IGIENE

(2017-2020)

**Primo anno**

* Concetto di igiene
* Le regole del settore alimentare
* Il lavaggio delle mani
* La divisa del pasticcere
* Il lay-out
* Le regole per la progettazione del locale (DPR. 327/1980)
* I batteri
* I fattori di crescita dei batteri
* Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni
* Analisi dei principali batteri patogeni
* Le contaminazioni: fisica, chimica e crociata
* Le regole per la prevenzione delle contaminazioni
* La pulizia: detergere e disinfettare
* I prodotti per la pulizia del CFP e il loro utilizzo in laboratorio
* Esperimento sulla coltivazione dei batteri con le piastre agar sangue
* Derattizzazione
* Principali infestanti
* Conservazione della merce in laboratorio

**Secondo anno**

1. Legislazione alimentare, evoluzione storica
2. Quadro normativo generale, il contesto europeo
3. La legislazione sulle etichettature degli alimenti
4. La legislazione introduttiva dell’autocontrollo
5. I regolamenti CE 852-853-854-882/2004
6. Il pacchetto igiene nel suo sviluppo pratico
7. I corsi di formazione per gli alimentaristi
8. La tracciabilità degli alimenti
9. Il sistema dei controlli
10. Il sistema H.A.C.C.P.
11. Costruzione di un protocollo di autocontrollo
12. Compilazione del manuale H.A.C.C.P.
13. Costruzione di un diagramma di flusso
14. Le allergie e le intolleranze: caratteristiche generali
15. L’intolleranza al lattosio
16. La fenilchetonuria
17. Il favismo
18. La celiachia

**Terzo anno**

* ~~Cenni di microbiologia (trasmissione delle malattie infettive, microrganismi, contaminazioni).~~
* ~~Le principali malattie del settore alimentare (salmonella, stafilococco aureo, clostridium perfringens, bacillus cereus, clostridium botulinum, listeria monocytogenes, vibrio parahaemoliticus, escherichia coli).~~
* ~~Schede haccp.~~