



UNIVERSITÀ DI PISA

CHIMICA ORGANICA

ALESSANDRA OPERAMOLLA

Academic year	2023/24
Course	VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Code	012CC
Credits	6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
CHIMICA ORGANICA	CHIM/06	LEZIONI	64	ALESSANDRA OPERAMOLLA

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Completa conoscenza della notazione chimica, della nomenclatura IUPAC, delle convenzioni per la rappresentazione grafica dei composti organici.

Conoscenza delle proprietà dei principali gruppi funzionali organici e del loro comportamento nelle reazioni chimiche. Conoscenza dei principali elettrofili, nucleofili, acidi e basi organici. Conoscenza dei concetti di chiralità e enantiomeria e della loro importanza per le molecole organiche naturali.

Conoscenza delle principali classi di composti organici di interesse biologico: carboidrati, lipidi e acidi grassi, peptidi, proteine, amminoacidi e acidi nucleici.

Modalità di verifica delle conoscenze

Le conoscenze potranno essere accertate mediante esame scritto e orale. In particolare verrà valutato il livello di approfondimento dello studente, incoraggiando la comprensione delle interazioni intermolecolari coinvolte.

Capacità

Capacità di razionalizzare e predire il comportamento chimico delle molecole organiche e comprensione dei principali meccanismi delle più semplici reazioni dei gruppi funzionali.

Modalità di verifica delle capacità

Verrà valutata la performance del singolo studente durante le prove di esame, con particolare riferimento alla capacità di prevedere il comportamento dei composti organici sulla base delle informazioni di partenza fornite dal docente

Comportamenti

Lo studente assumerà consapevolezza delle nozioni apprese, del loro impatto ambientale e della loro ricaduta tecnologica. Inoltre sarà in grado di recuperare in modo autonomo le informazioni dalla letteratura, da banche dati ed internet, distinguendole per attendibilità.

Modalità di verifica dei comportamenti

Sarà valutata la capacità del singolo studente di risolvere problemi nuovi in modo indipendente

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Elementi di chimica generale ed inorganica, con particolare riferimento a teoria del legame, termodinamica e cinetica chimica.

Indicazioni metodologiche

Il corso è articolato in lezioni frontali ed esercitazioni in aula.

Le lezioni verranno svolte alla lavagna e con l'ausilio di materiale multimediale, in particolare powerpoint e programmi di visualizzazione di molecole in 3D. La docente fornirà mappe concettuali e schemi riassuntivi agli studenti come supporto allo studio individuale.

Le esercitazioni in aula avranno la finalità di stimolare le capacità di problem-solving degli studenti. La docente fornirà anche materiale per esercitazioni individuali, da verificare in aula o a colloquio individuale.



UNIVERSITÀ DI PISA

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Introduzione. Richiami sulle teorie del legame chimico. Ibridazione degli orbitali all'atomo di carbonio. Stati di ossidazione sull'atomo di carbonio. Polarità di legami e molecole. Interazioni intermolecolari.

Gruppi funzionali. Rassegna delle strutture dei principali gruppi funzionali delle molecole organiche con C, O, N, alogeni ed alcuni composti dello S e loro nomenclatura IUPAC.

Proprietà chimico-fisiche dei composti organici. Principali proprietà chimico-fisiche dei composti organici in correlazione con la struttura molecolare. Interazioni intermolecolari. Punti di fusione e di ebollizione, solubilità in acqua ed in solventi organici.

Struttura e Stereoisomeria. Stereoisomeri configurazionali e conformazionali. Equilibri conformazionali in alcani e cicloalcani. Stereoisomeria cis trans su composti ciclici ed E/Z su alcheni. Chiralità ed enantiomeria. Configurazioni assolute. Attività ottica. Discriminazione chirale. Cenni sugli enzimi.

Reazioni di sostituzione nucleofila alifatica e di eliminazione. Meccanismi SN1 e SN2, E1 ed E2. Efficacia dei nucleofili e dei gruppi uscenti. Effetto del solvente.

Addizioni elettrofile ai doppi legami. Addizione di acidi alogenidrici, idratazione. Regioselettività, regola di Markovnikov. Addizione di alogeni, e decorso stereochimico.

