

Sommaire :

1. Introduction à la microbiologie et à l'hygiène

- Concepts de base en microbiologie
- Importance de l'hygiène dans la sécurité alimentaire

2. Microbiote et santé

- Rôle du microbiote intestinal
- Impact sur la digestion et la nutrition

3. Pathogènes alimentaires

- Bactéries, virus et parasites d'origine alimentaire
- Modes de transmission et prévention

4. Probiotiques et prébiotiques

- Définition et classification
- Effets sur la santé et la diététique

5. Fermentation et aliments fermentés

- Processus de fermentation
- Valeur nutritionnelle des aliments fermentés

6. Pratiques d'hygiène en cuisine

- Techniques de manipulation et de conservation des aliments
- Importance de l'hygiène personnelle

7. Évaluation de la qualité microbiologique des aliments

- Méthodes de contrôle microbiologique
- Normes et réglementations

8. Applications diététiques

- Intégration des connaissances microbiologiques dans les régimes alimentaires
- Recommandations pour une alimentation saine