

CERTBOT | Dashboard

Argomento Modulo	Nome Modulo	Contenuto Modulo	Numero ore pratica	Numero ore teoria
MODULO UNICO		Ttermini e definizioni; Contaminazione degli alimenti; Malattie a trasmissione alimentare; Misure igieniche; Tecniche di conservazione; La sicurezza alimentare; Introduzione al sistema HACCP; I 7 principi dell'HACCP; Applicazione del sistema HACCP; Livelli di sicurezza alimentare; Rintracciabilità Le norme di qualità; Allergie e Intolleranze; Buone pratiche di Produzione e Paratiche Igieniche; Sanzioni; Consigli utili.		6