

IPSSAR "G. Matteotti"

Esami di Stato

a.s. 2012/2013

Candidato: Sara Ferrucci

Argomento del colloquio:

Contaminazioni e Conservazioni degli alimenti

Materie Coinvolte:

- Francese
- Alimentazione
- Inglese

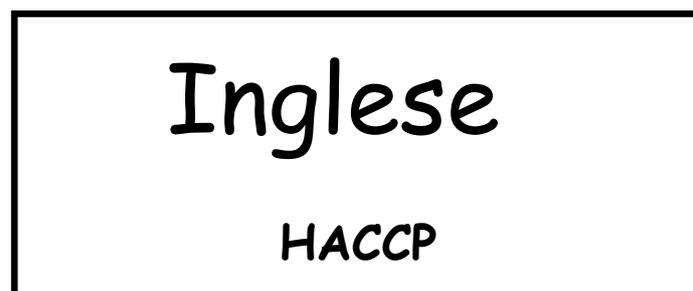
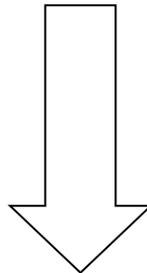
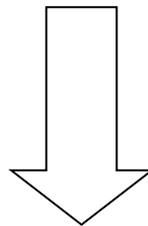
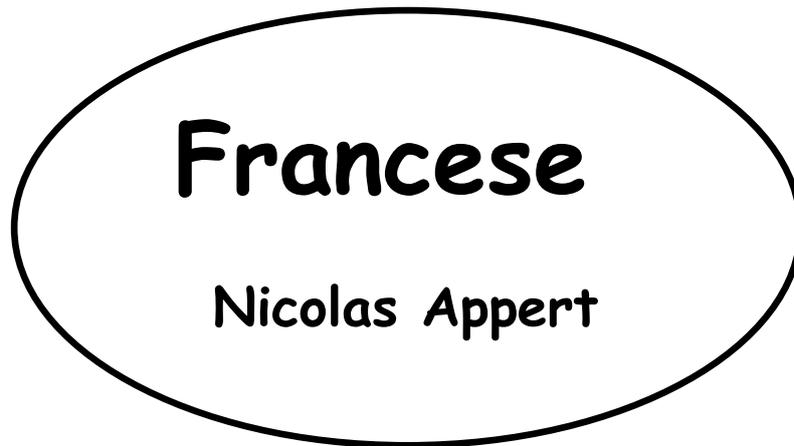
MOTIVAZIONE DEL MIO PERCORSO

Ho deciso di iniziare il mio colloquio d'esame con Appert, un inventore francese che ha scoperto il sottovuoto, perché mi piace molto fare in casa le conserve alimentari, per cui mi ha interessato capire se e in che modo sono sicure ed esenti da contaminazioni.

Quindi ho collegato questo argomento alla conservazione degli alimenti e la contaminazione che ho studiato in Scienze dell'alimentazione.

Ho trattato poi il metodo di controllo - HACCP - previsto nella maggior parte dei paesi europei ed extraeuropei di cui abbiamo parlato nel programma di inglese.

MAPPA CONCETTUALE



Francese: conservation

-La Révolution française à la table.

- **émigration des grands cuisiniers**
- **naissance des restaurants**

-François Appert

- **vie**
- **la découverte**
- **developpement des premières conserveries**
- **précurseur de la pasteurisation**

Alimentazione: Conservazione degli alimenti

- **Metodi fisici:**
 - **Uso della basse temperature**
 - **Uso delle alte temperature**
 - **Modificazione del tenore idrico**
 - **Uso di radiazioni**
 - **Modificazione dell'atmosfera di conservazione**

- **Metodi chimici**
- **Metodi biologici**
- **Metodi chimico-fisici**
- **Contaminazioni**
 - **Fisiche**
 - **Chimiche**
 - **Biologiche**

Inglese: HACCP

- . History**
- . Why? Benefits and Costs of Food Hygiene**
- . Critical Control Points**
- . The Seven HACCP Principles**