IGIENE

(2019-2022)

**Primo anno**

1. fondamenti di biologia
2. i microorganismi
3. forme batteriche e virali
4. caratteristiche biologiche dei microorganismi
5. le vie di contaminazione
6. contaminazioni alimentari dirette e crociate
7. igiene, concetti di detersione e di disinfezione
8. i principali metodi di conservazione
9. i principali materiali utilizzati per la conservazione naturale
10. igiene del personale:
* la divisa
* l’igiene personale e la cura generale della persona
* il lavaggio delle mani
* la pulizia dei locali e degli ambienti di lavoro
1. igiene delle lavorazioni
* protocolli operativi di pulizia delle macchine
* protocolli operativi di pulizia degli strumenti
* l’utilizzo delle alte e basse temperature in contesto di igiene
* la manipolazione degli alimenti
* la manipolazione degli strumenti
* la manipolazione degli imballaggi
* la manipolazione dei rifiuti
1. Introduzione generale al concetto di autocontrollo

**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.~~