

CORSO DI IGIENE ED IGIENE DEGLI ALIMENTI
(III anno curriculum Biologia della nutrizione)

- 1) Quali sono gli indicatori di frequenza e la frequenza assoluta
- 2) Che cos'è rapporto, proporzione, tasso
- 3) Popolazione a rischio, target, fonte, in studio
- 4) Che cos'è l'incidenza, prevalenza puntuale, periodale e l'incidenza cumulative
- 5) Che cos'è il tasso grezzo, specific, standardizzato
- 6) Curva di lexis
- 7) Che cos'è il rischio assoluto, relativo
- 8) Vari tipi di epidemiologia
- 9) Errori casuali e sistemici in epidemiologia
- 10) Diversi tipi di bias
- 11) Tendenze a lungo termine, variazioni cicliche, modificazioni di tendenza
- 12) Epidemia, pandemia, sporadicità
- 13) Studi prospettivi (coorte); Studi retrospettivi (caso-controllo); Studi trasversali (prevalenza)
- 14) Prevenzione primaria, secondaria, terziaria
- 15) Screening, sensibilità e specificità del test e Valore predittivo del test
- 16) Che cos'è la patogenicità, virulenza, infettività, contagiosità
- 17) Che cos'è un'infezione latente
- 18) Che cos'è un portatore e i vari tipi di infezione. Sorgente, serbatoio e Trasmissioni di infezione
- 19) Che cos'è una zoonosi
- 20) Tipi, Requisiti ed Effetti collaterali di un vaccino
- 21) Che cos'è un adiuvante
- 22) Differenza tra vaccinoprofilassi e siero profilassi
- 23) Requisiti di potabilità dell'acqua
- 24) Trattamento dei reflui
- 25) Trattamento degli RSU
- 26) Indice biotico esteso
- 27) Indice di funzionalità fluviale
- 28) mezzi chimici e fisici per la conservazione degli alimenti
- 29) le malattie trasmissibili attraverso il latte
- 30) Cos'è l'Odds Ratio?
- 31) I principi fondamentali dell'HACCP
- 32) Il termine minimo di conservazione degli alimenti
- 33) L'alterazione e l'adulterazione
- 34) Come influenzano il pH e l'ossigeno la crescita batterica
- 35) Come si effettua il monitoraggio igienistico nelle filiere produttive
- 36) le contaminazioni microbiche durante i processi di trasformazione
- 37) La classificazione degli alimenti, Alimenti potenzialmente a rischio
- 38) I tassi di attacco degli alimenti e Le analisi microbiologiche degli alimenti
- 39) I patogeni emergenti
- 40) Le alterazioni dei prodotti ittici
- 41) Caratteristiche chimico-fisiche del latte; i trattamenti termici di risanamento del latte
- 42) Come si attua il "Pacchetto Igiene"
- 43) I punti di controllo e i punti critici di controllo nelle filiere produttive
- 44) Il significato della shelf-life
- 45) Igiene del personale addetto alla gestione e manipolazione degli alimenti e La ristorazione collettiva
- 46) HACCP relativo ai prodotti ittici
- 47) Indagini sugli ambienti di lavoro.