

CORSO IN MATERIA DI H.A.C.C.P

4-6-8 ORE

MODULO DA 4H

- Introduzione normativa al sistema HACCP
- Compiti e funzioni del sistema HACCP
- Metodo di conservazione degli alimenti
- Buone pratiche di lavorazione
- Principi di microbiologia alimentare, chimica merceologica e fisica
- Principi di igiene
- Obblighi, sanzioni e responsabilità dell'industria alimentare

MODULO DA 6H

- Introduzione normativa al sistema HACCP
- Compiti e funzioni del sistema HACCP
- Piano e procedure di autocontrollo
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Principi di microbiologia alimentare, chimica della nutrizione
- Principi di microbiologia alimentare, chimica merceologica e fisica
- Principi di microbiologia
- Principi di igiene
- Obblighi, Sanzioni e responsabilità dell'industria alimentare

MODULO DA 8H

- Introduzione normativa al sistema HACCP
- Compiti e funzioni del sistema HACCP
- Piano e procedure di autocontrollo
- Metodo di conservazione degli alimenti
- Buone pratiche di lavorazione
- Principi di microbiologia alimentare, chimica della nutrizione
- Principi di microbiologia alimentare, chimica merceologica e fisica
- Principi di microbiologia
- Principi di igiene
- Obblighi, Sanzioni e responsabilità dell'industria alimentare