

**CALENDARIO CORSO F.O PER IL COMMERCIO E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ANNO 2019** Matricola .....

DATA	ORE	ARGOMENTO
M 22.10.19	2	Normativa Amministrativa legislazione commercio
M 23.10.19	3	QUADRO NORMATIVO IGIENICO SANITARIO
G 24.10.19	3	LA GESTIONE DEGLI ALIMENTI
V 25.10.19	-	
L 28.10.19	3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE
M 29.10.19	3	IGIENE DELLA PERSONA E DELL'AMBIENTE
M 30.10.19	3	ANALISI DEI POTENZIALI RISCHI PER GLI ALIMENTI
G 31.10.19	3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE
V 01.11.19	-	
L 04.11.19	3	INTERVENTI IN CASO DI RISCHIO/UTILIZZO CHECK LIST
M 05.11.19	3	ANALISI DEI PROCESSI DI ALTERAZIONE ALIMENTI + VERIFICHE
M 06.11.19	3	Nozioni per la creazione di un piano di impresa
G 07.11.19	3	Nozioni di Assistenza e Previdenza
V 08.11.19	-	
L 11.11.19	3	Operazioni Bancarie e Finanziamenti Strumenti e Mod.Pagamento
M 12.11.19	4	Organizzazione del lavoro sicurezza e qualità
M 13.11.19	-	
G 14.11.19	2	Tutela consumatori
V 15.11.19	-	
L 18.11.19	3	CONCETTO DI PERICOLO E RISCHIO
M 19.11.19	2	PERICOLI MICROBIOLOGICI CHIMICI FISICI
M 20.11.19	4	Merceologia del settore alimentare
G 21.11.19	2	NOZIONI DI MICROBIOLOGIA
V 22.11.19	-	
L 25.11.19	3	EPIDEMIOLOGIA + VERIFICHE
M 26.11.19	3	Merceologia/Etichettatura degli Alimenti
M 27.11.19	-	
G 28.11.19	2	Legislazione sociale normativa sul lavoro tipologie contratti
V 29.11.19	-	
L 02.12.19	3	Etichettatura degli alimenti e rintracciabilità dei prodotti
M 03.12.19	2	Normativa fiscale: libri obbligatori ricavi/costi aziendali
M 04.12.19	2	Normativa Amministrativa legislazione commercio
G 05.12.19	2	Legislazione sociale normativa sul lavoro tipologie contratti
V 06.12.19	-	
L 09.12.19	3	Marketing e comunicazione aziendale
M 10.12.19	4	AZ USL TOSCANA SUD EST PRINCIPI SCOPI AMBITO APPLICAZIONE NORMATIVA
M 11.12.19	4	AZ USL TOSCANA SUD EST IL SISTEMA HACCP
G 12.12.19	4	AZ USL TOSCANA SUD EST LINEE GUIDA PER CRAZIONE P. AUTOCONTROLLO
V 13.12.19	-	
L 16.12.19	4	AZ USL TOSCANA SUD EST LINEE GUIDA REGIONE TOSCANA + VERIFICHE
M 17.12.19	2	Normativa Amministrativa
M 18.12.19		Riepilogo generale escluso materie sanitarie

**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 venerdì 20 Dicembre 2019 data da confermare ORE 9,00**

(portare documento di riconoscimento in corso di validità)

	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