



PROGRAMMA MINIMO SCIENZA degli ALIMENTI

Anno scolastico 2023/2024

CLASSE II

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 -Epatite A
- batteri
- lieviti e muffe

Crescita dei microrganismi

Tossinfezioni alimentari

Principali batteri responsabili delle tossinfezioni

- tossinfezione da stafilococco
- salmonella
- botulino

Altri pericoli biologici:

- Anisakis