



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri
con Convitto annesso "Dea Persefone"**

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it
P.E.O. : rchr080001@istruzione.it – P.E.C. : rchr080001@pec.istruzione.it

**PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI
Argomenti e contenuti della CLASSE IV Pasticceria**

DISCIPLINA : ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
A. PARTE DI CHIMICA ORGANICA GENERALE	<ul style="list-style-type: none">- Alcani: proprietà chimiche, fisiche e nomenclatura IUPAC- Alcheni: proprietà chimiche, fisiche e nomenclatura IUPAC- Alchini: proprietà chimiche, fisiche e nomenclatura IUPAC- Alcool: proprietà chimiche, fisiche e nomenclatura IUPAC- Acidi carbossilici: proprietà chimiche, fisiche e nomenclatura IUPAC- Aldeidi: proprietà chimiche, fisiche e nomenclatura IUPAC- Chetoni: proprietà chimiche, fisiche e nomenclatura IUPAC- Esteri: proprietà chimiche, fisiche e nomenclatura IUPAC
B. PARTE NUTRIZIONALE	<ul style="list-style-type: none">- Carboidrati: struttura chimica, proprietà chimiche e nutrizionali- Lipidi: proprietà chimiche, fisiche e nomenclatura IUPAC- Proteine: proprietà chimiche, fisiche e nomenclatura IUPAC

_____, _____
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

.....

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)

.....