

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 |