

IPSSSOA “ A. VESPUCCI”- ROMA

Programma di Scienza degli Alimenti

Classe I A

a.s. 2022-2023 docente: prof. Stella Rossella

HACCP

SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

Pericoli biologici, fisici e chimici

Pericoli biologici

- Fattori di crescita dei microrganismi.

- **Prioni- Virus** : struttura dei virus - virus dell'epatite A -

Batteri : struttura dei batteri- classificazione dei batteri - spore batteriche - tossine batteriche - Stafilococco, salmonella, Clostridium botulinum o botulino, Listeria . **Muffe**: muffe del genere Penicillium e Aspergillus .

Lieviti: lieviti della famiglia Saccaromiceti e del genere Pichia.

Parassiti: verme nematode Anisakis simplex - vermi Tenie. Altri parassiti da combattere (accenno inerente la disinfestazione).

Pericoli fisici

Corpi estranei all'interno dell'alimento (accenni)

Pericoli chimici

Sostanze usate nell'industria , nell'agricoltura, o nell'allevamento , disinfettanti, detergenti (accenni).

IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP

Igiene del personale

Igiene dei locali

Igiene degli alimenti: vie di contaminazione e contaminazione crociata

Igiene delle attrezzature

Operazioni di pulizia, disinfezione, disinfestazione.

IL SISTEMA DI CONTROLLO HACCP

ALIMENTAZIONE E SALUTE

- Concetti di alimentazione- nutrizione-alimento-principio nutritivo
- Linee guida per una sana alimentazione
- I 5 gruppi degli alimenti
- Le razioni alimentari

LE ABITUDINI ALIMENTARI

Evoluzione delle abitudini alimentari dalla preistoria ad oggi

Fattori che influenzano le abitudini alimentari

Argomenti trattati in compresenza con Cucina + UDA

Roma, 24 maggio 2023

L'Insegnante

Gli alunni