In cucina con... l'HACCP - P.08 - Materiali e Alimenti

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 12 Luglio 2018 18:42

In cucina con...

Grazie alla disponibilità di una serie di operatori di vari settori e l'aiuto del fotoreporter **Fabio Artusi**, ho registrato una serie di video che raccontano diversi aspetti di ciò che cuciniamo e mangiamo. Stavolta è il turno dell'**HACCP** con la Dott.ssa Elisa Bonafede, biologa laureata in biotecnologie presso l'UNIPA, responsabile Sicilia dell'associazione **TuttoAlimenti**, docente di scienze dell'alimentazione e sicurezza alimentare presso alcune scuole professionali, nonché consulente tecnico di igiene ambientale ed alimentare presso la propria azienda "**Studio Consulenze Ambientali**" di **Bagheria** (PA). Il video è stato registrato presso la cucina del **Ristorante La Taverna del Pavone** di **Monreale** (PA) grazie all'ospitalità dei titolari e dello Chef **Benny Priolo**.

In questa puntata si parlerà dei **MOCA**, cioè tutti quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.). Con tale termine si indicano anche i materiali ed oggetti che sono a contatto con l'acqua o bevande (ad esempio caffè, cappuccini, snack, distributori automatici). Riserveremo particolare attenzione ai materiali plastici, melamina, pellicola, carta forno, alluminio, pentolame, simil acciaio, legno, ceramiche smaltate.

Puntata n.8 - I MOCA

{youtube}p244goYERr0{/youtube}

Guarda tutte le altre puntate...