

PROGRAMMA DI STUDIO

Sistema HACCP: definizione preliminare

Controllo visivo e verifica della merce

Norme igieniche e di sicurezza alimentare

Temperature e microclima

Microbiologia alimentare

Nozioni di Chimica

Nozioni di Merceologia

Nozioni di fisica

L'igiene delle strutture e delle attrezzature

La normativa HACCP per il personale