



ECOLOGICA BUFFA s.r.l.

PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO 1: “Microbiologia degli alimenti”

Microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono la crescita batterica

- Nutrimento
- Ossigeno
- Attività dell'acqua
- Temperatura e pH

Fattori che inibiscono la crescita batterica

- Fattori fisici
- Fattori chimici

MODULO 2 “Corretta conservazione degli alimenti”

- Corretta conservazione degli alimenti
- Trattamento di abbattimento termico
- Implementazione dei piani HACCP

MODULO 3 “principali organismi patogeni che causano tossinfezioni alimentari”

- principali organismi patogeni che causano tossinfezioni alimentari
- prevenzioni delle tossinfezioni alimentari
- microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita (attività dell'acqua, ph, temperatura, ecc)
- la corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico;
- la prevenzione delle tossinfezioni alimentari
- l'implementazione dei piani HACCP;
- esercitazioni pratiche e simulazioni.