



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
" E. Mattei "  
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002  
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.gov.it  
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

## **PROGRAMMA MINIMO DI SCIENZA degli ALIMENTI Anno scolastico 2020/2021 CLASSE II sez. D -E**

**DOCENTE: MELCHIORRE GIULIA ANNA**

**Testo: Scienza degli Alimenti A. Machado**

### **UDA 1 Sicurezza alimentare e sistema di HACCP**

#### **Sezione 2: Pericoli biologici, fisici e chimici**

Pericoli biologici, fisici, chimici

Microrganismi

Classificazione microrganismi

- virus
- batteri
- lieviti e muffe

Crescita dei microrganismi

Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni

Principali malattie da contaminazione microbiologica

- tossinfezione da stafilococco
- salmonella
- botulino
- Epatite A
- Anisakis

#### **Sezione 3: Igiene nella ristorazione**

Igiene del personale

Igiene dei locali

Igiene delle attrezzature

Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione

Sistema di controllo HACCP

### **UDA 4 I prodotti agroalimentari e la filiera**

#### **Sezione14: filiera Alimentare**

#### **Sezione16: la conservazione degli alimenti**

Metodi di conservazione

Alterazione degli alimenti

Metodi fisici di conservazione: le alte temperature, le basse temperatura

la sottrazione di acqua

Altri metodi fisici di conservazione

Metodi chimici di conservazione