

Ringrazio tutti coloro che hanno consegnato più o meno entro le scadenze, sottolineo però che circa mezza classe ancora non mi ha inviato nulla :(

Lo scopo principale, oltre a non rimanere fermi, era quello di partire con le lezioni da quelli che sono i punti più ambigui che emergono dai vostri lavori, che è anche lo scopo di questo file

Menu specifici per esigenze dietetiche

Spunti dai lavori consegnati

A partire dai lavori consegnati emerge, in forma abbastanza netta, una divisione tra due filosofie che si possono appropiare quando si va a redigere un menu per una persona che presenta intolleranze, allergie o necessità specifiche. Si può escludere alcune preparazioni e quindi preparare dei menu composti da vivande che non presentano alcuni ingredienti (da escludere) già nella loro versione “classica” o si può andare a modificarla inserendo dei “surrogati”. Per semplicità analizzeremo i menu privi di glutine, di seguito alcuni esempi delle due tipologie:

Primo approccio:

Risotto mele e gamberi, Ratatouille di verdure, scampi rosolati con finocchio e zenzero, pesce spada alla griglia, brasato al barolo, panna cotta ai frutti di bosco ecc.

Secondo approccio:

torta brownie con farina bi aglut, gamberi in crosta di farina di mais

tagliatelle allo scoglio “*le tagliatelle, invece, al posto di essere preparate con farina di frumento, verranno preparate con la farina di grano saraceno, un cereale che non contiene glutine.*” are you sure? Facendole solo di grano saraceno diventano molto “franabili” alcune volte meglio ricorrere a dei mix specifici che consentono una migliore lavorabilità

Approccio disorientante.

“Pasta” al gorgonzola gratinata al forno, trofie gluten free

tiramisu vegano (nel menu per celiaci)

Torta senza glutine al limone, Torta di pesche con salsa alle more

Altre indicazioni

“*uso la bresaola perchè è l'unico affettato che non contiene farine ... un altro salume come salame o prosciutto crudo che hanno tanta farina*” non è sbagliato perché spesso vengono impiegate farine come addensanti anche negli insaccati ma non nel prosciutto crudo.

“*scaglie di parmigiano, che in questo menù non si andranno chiaramente ad aggiungere, siccome contengono lattosio*” in realtà il parmigiano proprio per la sua lunga stagionatura è privo di lattosio e sul sito di “[nonnapaperina](#)” che con un nome così deve essere molto attendibile ne trovate una [lista](#) :)

Infine **sensibilità**, soprattutto per chi lavora in sala, evitate domande del tipo “Chi è il celiaco?” piuttosto chiedete “Chi ha ordinato la variante con farina di riso?”

App AIC con prontuario

Punti critici di controllo

“*possiamo trovare un punto critico di controllo con la pulizia dell'alimento, soprattutto con questo alimento che cresce sotto terra quindi in continuo contatto con un elemento sporco e pieno di impurità come la terra*” sicuramente ma come misuro? Che cosa? Domanda per i colleghi di alimentazione, visto che una fase successiva ne riduce il rischio a livelli accettabili (direi che la frittura a 180° lo fa), possono NON considerare la pulizia di questo ortaggio come punto critico?

“Un altro rischio a cui si può andare in contro avviene con la produzione dell'acrilamide, causato dalla presenza di acrilonitrile a contatto con le alte temperature.” prima fai sfoggio di termini tecnici e poi scrivi “alte temperature”? L'HACCP ha bisogno di parametri rigorosi!!

“Un altro punto critico di controllo all'interno della produzione delle carotine confezionate è lo stoccaggio in cella a temperatura refrigerata. In questa fase ci possono essere pericoli fisici, come il malfunzionamento della temperatura della cella frigorifera. Nel caso la temperatura fosse elevata permetterebbe la proliferazione di microrganismi patogeni.” idem come sopra, parametri rigorosi, non “temperatura elevata”

“Supponiamo di dover preparare ad un cliente un semplice contorno di zucchine fritte in pastella. Soffermiamoci sulla cottura: abbiamo preso le nostre zucchine, le abbiamo tagliate e lavate con attenzione, nel frattempo abbiamo preparato la pastella e abbiamo immerso le zucchine all'interno di essa, ora il passaggio successivo richiede la cottura. Per capire se si tratta di un punto critico di controllo dobbiamo seguire l'albero delle decisioni.

Per prima cosa dobbiamo capire se durante questo passaggio si possono prendere misure preventive di controllo, per evitare di servire un alimento che non sia sicuro. La risposta è sì: si può e deve controllare la temperatura dell'olio, che non deve superare i 170/180°C. Una volta risposta questa domanda, dobbiamo capire se questa fase di cottura riesca ad eliminare o quanto meno ridurre il pericolo a livello accettabile. Anche qua la risposta è sì siccome la maggior parte di batteri e microrganismi, quando vengono esposti ad elevate temperature, vengono eliminati. A questo punto, seguendo l'albero delle decisioni, giungiamo alla conclusione che ci troviamo in una fase di punto critico di controllo.” Iniziamo con il dire che hai scritto molto bene, utilizzando dei parametri rigorosi e termini corretti ma hai fatto un po' di confusione mettendo insieme due parametri diversi, uno che rappresenta effettivamente un punto critico (la temperatura dell'olio) e l'altro che invece, da solo, non determinerebbe la presenza di un punto critico (la presenza di agenti patogeni), la frittura va analizzata attraverso due alberi distinti, uno per la formazione di sostanze potenzialmente cancerogene dovute alle elevate temperature e l'altro per la presenza di agenti patogeni dovuti ad una cottura non completa.