

## CERTBOT | Dashboard

Argomento Modulo	Nome Modulo	Contenuto Modulo	Numero ore pratica	Numero ore teoria
	MODULO UNICO	Capitolo 1 - Termini e definizioni - Capitolo 2 - Gli alimenti - Capitolo 3 - Microbiologia degli alimenti - Capitolo 4 - Chimica degli alimenti - Capitolo 5 - Contaminazione degli alimenti - Capitolo 6 - Malattie a trasmissione alimentare - Capitolo 7 - Facilitatori della crescita batterica - Capitolo 8 - Misure igieniche - Capitolo 9 - Tecniche di conservazione - Capitolo 10 - La sicurezza alimentare - Capitolo 11 - Introduzione al sistema HACCP - Capitolo 12 - I 7 principi dell'HACCP - Capitolo 13 - Applicazione del sistema HACCP - Capitolo 14 - Monitoraggio temperature di cottura - Capitolo 15 - Livelli di sicurezza alimentare - Capitolo 16 - Rintracciabilità - Capitolo 17 - Le norme di qualità - Capitolo 18 - Celiachia - Capitolo 19 - Criteri generali per la preparazione - Capitolo 20 - Sanzioni - Capitolo 21 - Consigli utili.		14