

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA – ROZZI"

Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: 1 F

ORE SETTIMANALI: 2

TESTO UTILIZZATO: CIBO CHE NUTRE di S. RODATO e I. GOLA ed. CLITT

DOCENTE: prof. SCACCIONI STEFANIA

Sicurezza e igiene degli alimenti

Le contaminazioni degli alimenti

Tipi e modalità di contaminazioni.

La microbiologia e agenti biologici responsabili delle contaminazioni alimentari.

Classificazione dei microrganismi. Microrganismi patogeni e utili. Definizione, morfologia , classificazione, modalità di riproduzione di virus, batteri, funghi microscopici.

Fattori stimolanti lo sviluppo dei microrganismi.

Le tossinfezioni alimentari

Definizione di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari e infestazioni. Caratteristiche delle principali patologie alimentari causate da contaminazioni biologiche quali encefalopatia spongiforme bovina, epatite virale di tipo A tossinfezione stafilococcica, salmonellosi, botulismo, teniasi.

L'igiene nel settore ristorativo

Norme elementari per una corretta prassi igienica alimentare. L'igiene del personale e degli alimenti e dei locali. Regole igieniche su cui si fonda il sistema di autocontrollo HACCP.

La cottura

Modalità di trasmissione del calore, vantaggi e svantaggi della cottura.

TERAMO 7 Giugno 2017