



Ministero della Pubblica Istruzione
I.I.S. Mario Rigoni Stern
Via Borgo Palazzo 128-24125 Bergamo
☎ 035 220213 - 📠 035 220410

Sito: <http://www.iisrigonistern.it> - email: BGIS03100L@istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO – ALL. 03/P03

DOCENTE Adriana Valore- Vincenzo D’Orio A.S. 2018/2019
DISCIPLINA: Trasformazione dei prodotti CLASSE 3^ E

PROGRAMMA ED ARGOMENTI TRATTATI

Recupero delle principali U.A. della classe seconda.

Chimica inorganica: equilibri chimici dinamici, acidi e basi e calcolo del pH, bilanciamento delle reazioni redox. Chimica organica: stati di ibridazione del carbonio, concetto di specie elettrofile, nucleofile, radicaliche; nomenclatura di alcani e cicloalcani, alcheni e alchini, concetto di isomeria, combustione degli idrocarburi, reazioni di sostituzione radicalica per gli alcani e addizione elettrofila al doppio legame (acidi alogenidrici, alogeni, acqua).

Unità 1: composti aromatici.

Composti aromatici. Struttura di Kekulé del benzene; concetto e modello di risonanza; modello orbitale e simbologia relativa. Energia di risonanza del benzene. Nomenclatura dei composti aromatici. Meccanismo della sostituzione elettrofila aromatica: nitratura, alogenazione, alchilazione di Friedel-Crafts. Sostituenti disattivanti e attivanti, orto-para e meta orientanti e loro influenza su seconda sostituzione. Cenni sugli idrocarburi policiclici aromatici.

Unità 2: Alcoli, fenoli e tioli.

Classificazione e nomenclatura IUPAC degli alcoli. Proprietà fisiche. Acidità e basicità degli alcoli. Reazioni di sostituzione nucleofila e di eliminazione sugli alcoli. Reazioni di ossidazione. Reazione di preparazione degli alcoli. Fenoli: caratteristiche chimiche e reazioni. Cenni su tioli ed eteri.

Unità 3: Aldeidi e chetoni. Caratteristiche fisiche. Caratteristiche del gruppo carbonilico: meccanismo dell'addizione nucleofila. Nomenclatura tradizionale di aldeidi e chetoni. Metodi di preparazione di aldeidi e chetoni. Reazioni di aldeidi e chetoni con alcoli: formazioni di emiacetali ed acetali, emichetali e chetali.

Unità 4: Carboidrati: classificazione e nomenclatura dei monosaccaridi a catena aperta. Chiralità e stereoisomeria. Strutture emiacetaliche cicliche dei monosaccaridi; anomeria e mutarotazione; strutture piranosiche e furanosiche. Proiezioni di Fischer e di Haworth. Meccanismo di formazione di monosaccaridi a catena chiusa. Reazioni dei monosaccaridi a catena chiusa: formazione dei glucosidi. Classificazione dei disaccaridi, maltosio, lattosio, saccarosio. Classificazione dei polisaccaridi, amido, glicogeno e cellulosa. Zuccheri riducenti e non riducenti.

Unità 5: Acidi carbossilici e derivati.

Regole di nomenclatura IUPAC e tradizionale degli acidi mono e dicarbossilici. Proprietà fisiche. Caratteristiche chimiche del gruppo carbossilico. Acidità degli acidi carbossilici. Risonanza del gruppo carbossilato. Effetti induttivi sull'acidità dei sostituenti nella catena. Reazioni di salificazione e metodi di preparazione. I derivati



Ministero della Pubblica Istruzione
I.I.S. Mario Rigoni Stern
Via Borgo Palazzo 128-24125 Bergamo
☎ 035 220213 - ☎ 035 220410

Sito: <http://www.iisrigonistern.it> - email: BGIS03100L@istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO – ALL. 03/P03

degli acidi carbossilici: gli esteri. Meccanismo di esterificazione di Fischer. Saponificazione. Ammidi: sintesi e considerazioni strutturali.

Attività di laboratorio

Sono state eseguite nel corso dell'anno le seguenti esercitazioni di laboratorio in conformità con gli argomenti trattati da punto di vista teorico:

- Rischio Chimico prevenzione degli infortuni in lab, simboli internazionali di pericolo DL50.
- Richiami teorico- pratici della titolazione acido-base, bonifica, caricamento, prelievi, sistema operativo (come si stila una relazione di competenza).
- Titolazione volumetrica, acido acetico nell'aceto in %: pH di viraggio, scelta dell'indicatore, uso del pHmetro, diluizione.
- Titolazione volumetrica, acido citrico nel succo di limone: pH di viraggio, scelta dell'indicatore, uso del pHmetro, diluizione.
- Titolazione redox (iodometria). Determinazione dell'anidride solforosa nel succo di limone conservato: calcolo g/eq, Normalità, g/L e mg/L di SO₂.
- Permanganometria: titolazione con permanganato di potassio del carbonio organico. Calcoli: C org%, H%, rapp. C/N. Interpretazione dei risultati analitici per un terreno agrario.
- Riconoscimento idrocarburi saturi/insaturi con acqua di bromo e permanganato di potassio.
- Reattività e classificazione degli alcoli con reattivo di Lucas e KMnO₄ per ossidazione.
- Reattività e riconoscimento degli zuccheri riducenti con reattivo di Fehling, riconoscimento dell'amido con reattivo di Lugol.
- Teoria della Spettrofotometria del visibile, colorimetria, assorbanza e legge di Lambert-Beer.
- Spettrofotometria del visibile, misure fotometriche. Determinazione del fosforo assimilabile nei terreni agrari.

Sono stati effettuati test individuali e di gruppo con controllo dei quaderni di laboratorio con voto.

Testo adottato: "CHIMICA ORGANICA"- HART HAROLD CRAINE LESLIE E. HART DAVID J.. ED. ZANICHELLI

Bergamo, 25/05/2019

Firma dei docenti

Firma degli allievi

