

CALENDARIO CORSO F.O PER IL COMMERCIO E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (S.A.B.) ANNO 2020

<i>DATA</i>	<i>ORE</i>	<i>ARGOMENTO</i>
L 05.10.20	2	Normativa Amministrativa legislazione commercio
M 06.10.20	3	QUADRO NORMATIVO IGIENICO SANITARIO
M 07.10.20	-	
G 08.10.20	3	LA GESTIONE DEGLI ALIMENTI
V 09.10.20	-	
L 12.10.20	3	IGIENE DELLA PERSONA E DELL'AMBIENTE
M 13.10.20	-	
M 14.10.20	3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE
G 15.10.20	3	INTERVENTI IN CASO DI RISCHIO/UTILIZZO CHECK LIST
V 16.10.20	-	
L 19.10.20	3	ANALISI DEI POTENZIALI RISCHI PER GLI ALIMENTI
M 20.10.20	3	ANALISI DEI PROCESSI DI ALTERAZIONE ALIMENTI + VERIFICHE
M 21.10.20	3	PRINCIPI DI NUTRIZIONE
G 22.10.20	3	Nozioni di Assistenza e Previdenza
V 23.10.20	-	
L 26.10.20	3	Operazioni Bancarie e Finanziamenti Strumenti e Mod.Pagamento
M 27.10.20	-	
M 28.10.20	2	Tutela consumatori
G 29.10.20	4	Organizzazione del lavoro sicurezza e qualità
V 30.10.20	-	
L 02.11.20	3	Nozioni per la creazione di un piano di impresa
M 03.11.20	3	CONCETTO DI PERICOLO E RISCHIO
M 04.11.20	4	Merceologia del settore alimentare
G 05.11.20	2	PERICOLI MICROBIOLOGICI CHIMICI FISICI
V 06.11.20	-	
L 09.11.20	2	NOZIONI DI MICROBIOLOGIA
M 10.11.20	-	
M 11.11.20	3	Merceologia/Etichettatura degli Alimenti
G 12.11.20	3	EPIDEMIOLOGIA + VERIFICHE
V 13.11.20	-	
L 16.11.20	2	Normativa fiscale: libri obbligatori ricavi/costi aziendali
M 17.11.20	-	
M 18.11.20	3	Etichettatura degli alimenti e rintracciabilità dei prodotti
G 19.11.20	2	Legislazione sociale normativa sul lavoro tipologie contratti
V 20.11.20	-	
L 23.11.20	2	Legislazione sociale normativa sul lavoro tipologie contratti
M 24.11.20	-	
M 25.11.20	2	Normativa Amministrativa legislazione commercio
G 26.11.20	3	Marketing e comunicazione aziendale
V 27.11.20	-	
L 30.11.20	4	AZ USL TOSCANA SUD EST PRINCIPI SCOPI AMBITO APPLICAZIONE NORMATIVA
M 01.12.20	4	AZ USL TOSCANA SUD EST IL SISTEMA HACCP
M 02.12.20	4	AZ USL TOSCANA SUD EST LINEE GUIDA PER CRAZIONE P. AUTOCONTROLLO
G 03.12.20	4	AZ USL TOSCANA SUD EST LINEE GUIDA REGIONE TOSCANA + VERIFICHE
V 04.12.20	-	

L 07.12.20	-	
M 08.12.20	-	
M 09.12.20	2	Normativa Amministrativa
G 10.12.20	3	<i>Riepilogo generale escluso materie sanitarie</i>
V 11.12.20	-	

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 lunedì 14 Dicembre 2020 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