

ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE AGRARIO B. MARSANO

A.S. 2023/2024

**Materia: Laboratori di biologia e chimica applicata**

**Docente: Di Martino Luciano**

**Classe III Sez. C**

**Libro di testo adottato: nuove industrie agroalimentari**

**Programma svolto:**

Capitolo	Argomenti
1. Microrganismi	Classificazione dei microrganismi, fasi di sviluppo di una popolazione microbica, differenza tra microrganismi utili e dannosi, classificazione dei microrganismi in base alle funzioni che svolgono nelle trasformazioni agroalimentari.
2. Elementi di fisiologia e biochimica vegetale	Come si nutrono le piante, bioenergetica, fotosintesi, la respirazione, fabbisogni nutritivi, cicli vitali.
3. L'acqua negli alimenti	Importanza e funzioni dell'acqua, proprietà chimiche dell'acqua, acqua e soluzioni, interazioni dell'acqua con le sostanze.
4. Glucidi	Cenni su generalità e classificazione.
5. Lipidi (grassi)	Cenni su generalità e classificazione
6. Amminoacidi e proteine	Cenni su generalità e classificazione

**Argomenti di Educazione Civica affrontati :**

-Acqua e impronta idrica

Data 31/05/2024

Firma degli studenti

Luca Gotti  
Leonardo  
Procedura

Firma del docente

Luciano Di Martino  
Luciano