**PROGRAMMA DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

**CLASSE PRIMA**

**MODULO 1: IGIENE DELLA RISTORAZIONE**

Unità didattica 1: I microrganismi

a) Virus: struttura, riproduzione

b) Batteri: struttura, riproduzione, spore e tossine

c) Crescita dei microrganismie fattori che influiscono sulla crescita: temperatura, tempo,

 ossigeno, umidità, pH, luce

d) Tossinfezioni alimentari

 Modalità con cui i batteri provocano le tossinfezioni

 Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni

e) Principali batteri responsabili delle tossinfezioni**:**

 Salmonelle, Stafilococchi, Clostridium Botulinum, Listeria Monocytogenes

Unità didattica 2: Igiene professionale

a) Igiene del personale

b) Igiene dei locali

c) Igiene delle attrezzature

d)Pulizia, disinfezione, disinfestazione

e) Il sistema di controllo HACCP

 Le fasi preliminari del sistema

 I 7 principi

**MODULO 2: CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

Unità didattica 1: I glucidi

a) Classificazione

b) Monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi

c) Funzione e fabbisogno dei glucidi

Unità didattica 2: I protidi

a) Struttura chimica delle proteine

b) Classificazione delle proteine in base al valore biologico: Alto, Medio, Basso

Unità didattica 3: I lipidi

a) Caratteristiche chimiche

b) Classificazione: grassi di origine animale e vegetale, dannosi e utili