

**I.P.S.S.A.R. "E. Mattei" Vieste**

**PROGRAMMA MINIMO**

**di**

**"SCIENZA DEGLI ALIMENTI"**

**Classi II**

**a.s. 2015/2016**

**ACQUA** Caratteristiche fisico-chimiche - Ciclo dell'acqua - Funzioni - Bilancio idrico - Fabbisogno idrico - Requisiti di potabilità - Potabilizzazione - Durezza.

**ACQUE MINERALI** Classificazione - Etichettatura.

**IGIENE NEI SERVIZI RISTORATIVI:**

**MICROORGANISMI** Struttura - Classificazione - Riproduzione - Spore – Tossine.

**VIE DI CONTAMINAZIONE** Diretta – Indiretta - Crociata.

**TOSSINFEZIONI** Salmonellosi – Tossinfezione stafilococcica – Botulismo.

**CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI:**

**Metodi fisici:** Refrigerazione - Congelamento - Surgelamento  
Pastorizzazione - Sterilizzazione classica - Sistema U.H.T.

Vieste, 08/06/16