

IPSSSOA “ A. VESPUCCI”- ROMA  
Programma di Scienza degli Alimenti  
Classe I L  
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