

PROGRAMMA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

Docente : Prof Santi Antonino Delia

Ecologia microbica. Rapporti ospite-parassita. Dinamica dei processi infettivi (contaminazione, infezione, malattia). Modalità di trasmissione delle malattie infettive (sorgenti, veicoli, vettori portatori). Immunità. Vaccinoprofilassi e sieroprofilassi. Disinfezione, disinfestazione, sterilizzazione. Genuinità e salubrità degli alimenti. Frodi alimentari. Generalità sulle Tossinfezioni alimentari. OGM. Cenni di Legislazione alimentare.

Parte pratica: Prelievo, semina in piastra, lettura, interpretazione dei risultati.

Testo consigliato: Barbuti – Fara – Giammanco “Igiene e Medicina Preventiva”. Appunti dalle lezioni.