

Keywords: Igiene alimentare e HACCP. Guida teorico-pratica per i corsi professionali e per la redazione del manuale di autocontrollo. Con CD-ROM libro pdf download, Igiene alimentare e HACCP. Guida teorico-pratica per i corsi professionali e per la redazione del manuale di autocontrollo. Con CD-ROM scaricare gratis, Igiene alimentare e HACCP. Guida teorico-pratica per i corsi professionali e per la redazione del manuale di autocontrollo. Con CD-ROM epub italiano, Igiene alimentare e HACCP. Guida teorico-pratica per i corsi professionali e per la redazione del manuale di autocontrollo. Con CD-ROM torrent, Igiene alimentare e HACCP. Guida teorico-pratica per i corsi professionali e per la redazione del manuale di autocontrollo. Con CD-ROM leggere online gratis PDF

## **Igiene alimentare e HACCP. Guida teorico-pratica per i corsi professionali e per la redazione del manuale di autocontrollo. Con CD-ROM PDF**

**Maria Pina De Filippo**



***Questo è solo un estratto dal libro di Igiene alimentare e HACCP. Guida teorico-pratica per i corsi professionali e per la redazione del manuale di autocontrollo. Con CD-ROM. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.***



Autore: Maria Pina De Filippo  
ISBN-10: 9788891619525  
Lingua: Italiano  
Dimensione del file: 1460 KB

## **DESCRIZIONE**

Il manuale coniuga gli aspetti teorici e normativi sull'igiene degli alimenti con gli aspetti pratici, che prevedono sia il controllo delle criticità presenti nel processo di produzione alimentare che la redazione di apposita documentazione, da tenere in azienda e da produrre in caso di controlli ufficiali. Il volume si prefigge perciò di essere, simultaneamente: supporto didattico per coloro che frequentano un corso professionale di HACCP sostitutivo del libretto sanitario, in qualità di titolari o dipendenti di piccole e micro imprese alimentari; strumento pratico per quanti vogliano cimentarsi in piena autonomia nella redazione del manuale di autocontrollo, grazie alle schede tecniche contenute nel testo; approfondimento conoscitivo per futuri imprenditori o consulenti esterni alle aziende. Sul Cd-Rom allegato - oltre alla normativa regionale, nazionale e comunitaria di settore - sono riportati i modelli e facsimile per la redazione personalizzata del manuale di autocontrollo. L'edizione è aggiornata con: la nuova Legge n. 166/2016 sugli sprechi alimentari entrata in vigore il 14 settembre 2016; le disposizioni sulla dichiarazione nutrizionale in etichetta, obbligatoria dal 13 dicembre 2016, in forza del Regolamento (UE) n. 1169/2011; la lista dei Manuali validati di corretta prassi operativa 2016.

**COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?**

Compra Libro Igiene alimentare e HACCP. Guida teorico-pratica per i corsi professionali e per la redazione del manuale di autocontrollo di Andrea Setini, Maria Pina ...

Igiene ?alimentare ?e haccp. Guida teorico-pratica per i corsi professionali e per la redazione del manuale di autocontrollo

- Igiene alimentare e HACCP. Guida teorico-pratica per i corsi professionali e per la redazione del manuale di autocontrollo. ... di igiene e sicurezza alimentare ...

**IGIENE ALIMENTARE E HACCP. GUIDA TEORICO-PRATICA PER I CORSI  
PROFESSIONALI E PER LA REDAZIONE DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO. CON  
CD-ROM**

[Leggi di più ...](#)