

CALENDARIO CORSO F.O PER IL COMMERCIO E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ANNO 2018

<i>DATA</i>	<i>ORE</i>	<i>ARGOMENTO</i>
M 13.02.18	2	Normativa Amministrativa legislazione commercio
M 14.02.18	3	QUADRO NORMATIVO IGIENICO SANITARIO
G 15.02.18	3	LA GESTIONE DEGLI ALIMENTI
V 16.02.18	-	
L 19.02.18	3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE
M 20.02.18	3	IGIENE DELLA PERSONA E DELL'AMBIENTE
M 21.02.18	3	ANALISI DEI POTENZIALI RISCHI PER GLI ALIMENTI
G 22.02.18	3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE
V 23.02.18	-	
L 26.02.18	3	INTERVENTI IN CASO DI RISCHIO/UTILIZZO CHECK LIST
M 27.02.18	3	ANALISI DEI PROCESSI DI ALTERAZIONE ALIMENTI + VERIFICHE
M 28.02.18	-	
G 01.03.18	3	Nozioni per la creazione di un piano di impresa
V 02.03.18	-	
L 05.03.18	3	Nozioni di Assistenza e Previdenza
M 06.03.18	3	Operazioni Bancarie e Finanziamenti Strumenti e Mod.Pagamento
M 07.03.18	-	
G 08.03.18	3	Marketing e comunicazione aziendale
V 09.03.18	-	
L 12.03.18	4	Organizzazione del lavoro sicurezza e qualità
M 13.03.18	3	CONCETTO DI PERICOLO E RISCHIO
M 14.03.18	2	PERICOLI MICROBIOLOGICI CHIMICI FISICI
G 15.03.18	4	Merceologia del settore alimentare
V 16.03.18	-	
L 19.03.18	2	NOZIONI DI MICROBIOLOGIA
M 20.03.18	3	Merceologia/Etichettatura degli Alimenti
M 21.03.18	2	Tutela consumatori
G 22.03.18	3	EPIDEMIOLOGIA + VERIFICHE
V 23.03.18	-	
L 26.03.18	3	Etichettatura degli alimenti e rintracciabilità dei prodotti
M 27.03.18	2	Normativa Amministrativa legislazione commercio
M 28.03.18	-	
G 29.03.18	2	Legislazione sociale normativa sul lavoro tipologie contratti
V 30.03.18	-	
L 02.04.18	-	
M 03.04.18	-	
M 04.04.18	2	Normativa fiscale: libri obbligatori ricavi/costi aziendali
G 05.04.18	2	Legislazione sociale normativa sul lavoro tipologie contratti
V 06.04.18	-	
L 09.04.18	4	PRINCIPI SCOPI AMBITO APPLICAZIONE NORMATIVA
M 10.04.18	4	IL SISTEMA HACCP
M 11.04.18	4	LINEE GUIDA PER CRAZIONE P. AUTOCONTROLLO
G 12.04.18	4	LINEE GUIDA REGIONE TOSCANA + VERIFICHE
V 13.04.18	-	
L 16.04.18	2	Normativa Amministrativa

Orario di svolgimento lezioni:








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

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

Quando accanto alla data è scritto ORE **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 20 APRILE 2018 data da confermare ORE 9,00

	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