

PROGRAMMA

- **AUTOCONTROLLO NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: IL SISTEMA HACCP**

Applicare la normativa con riferimento alle direttive comunitarie in materia di autocontrollo e igiene alimentare. Essere in grado di applicare il sistema haccp all'attività lavorativa.

- **MERCEOLOGIA ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

Conoscere le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Conoscere le modalità di etichettatura e la tracciabilità dei prodotti alimentari.

- **ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, SICUREZZA E QUALITA'.**

Essere in grado di applicare al contesto lavorativo la normativa in materia di sicurezza Dlgs 81/2008. Applicare le misure di prevenzione e protezione.

- **ORGANIZZAZIONE E GESTIONE OPERATIVA DELL'ESERCIZIO COMMERCIALE**

Conoscere ed applicare al contesto lavorativo la normativa amministrativa, fiscale e tributaria. Essere in grado di gestire le operazioni bancarie e gli strumenti finanziari. Saper gestire il bilancio d'impresa. Essere in grado di redigere un piano marketing aziendale. Conoscere il codice del consumo.

- **LEGISLAZIONE SOCIALE**

Conoscere ed applicare la legislazione sociale.

- **IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

Conoscere ed applicare il quadro normativo igienico-sanitario che regola le attività di vendita e somministrazione di prodotti alimentari. Conoscere i regolamenti comunali. Applicare il sistema haccp al contesto lavorativo.

- **VALUTAZIONE DEL RISCHIO IN CAMPO ALIMENTARE**

Conoscere i rischi legati al commercio e somministrazione di alimento e bevande- Prevenire le contaminazioni.