1.	La normativa che regola l'etichettatura dei prodotti alimentari Il giudizio di potabilità dell'acqua
2.	I principi del sistema HACCP La dieta mediterranea e i principi della corretta alimentazione
3.	La normativa del cosiddetto "Pacchetto Igiene" Gestione di un caso sospetto di tossinfezione alimentare
4.	Organizzazione e modalità di un campionamento degli alimenti Criteri per l'elaborazione di un menu scolastico