Reazioni di addizione nucleofila al carbonile. Catalisi acida e basica. Nucleofili al carbonio, all'azoto ed all'ossigeno.

Reazioni di sostituzione nucleofila acilica. Classificazione delle reazioni. Catalisi acida e basica. Efficacia dei nucleofili (all'ossigeno, all'azoto e al carbonio) e dei gruppi uscenti.

Ossidazioni e riduzioni stato di ossidazione del carbonio e cenni

Aromaticità. Benzene e derivati. Aromaticità e proprietà chimico-fisiche di composti aromatici. Nomenclatura. Composti eterociclici aromatici.

Reazioni di sostituzione elettrofila aromatica. Reazioni di alogenazione, solfonazione, nitratura, reazioni di alchilazione ed acilazione. Effetti elettronici dei sostituenti.

Acidità degli idrogeni in alfa al carbonile. Enoli. Tautomeria cheto-enolica. Condensazione aldolica. Condensazione di Claisen.

Acidità e basicità dei composti organici. Effetti strutturali sulla acidità e basicità dei composti organici.

Lipidi. Acidi grassi. **Carboidrati.** Monosaccaridi: aldosi e chetosi. La mutarotazione. Glicosidi. Disaccaridi: saccarosio, lattosio, maltosio e cellobiosio. Polisaccaridi: amido e cellulosa. **Amminoacidi.** Strutture degli amminoacidi naturali e caratteristiche acido-base. Legame peptidico.

Esercitazioni. Esercitazioni in aula per il riconoscimento dei gruppi funzionali e la previsione della reattività delle molecole organiche.

Bibliografia e materiale didattico

William H. Brown e Thomas Poon, "Introduzione alla Chimica Organica, VII Edizione" Edizioni Edises 2023

Capitoli:

- 1.7 Gruppi funzionali
- 3 Alcani
- 4 Alcheni e alchini
- 5 Reazioni di Alcheni e Alchini
6. Chiralità ed enantiomeria
- 7 Alogenoalcani
- 8 Alcoli, eteri, tioli (tranne ossidazioni)
9. Benzene e suoi derivati
- 10 Ammine
- 11 Aldeidi e chetoni (tranne reattivi di Grignard)
- 12 Acidi carbossilici
- 13 Derivati funzionali degli acidi carbossilici
- 14.2 Condensazione aldolica
- 16 Carboidrati
- 17 Amminoacidi e proteine
- 18 Lipidi (escluse prostaglandine e vitamine liposolubili)
- 19 Acidi nucleici (fino a paragrafo 19.3)

Altri testi di riferimento:

Clayden, Greeves, Warren, Wothers "Organic Chemistry" Oxford University Press

P. M. Dewick, Essentials of Organic Chemistry, 2006, John Wiley & Sons Ltd, Capitolo 4

Altro materiale didattico è disponibile sul sito e-learning del corso assieme a tracce di esercizi per la preparazione all'esame

Indicazioni per non frequentanti

Sono disponibili le registrazioni video delle lezioni del corso 2019/2020. Contattare la docente per ricevere l'accesso alle lezioni registrate e le indicazioni per lo studio individuale.

Modalità d'esame

Superamento dell'esame con PROVE IN ITINERE: Sono previste due prove scritte in itinere. Ciascuna prova si articola in quesiti a risposta aperta. La prova in itinere si considera superata se lo studente ha raggiunto il livello minimo di apprendimento. La prova orale a fine corso potrà essere svolta in situazioni da valutare, ovvero quando una delle due prove viene superata con riserva (16/30)

ESAME COMPLETO: La prova scritta a fine corso è composta da cinque quesiti sui seguenti macro-argomenti: nomenclatura IUPAC, reattività delle molecole organiche, stereoisomeria ed enantiomeria, proprietà acido-base delle molecole organiche, struttura delle molecole organiche naturali di interesse biologico. La prova scritta si considera superata se lo studente ha raggiunto il livello minimo di apprendimento. La prova è superata con riserva con 16/30. **La prova orale è obbligatoria in entrambe i casi.**

