

Oggetto: Festa del Cuoco - 13 ottobre 2015 - Attività didattiche GRATUITE tenute da Agronomi, Veterinari e Biologi

LE ATTIVITÀ DIDATTICHE

La testata giornalistica Obiettivo (grazie alle competenze e le capacità dei propri giornalisti: agronomi, biologi, tecnologi alimentari e veterinari) ha costruito, negli anni, una vera e fattiva rete tesa ad informare, formare e sensibilizzare le figure professionali che operano nel mondo dell'agroalimentare; traducendo, in modo inedito, i tecnicismi in termini semplici e comprensibili a tutti. È in quest'ottica che da diversi anni interagiamo con:

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno che ha organizzato per l'occasione una serie di lezioni suddivise in due aree tematiche dal titolo "Il mondo dell'invisibile" e "Gli alimenti tra ambiente e salute: il rischio chimico". Queste lezioni, della durata di un'ora ognuna, sono state concepite per un numero massimo di 30 alunni che si alterneranno, in gruppi da 15 per ciascuna area tematica.

Le tematiche trattate sono attuali e vengono approfonditamente affrontate in modo dettagliato. "Il mondo dell'invisibile" è suddiviso in tre microaree tematiche:

Alla scoperta dei batteri: dalla rilevazione della loro presenza alla diffusione nel "mondo dell'invisibile". Una lezione utile per capire tutti gli aspetti e le funzioni dei microrganismi, talvolta utili all'organismo ed impiegati nelle produzioni alimentari, talvolta pericolosi per la salute umana- A cura di Maria Rosaria Carullo e Silvia Castellano-

Igiene e microbiologia degli alimenti: una lezione adatta ai ragazzi delle Scuole Superiori in cui si affrontano le basi della microbiologia alimentare, i fattori che influenzano la crescita batterica, le tossinfezioni alimentari ed i principi di igiene- A cura di Maria Rosaria Carullo, Silvia Castellano e Bruno Bordi-

Tecniche microbiologiche: Saranno sviluppati i concetti e le definizioni relative alle tecniche microbiologiche, le principali fasi di un'analisi microbiologica, preparazione dei campioni, preparazione e classificazione dei terreni di coltura, allestimento di colture e conta vitale in piastre, isolamento dei microrganismi: per striscio e per inclusione, colorazione di preparati con il metodo di Gram, principali attrezzature e strumenti di laboratorio. L'intervento didattico terminerà con l'osservazione al microscopio di vetrini precedentemente allestiti- A cura di Immacolata La Tela e Rosanna Borrelli-

La seconda area tematica, "Gli alimenti tra ambiente e salute: il rischio chimico", è a sua volta suddivisa in tre microaree:

Preparazione dei terreni colturali: la lezione riguarda in prima analisi l'illustrazione dei vari componenti che costituiscono un terreno colturale e della loro funzione nel garantire la crescita di un batterio. Si mostrerà quindi la differenza tra i vari substrati focalizzando l'attenzione sulle loro caratteristiche fisiche e chimiche che favoriscono lo sviluppo di un determinato microrganismo differenziandolo dagli altri. La lezione è adatta agli Istituti Tecnici ed è a cura di Renata Iorio, Marco Paone, Luigi Luongo e Rita Nappi.

Elementi di microbiologia e principi dell'HACCP il cui programma prevede i moduli: significato della parola HACCP - Cenni sulla normativa vigente - Piano di autocontrollo - Compilazioni schede di autocontrollo. La lezione è adatta agli Istituti Alberghieri ed è a cura di Bruno Bordi.

Malattie trasmesse dagli alimenti: un approccio teorico alle principali malattie sostenute da Batteri, Virus, e Parassiti trasmesse dagli alimenti - Normativa europea e nazionale nel campo del controllo microbiologico degli alimenti. La lezione è adatta alle Scuole Superiori ed è a cura di Yolande Proroga.

Sarà, invece, a cura del Prof. Avallone la lezione dal titolo: "Approccio ad una seduta di assaggio" Della durata di 30/45 minuti sarà disponibile per un numero massimo di 25 alunni per 3 lezioni.

Scopo della lezione è approfondire la conoscenza dell'affascinante mondo dell'olio, attraverso un percorso sensoriale che porterà i ragazzi ad una più profonda conoscenza della materia. Le tematiche trattate sono in particolare: la degustazione di oli attraverso il metodo "tal quale", che consiste in un assaggio diretto del prodotto, senza l'utilizzo di altri ingredienti, per capirne la consistenza, le peculiarità e riuscire a riconoscere un olio di qualità da uno scadente. Gli alunni, dopo la degustazione, compileranno una scheda che gli permetterà di appuntare le sensazioni provate durante la degustazione.

Sono stati direttamente organizzati dall'Associazione Cuochi Torre Del Greco - Area Vesuviana - Nolana e Strianese, inoltre, gli di Show Cooking. In questa occasione cuochi rinomati ed emergenti, armati di microfono, condivideranno la loro passione con il pubblico cucinando in diretta le loro specialità, utilizzando prevalentemente prodotti tipici del territorio, cari alla tradizione e coltivati a km 0.