trasportatori di elettroni e ioni idrogeno coenzimi importanti e citocromi vitamine idrosolubili e liposolubili la produzione di energia: mitocondri e cloroplasti la fosforilazione ossidativa la fase luminosa della fotosintesi ATP e reazioni accoppiate</p>	<p>Saper descrivere la funzione dell'energia nei sistemi viventi</p>	<p>Boschi-Rizzoni: cap.4 Esperienze di laboratorio</p>
<p>MODULO 7 IL METABOLISMO GLUCIDICO</p>	<p>Metabolismo glucidico anaerobio: le fermentazioni i glucidi nell'alimentazione la fermentazione lattica la fermentazione alcolica altre fermentazioni importanti il ciclo di Cori Metabolismo glucidico aerobio la formazione dell'acetil coenzima A il ciclo di Krebs bilancio energetico della respirazione cellulare glicogenolisi, glicogenosintesi, gluconeogenesi controllo ormonale del metabolismo dei carboidrati l'evoluzione delle vie metaboliche</p>	<p>Saper spiegare le caratteristiche principali del metabolismo glucidico</p>	<p>Boschi-Rizzoni: cap.5-6 Esperienze di laboratorio</p>
<p>MODULO 8 IL METABOLISMO DEI LIPIDI</p>	<p>Digestione e trasporto dei gliceridi catabolismo dei gliceridi biosintesi degli acidi grassi saturi regolazione del metabolismo degli acidi grassi l'internalizzazione delle LDL e il colesterolo la biosintesi, l'eliminazione e la regolazione del metabolismo del colesterolo i corpi chetonici e l'acetone</p>	<p>Saper spiegare le caratteristiche principali del metabolismo dei lipidi</p>	<p>Boschi-Rizzoni: cap.7 Esperienze di laboratorio</p>

<p>MODULO 9 IL METABOLISMO DELLE PROTEINE</p>	<p>Le proteine e l'alimentazione considerazioni sulla digestione dei principi nutrizionali il metabolismo degli aminoacidi il ciclo dell'urea il metabolismo di nucleotidi e porfirine il fegato come centrale dei metabolismi sintesi proteica</p>	<p>Saper spiegare le caratteristiche principali del metabolismo delle proteine</p>	<p>Boschi-Rizzoni: cap.7 Esperienze di laboratorio</p>
<p>MODULO 10 LE BIOTECNOLOGIE *</p>	<p>Gruppi microbici e virus di interesse biotecnologico cenni su virus inattivati per la terapia genica classificazione dei microorganismi morfologia e osservazioni al microscopio colorazione di microorganismi crescita microbica cicli e vie metaboliche trasporto di membrana terreni di coltura coltivazione di microorganismi metodi della conta microbica metodi fisici e chimici della sterilizzazione rischio biologico nell'uso dei microorganismi</p>	<p>Saper utilizzare le tecniche di laboratorio di microbiologia per effettuare: conta microbica, colorazione e coltivazione dei microorganismi. Osservazioni al microscopio Saper utilizzare le tecniche di sterilizzazione Saper individuare i principali componenti dei terreni di coltura e conoscerne le relative funzioni Essere in grado di reperire e selezionare informazioni nella letteratura scientifica, anche in lingua inglese</p>	<p>Boschi-Rizzoni: cap.8-9-10 Esperienze di laboratorio</p>

* Il modulo è stato approfondito durante l'insegnamento di “Biologia e microbiologia di controllo sanitario”

Hart et.al. “Chimica Organica” Ed.Zanichelli

Boschi, Rizzoni “Biochimicamente” Ed. Zanichelli