

 ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "BOCCIONI-FERMI" CODICE FISCALE 92076850806 - sito web: www.bocconifermi.edu.it E_MAIL RCIS026005@istruzione.it - RCIS026005@pec.istruzione.it Presidenza - Segreteria Via Sbarre Diram. Labocchetta 89132 Reggio Calabria 0965.499427 - fax 0965.499426			 FONDI STRUTTURALI EUROPEI PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)		 pon 2014-2020 
<u>Sede Bocconi</u> <ul style="list-style-type: none"> • Servizi Commerciali • Servizi Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane 	<u>Sede Fermi</u> <ul style="list-style-type: none"> • Manutenzione e assistenza tecnica • Odontotecnico • Ottico 	<u>Corsi serali</u> <ul style="list-style-type: none"> • Servizi per la sanità e l'assistenza sociale • Servizi Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane 			

Programma di Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione III IPA 2023/2024

- 1- Glucidi
 - a- Classificazione
 - b- Funzione dei glucidi
 - c- Fabbisogno glucidico
- 2- Protidi
 - a- Amminoacidi e legame peptidico
 - b- Struttura
 - c- Classificazione
 - d- Funzione nutrizionale e fabbisogno proteico
 - e- Enzimi
- 3- Lipidi
 - a- Classificazione
 - b- Acidi grassi e gliceridi
 - c- Lipidi complessi
 - d- Funzione e fabbisogno lipidico
- 4- Vitamine
 - a- Classificazione
 - b- Vitamine liposolubili
 - c- Vitamine idrosolubili
- 5- Microrganismi nelle trasformazioni agroalimentari
 - a- Classificazione dei microrganismi
 - b- Batteri
 - c- Lieviti
 - d- Muffe
 - e- Virus
- 6- Tecniche di conservazione degli alimenti
 - a- Classificazione degli alimenti
 - b- Metodi fisici di conservazione
 - c- Metodi chimici di conservazione
 - d- Metodi biologici di conservazione
- 7- Sicurezza e qualità degli alimenti
 - a- Pericoli biologici
 - b- Virus, batteri, muffe, lieviti
 - c- Pericoli chimici
- 8- Gestione della qualità e della sicurezza alimentare
 - a- Qualità degli alimenti e sistema HACCP
 - b- Tracciabilità e rintracciabilità alimentare
 - c- Qualità controllata
- 9- Industria lattearia