



Agrifood & Beverage

MICROBIOLOGIA ALIMENTARE PER L'ANALISI DEL RISCHIO

Corso on demand



Sempre disponibile h24 - Attivazione immediata

Descrizione del corso

DURATA: 6 ORE

Il corso microbiologia alimentare parlerà dei **microrganismi** per l'applicazione nei processi di **ottenimento degli alimenti**.

Il corso illustrerà che esistono **microrganismi buoni**, che hanno caratterizzato nella storia la nascita di molti dei nostri alimenti.

Si vedranno poi i **microrganismi deterioranti**, che pur non avendo un effetto negativo sulla sicurezza alimentare, impattano con la qualità dei prodotti.

Infine, con un focus molto attento, si approfondirà la parte dei **microrganismi patogeni**, che attraverso gli alimenti possono raggiungere il consumatore e conseguentemente ledere la sicurezza. In questa parte del corso microbiologia alimentare si svilupperà coerentemente con la linea guida **Codex Alimentarius CXC 1-1969** che permette di raggiungere la **sicurezza alimentare**.

Passo per passo si vedrà come tutte le informazioni (**fonti di contaminazione, fasi di filiera, caratteristiche dei microrganismi, processi tecnologici**) si interfacceranno per ottenere e rinforzare la sicurezza alimentare, attraverso **prevenzione e misure di controllo** supplementare.

Programma

PROGRAMMA:

- Panoramica sui principali pericoli microbiologici di interesse alimentare, con valutazione delle fonti e relativi fattori influenzanti
virus e batteri: caratteristiche e fontieffetti: positivi, deterioranti, patogenifattori influenzanti: temperatura, ossigeno, acidità, acqua, antagonismo
- Interventi tecnologici che incidono sui microorganismi
processi termicicondizionamentoacidificazionediminuzione umiditàtrattamenti ad alta pressionealtri (UV, radiazioni ionizzanti, ozono)
- Campionamento e verifiche analitiche
Reg. 2073 e succ.