

III	SVE0149	Ispezione degli alimenti III ANNO	<p>Controlli nell'ambito degli Uffici Veterinari per gli adempimenti comunitari e PCF</p> <p>Indagine epidemiologia in caso di tossinfezione alimentare</p> <p>L'applicazione del freddo nell'industria alimentare: le macchine frigorifere</p> <p>I sottoprodotti di origine animale</p> <p>Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA): principi ed applicazione</p> <p>BANDO 1 CFU FRONTALE</p> <p>BANDO 7 CFU PROF</p>		VET04				1	9							10
III	SVE0179	Approfondimento dell' ispezione e controllo della filiera degli alimenti di O.A.	<p>Approfondimento dell'ispezione e controllo della filiera degli alimenti di O.A.</p> <p>Approccio all'identificazione di crostacei e molluschi di interesse commerciale</p> <p>Ispezione e controllo della filiera lattiero casearia</p> <p>Il miele, produzione, tecniche di gestione degli alveari, qualità della produzioni</p> <p>Produzione e controllo igienico-sanitario delle chiocciole</p> <p>BANDO 1 CFU FRONTALE</p> <p>BANDO 22 CFU PROF</p>		VET04					2	25						27