

# **CORSO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI**

## **INDICE**

### **MODULO 1: Epidemiologia**

- Definizione di cellula
- Definizione di microrganismo
- Classificazione dei microrganismi
- Interazioni fra microrganismi
- Epidemiologia
- Modalità di trasmissione dei microrganismi
- Definizione di portatore sano
- Riproduzione dei microrganismi

### **MODULO 2: i microrganismi**

- Virus
- Batteri
- Lieviti
- Funghi
- Parassiti
- Spore

### **MODULO 3: contaminazione alimentari e malattie**

- Tipi di contaminazione
- Tipologie di microrganismi che danno contaminazione
- Malattie alimentari

### **MODULO 4: Cottura e metodi di conservazione degli alimenti**

- Cosa è la cottura
- Aspetti positivi e negativi della cottura
- Tipo di cottura
- Conservazione degli alimenti con il freddo
- Conservazione degli alimenti con il caldo
- Conservazione degli alimenti con altri metodi chimici e fisici