

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		20