

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

CLASSE 5

OBIETTIVI MINIMI

Conoscere i principi fondamentali della sicurezza alimentare

Conoscere i principali aspetti della qualità della filiera agroalimentare

Conoscere il sistema HACCP

Conoscere le differenze principali fra frode sanitaria e frode commerciale

Conoscere il significato di tracciabilità e rintracciabilità

Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti

Conoscere le modalità di trasmissione degli agenti biologici responsabili delle principali MTA

Conoscere i fattori ambientali che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi

Conoscere le caratteristiche delle più comuni infezioni, intossicazioni, tossinfezioni e parassitosi trasmesse con gli alimenti

Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle diverse fasce di età e condizioni fisiologiche particolari

Conoscere le piramidi alimentari

Conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie di ristorazione collettiva

Conoscere le principali malattie metaboliche e dell'apparato digerente

Conoscere le principali caratteristiche delle MCV e le abitudini alimentari importanti per la loro prevenzione

Conoscere le malattie tumorali legate alla dieta

Conoscere i fattori della diffusione delle DCA

Conoscere le caratteristiche delle RAA e degli alimenti coinvolti

Conoscere il concetto di nuovo prodotto alimentare e le caratteristiche generali dei prodotti OGM

Conoscere le prescrizioni alimentari di carattere religiose