



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Classe I C Cucina

Programma per la materia: **Alimenti e alimentazione**
Insegnante prof. **Pietro Pisano**; a. s. 20017/2018

1) Igiene degli alimenti

- **i microrganismi** : virus, batteri, funghi
(classificazione in base alla forma, presenza di ossigeno, temperatura ottimale e di vita);
- **patologie** causate da diversi contaminanti,
- **le tossinfezioni** da salmonella, stafilococco, botulino
- **le parassitosi** da tenie solium ed echinococco.

2) Normativa igienico-sanitaria

Il pacchetto igiene e l'autocontrollo
igiene degli ambienti di lavoro e del personale;
il sistema HACCP
la sanificazione dei locali

3) La conservazione degli alimenti

- fattori che influenzano la conservabilità degli alimenti;
- **i sistemi di conservazione:**

FISICI:
calore (pastorizzazioni, sterilizzazioni), freddo (refrigerazione, congelamento, surgelamento) ,
misti (concentrazione, essiccamento, liofilizzazione).
Atmosfera controllata e modificata. Radiazioni;

- CHIMICI:
aggiunta di : sale, aceto, olio, alcol, zucchero, additivi,
misti (affumicamento);

- BIOLOGICI:
fermentazione acida, alcolica, propionica e acetica

4) La cottura degli alimenti

Tortoli 10 Giugno 2018

L'insegnante
Pietro Pisano



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915
e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142
Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135