PROGRAMMA SVOLTO DAL DOCENTE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO:	2021 - 2022
CLASSE:	4AS
DISCIPLINA:	BIOLOGIA, MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIE
DOCENTE:	MARIA GRAZIA FARINELLA – CINZIA MANICARDI
TESTO IN USO:	BIOLOGIA E MICROBIOLOGIA AMBIENTALE E SANITARIA MARIA GRAZIA FIORIN CASA EDITRICE ZANICHELLI

PROGRAMMA DETTAGLIATO

• PROPRIETA' COMUNI TRA MICRORGANISMI E VIVENTI

Organizzazione della cellula procariote ed eucariote, Le biomolecole, interazioni con l'ambiente: scambio di materia ed energia, la riproduzione dei procarioti e degli eucarioti, diversità tassonomia e filogenesi.

PECULIARITA' DEGLI ORGANISMI

Organizzazione strutturale, vantaggi delle piccole dimensioni, varietà metabolica e trasformazioni della materia, diversità dei substrati nutritivi, trasformazioni utili e dannose, ubiquità dei microrganismi, caratteristiche degli habitat microbiche strategie di sopravvivenza, relazioni tra le specie, associazioni positive e negative, patogenicità.

• FONDAMENTI DELLA MICROBIOLOGIA

Scoperta dei microrganismi, la nascita della microbiologia: teoria microbica delle fermentazioni, controversia sulla generazione spontanea, le fermentazioni di Pasteur, microrganismi e malattie contagiose, prime procedure asettiche, scoperta del bacillo del carbonchio, i postulati di Koch, prime tecniche microbiologiche, le piastre Petri, evoluzione della microbiologia, avvio dell'immunologia, sviluppo della microbiologia industriale, microrganismi come agenti geochimici.

MORFOLOGIA E STRUTTURA DEI PROCARIOTI

Forme e dimensioni dei batteri, strutture e funzioni delle cellule procariotiche, strutture di rivestimento: membrana plasmatica, lipidi di membrana e proteine di membrana, parete cellulare e caratteristiche del peptidoglicano, parete dei Gram+ e dei Gram-, capsula, strato mucoso e strato s. appendici filiformi, fimbrie e pili, strutture interne: citoplasma, materiale nucleare, ribosomi inclusioni citoplasmatiche, endospore, sporulazione e germinazione, particolarità degli Archeae.

• COLTIVAZIONE DEI MICRORGANISMI

Fattori alla base della crescita microbica, fabbisogno energetico, fabbisogno nutritivo, assunzione dei nutrienti, adattamenti ambientali, temperatura, concentrazione dei soluti e osmosi, richiesta di ossigeno, ph del mezzo di crescita, coltivazione dei microrganismi.

• CRESCITA MICROBICA

Crescita delle popolazioni batteriche, la curva di crescita batterica, andamenti di crescita.

CONTROLLO DELLA CRESCITA MICROBICA

PROTOCOLLO N°

MODULISTICA ITET MANTEGNA www.itetmantegna.edu.it

MODELLO DD59



Finalità del controllo, scelta dei metodi di controllo, metodi fisici, alte temperature, sterilizzazione in autoclave, ebollizione e vapore fluente, tindalizzazione, pastorizzazione, sterilizzazione con calore a secco; basse temperature, refrigerazione, congelamento, essiccamento, radiazioni ultraviolette e ionizzanti, filtrazione delle sostanze liquide e dell'aria, metodi chimici, disinfettanti e antisettici, farmaci antimicrobici, antibiotici, isolamento e produzione degli antibiotici, resistenza dei batteri agli antibiotici.

I VIRUS

Scoperta dei virus, accenno alla struttura e caratteristiche dei virus, classificazione dei virus, le caratteristiche del genoma virale, schema di classificazione di Baltimore. Approfondimento i virus e la pandemia

LABORATORIO

Norme di sicurezza e di comportamento in laboratorio.

Norme di sicurezza allargamento della valutazione anche in Educazione Civica Uso del Piano di Lavoro: strumento di lavoro per l'organizzazione in fasi di un protocollo La coltivazione dei microrganismi: terreni di coltura: differenza tra terreni solidi e liquidi la sterilizzazione: concetto e tecniche di sterilizzazione strumenti: cappa a flusso laminare, bunsen, stufa a secco, autoclave.

Conservazione dei terreni

Principali tecniche di semina: in terreno liquido e solido in volume.

Semina in terreno solido in superficie attraverso la tecnica dell'esagono e in massa. Incubazione: descrizione di termostati in uso nel laboratorio. Concetto di controllo negativo.

Esame macroscopico

Metodo delle diluizioni in piastra e calcolo delle UFC/ml – semina in massa-

Scansione delle operazioni nel tempo scolastico

Metodo di conta attraverso la filtrazione su membrana

Ricerca e numerazione di microrganismi in un campione di acqua sia con la tecnica in piastra che con la filtrazione su membrana

Esame Macroscopico e tecniche di conta

Differenza tra disinfezione e sterilizzazione

Significato di CN e Controllo fertilita'

Ricerca dei principali detergenti e disinfettanti di uso comune e dei loro principi attivi.

II Docente

Maria Grazia Farinella/ Cinzia Manicardi

(firma autografa sostituita a mezzo stampa)