

**I.P.E.O.A. “E. MATTEI“ VIESTE**  
**PROGRAMMA MINIMO**  
**SCIENZA degli ALIMENTI**  
**CLASSE II**

**UDA: SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP**

**Sezione 2**

- Pericoli fisici, chimici e biologici
- Fattori di crescita microbica
- Malattie trasmesse con gli alimenti: infezioni, intossicazioni, tossinfezioni
- Principali batteri responsabili di malattie (salmonella, stafilococco, botulino)

**Sezione 3**

- Igiene professionale
- Contaminazione diretta, indiretta, crociata
- Sistema HACCP (i 7 principi applicativi)

**UDA: I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA**

**Sezione 16**

- Cause di alterazione dei cibi
- Metodi fisici di conservazione a freddo (congelamento, surgelamento)
- Metodi fisici di conservazione a caldo (pastorizzazione, sterilizzazione)
- Metodi chimici di conservazione (sale, zucchero, aceto, olio)

**Sezione 17**

- Metodi di trasmissione del calore (conduzione, convezione, irraggiamento)
- Modificazioni dei nutrienti in cottura (caramellizzazione, reazione di Maillard, punto di fumo degli oli)

**Sezione 18**

- Etichettatura degli alimenti (le indicazioni obbligatorie in etichetta)