

CALENDARIO CORSO F.O PER IL COMMERCIO E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ANNO 2017

<i>DATA</i>	<i>ORE</i>	<i>ARGOMENTO</i>
G 26.01.17	2	Normativa Amministrativa legislazione commercio
V 27.01.17	-	
L 30.01.17	3	QUADRO NORMATIVO IGIENICO SANITARIO
M 31.01.17	3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE
M 01.02.17	-	
G 02.02.17	3	LA GESTIONE DEGLI ALIMENTI
V 03.02.17	-	
L 06.02.17	3	IGIENE DELLA PERSONA E DELL'AMBIENTE
M 07.02.17	3	Nozioni per la creazione di un piano di impresa
M 08.02.17	-	
G 09.02.17	3	ANALISI DEI POTENZIALI RISCHI PER GLI ALIMENTI
V 10.02.17	-	
L 13.02.17	3	INTERVENTI IN CASO DI RISCHIO/UTILIZZO CHECK LIST
M 14.02.17	3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE
M 15.02.17	-	
G 16.02.17	3	ANALISI DEI PROCESSI DI ALTERAZIONE ALIMENTI + VERIFICHE
V 17.02.17	-	
L 20.02.17	3	Nozioni di Assistenza e Previdenza
M 21.02.17	3	Operazioni Bancarie e Finanziamenti Strumenti e Mod.Pagamento
M 22.02.17	2	Normativa fiscale: libri obbligatori ricavi/costi aziendali
G 23.02.17	2	Tutela consumatori
V 24.02.17	-	
L 27.02.17	4	Merceologia del settore alimentare
M 28.02.17	3	CONCETTO DI PERICOLO E RISCHIO
M 01.03.17	-	
G 02.03.17	2	PERICOLI MICROBIOLOGICI CHIMICI FISICI
V 03.03.17	-	
L 06.03.17	2	NOZIONI DI MICROBIOLOGIA
M 07.03.17	3	EPIDEMIOLOGIA + VERIFICHE
M 08.03.17	-	
G 09.03.17	3	Merceologia/Etichettatura degli Alimenti
V 10.03.17	-	
L 13.03.17	4	Organizzazione del lavoro sicurezza e qualità
M 14.03.17	3	Marketing e comunicazione aziendale
M 15.03.17	-	
G 16.03.17	3	Etichettatura degli alimenti e rintracciabilità dei prodotti
V 17.03.17	-	
L 20.03.17	2	Normativa Amministrativa legislazione commercio
M 21.03.17	2	Legislazione sociale normativa sul lavoro tipologie contratti
M 22.03.17	2	Legislazione sociale normativa sul lavoro tipologie contratti
G 23.03.17	4	PRINCIPI SCOPI AMBITO APPLICAZIONE NORMATIVA
V 24.03.17	-	
L 27.03.17	4	IL SISTEMA HACCP
M 28.03.17	4	LINEE GUIDA PER CRAZIONE P. AUTOCONTROLLO
M 29.03.17	-	
G 30.03.17	4	LINEE GUIDA REGIONE TOSCANA + VERIFICHE
V 31.03.17	-	

L 03.04.17	2	Normativa Amministrativa
M 04.04.17	3	<i>Riepilogo generale escluso materie sanitarie</i>
M 05.04.17	2	<i>Riepilogo materie sanitarie</i>

Orario di svolgimento lezioni:








Quando accanto alla data è scritto **3** orario lezione: **15,00 - 18,00** (durata n.3 ore)

Quando accanto alla data è scritto **4** orario lezione: **15,00 - 19,00** (durata n.4 ore)

Quando accanto alla data è scritto **2** orario lezione: **15,00 - 17,00** (durata n.2 ore)

Quando accanto alla data è presente un trattino (–) la lezione del giorno non verrà effettuata

ESAME 07 APRILE 2017 data indicativa da confermare

	UF 6° modulo	IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	24 ore
	UF 7° modulo	LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO IN CAMPO ALIMENTARE	10 ore
	UF 1° modulo	AUTOCONTROLLO NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI	16 ore
	UF 4° modulo	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE OPERATIVA DELL'ESERCIZIO	22 ore
	UF 2° modulo	MERCEOLOGIA ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI	10 ore
	UF 3° modulo	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA	4 ore
	UF 5° modulo	LEGISLAZIONE SOCIALE	<u>4 ore</u>
ORE TOTALI percorso formativo			90 ore