

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>
L 15.10.18	2	Normativa Amministrativa legislazione commercio
M 16.10.18	3	QUADRO NORMATIVO IGIENICO SANITARIO
M 17.10.18	-	
G 18.10.18	3	LA GESTIONE DEGLI ALIMENTI
V 19.10.18	-	
L 22.10.18	3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE
M 23.10.18	3	IGIENE DELLA PERSONA E DELL'AMBIENTE
M 24.10.18	-	
G 25.10.18	3	ANALISI DEI POTENZIALI RISCHI PER GLI ALIMENTI
V 26.10.18	-	
L 29.10.18	3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE
M 30.10.18	3	INTERVENTI IN CASO DI RISCHIO/UTILIZZO CHECK LIST
M 31.10.18	3	ANALISI DEI PROCESSI DI ALTERAZIONE ALIMENTI + VERIFICHE
G 01.11.18	-	
V 02.11.18	-	
L 05.11.18	3	Nozioni per la creazione di un piano di impresa
M 06.11.18	3	Operazioni Bancarie e Finanziamenti Strumenti e Mod.Pagamento
M 07.11.18	3	Nozioni di Assistenza e Previdenza
G 08.11.18	2	Tutela consumatori
V 09.11.18	-	
L 12.11.18	4	Organizzazione del lavoro sicurezza e qualità
M 13.11.18	3	CONCETTO DI PERICOLO E RISCHIO
M 14.11.18	2	PERICOLI MICROBIOLOGICI CHIMICI FISICI
G 15.11.18	4	Merceologia del settore alimentare
V 16.11.18	-	
L 19.11.18	2	NOZIONI DI MICROBIOLOGIA
M 20.11.18	3	EPIDEMIOLOGIA + VERIFICHE
M 21.11.18	3	Merceologia/Etichettatura degli Alimenti
G 22.11.18	2	Legislazione sociale normativa sul lavoro tipologie contratti
V 23.11.18	-	
L 26.11.18	3	Etichettatura degli alimenti e rintracciabilità dei prodotti
M 27.11.18	2	Legislazione sociale normativa sul lavoro tipologie contratti
M 28.11.18	-	
G 29.11.18	3	Marketing e comunicazione aziendale
V 30.11.18	-	
L 03.12.18	2	Normativa Amministrativa legislazione commercio
M 04.12.18	2	Normativa fiscale: libri obbligatori ricavi/costi aziendali
M 05.12.18	4	AZ USL TOSCANA SUD EST PRINCIPI SCOPI AMBITO APPLICAZIONE NORMATIVA
G 06.12.18	4	AZ USL TOSCANA SUD EST IL SISTEMA HACCP
V 07.12.18	-	
L 10.12.18	4	AZ USL TOSCANA SUD EST LINEE GUIDA PER CRAZIONE P. AUTOCONTROLLO
M 11.12.18	4	AZ USL TOSCANA SUD EST LINEE GUIDA REGIONE TOSCANA + VERIFICHE
M 12.12.18	2	Normativa Amministrativa
G 13.12.18	3	Riepilogo generale escluso materie sanitarie
V 14.12.18	-	
L 17.12.18	2	Riepilogo materie sanitarie (da confermare)

ESAME 19 DICEMBRE 2018 data indicativa da confermare ORE 9,00

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

	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