



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

ESAMI INTEGRATIVI/IDONEITÀ/PRELIMINARI ESAME DI STATO

Programmazione della classe 1° per accesso alla classe 2° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INSEGNAMENTO: SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenze d'indirizzo:

I2 "Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione".

I3 "Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro".

Argomenti essenziali:

LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

Contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti

Contaminazione diretta indiretta e crociata

Vie di diffusione dei microrganismi

Principali contaminazioni crociate

I CONTAMINANTI BIOLOGICI

Classificazione dei microrganismi in base all'utilità per l'uomo

I virus: caratteristiche generali, struttura e riproduzione; modalità di infezione virale.

I batteri: caratteristiche della cellula batterica, classificazione in base alla forma della cellula, riproduzione batterica, tossine e spore batteriche.

I funghi microscopici: i lieviti: caratteristiche, modalità di riproduzione, nutrizione, fermentazione alcolica

I funghi microscopici: le muffe: caratteristiche, nutrizione, modalità di riproduzione, micotossine.

Fattori di crescita dei microrganismi: acqua, nutrimento, temperatura, ossigeno, luce, pH

LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI (MTA)

Malattie di origine alimentare: infestazioni, intossicazioni, infezioni e tossinfezioni

Principali microrganismi responsabili di malattie: Salmonella, Stafilococco, Botulino,



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

Listeria; virus dell'epatite A.

METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Cause di alterazione degli alimenti.

Metodi fisici e chimici di conservazione degli alimenti.

Le basse temperature: refrigerazione, congelamento, surgelazione

Le alte temperature: pastorizzazione e sterilizzazione

La sottrazione d'acqua: concentrazione, essiccazione, liofilizzazione

Gli ambienti modificati: atmosfera protettiva e sottovuoto

I metodi chimici: salagione, aggiunta di zucchero, alcol etilico, aceto, olio.

I metodi fisico-chimici: affumicamento

L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Principali indicazioni obbligatorie: denominazione di vendita, elenco ingredienti, allergeni e additivi, quantità netta, data di scadenza o termine minimo di conservazione, dichiarazione nutrizionale.