

**ACCADEMIA D'IMPRESA**  
**Azienda Speciale della Camera di Commercio I.A.A. Trento**

**corso**  
**SOMMINISTRAZIONE E VENDITA ALIMENTI**  
**SVA 2022**

Elenco dei Moduli

	MODULO	DURATA
R1	Analisi delle competenze professionali relative all'imprenditore nel commercio	( 3 ore)
R2	Legislazione fiscale	(7 ore)
R3	Tecnica e legislazione commerciale	(10 ore)
R4	Introduzioni ai principi normativi sul consumo delle bevande alcoliche	(2 ore)
R5	Ecoristorazione	(2 ore)
R6	Legislazione sociale e del lavoro	(8 ore)
R7	Legislazione igienico-sanitaria	(14 ore)
R8	Merceologia	(7 ore)
R9	Marketing: riconoscere le esigenze del mercato per la competitività dell'impresa	(8 ore)
R10	Comunicazione e competenze relazionali nella gestione dell'attività	(3 ore)
R11	Il vino e le altre produzioni agroalimentari trentine	(12 ore)
R12	La gestione del bar	(12 ore)
R13	Sviluppo dei pubblici esercizi: esperienze di professionisti nel settore	(2 ore)
R14	Prevenzione e sicurezza sul lavoro	(16 ore)
R15	Prevenzione antincendio	(4 ore)
R16	Nozioni di sicurezza alimentare	(3 ore)
R17	Celiachia e preparazione di pasti senza glutine	(5 ore)
R18	Elementi nutrizionali	(3 ore)
R19	La tutela del consumatore nel commercio di alimenti	(4 ore)

<b>Modulo R1</b>	
<b>Analisi delle competenze professionali relative all'imprenditore nel commercio bar-ristoranti - 3 ore</b>	
Obiettivi e contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Socializzazione dei partecipanti, verifica aspettative e patto formativo</li> <li>• Presentazione del programma del corso in riferimento al ruolo dell'imprenditore nell'ambito del commercio</li> <li>• La figura professionale dell'imprenditore nell'ambito del commercio gestione bar, pub, ristoranti, ecc.. Analisi delle proprie competenze in vista dello sviluppo di una specifica professionalità.</li> </ul>
<b>Modulo R2</b>	
<b>Legislazione fiscale - 7 ore</b>	
Obiettivi	Acquisire le conoscenze minime in ambito fiscale per la corretta gestione dei rapporti con i consulenti di settore (Es. dottore commercialista, consulente del lavoro) e gli organi di vigilanza
Contenuti	<p>(Es. Agenzia delle Entrate, ecc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obblighi contabili: la scelta del regime fiscale (regime forfetario (cenni))</li> <li>• Distinzione tra contabilità ordinaria e semplificata (cenni)</li> <li>• L'apertura della posizione (ITER)</li> <li>• Registri fiscali e libri civilistici</li> <li>• L'IVA: meccanismo dell'IVA; corrispettivi e registratore di cassa - scontrini fiscali; autoconsumo; principio di inerenza; liquidazioni; dichiarazioni; versamenti; compensazioni</li> <li>• L'IRPEF: la formazione del bilancio; la determinazione del reddito; la tassazione diretta; versamenti</li> <li>• L'IRAP e l'IRES: modalità di determinazione dell'imponibile e dell'imposta (cenni)</li> <li>• L'ACCERTAMENTO: la conservazione delle scritture contabili; gli studi di settore; sul ravvedimento operoso</li> </ul>
<b>Modulo R3</b>	
<b>Tecnica e legislazione commerciale - 10 ore</b>	
Obiettivi	Acquisire le conoscenze minime in ambito commerciale per la corretta gestione dei rapporti con i consulenti di settore (Es. dottore commercialista, consulente del lavoro) e altri interlocutori (Es. Banche, Agenzia delle Entrate, ecc.).
Contenuti	<p><u>Aspetti e concetti base</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di "azienda"</li> <li>• TRASFERIMENTO D'AZIENDA: la cessione e l'affitto d'azienda (cenni)</li> <li>• Forme giuridiche: impresa individuale; impresa familiare; società di persone; società di capitali (tipologia, costituzione e ragione sociale, autonomia patrimoniale, responsabilità dei soci, amministrazione, capitale sociale, aspetti fiscali)</li> <li>• Le responsabilità patrimoniali nelle varie forme giuridiche di impresa, distinzione del patrimonio aziendale da quello personale e strumenti di tutela (cenni)</li> <li>• Legge Provinciale n. 9 dd. 14 luglio 2000: requisiti, preposto, orari, chiusura, elenco dei documenti da esporre</li> </ul> <p><u>Dall'analisi dei bisogni aziendali al piano d'impresa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi dei bisogni aziendali relativa a investimenti strutturali e risorse umane nella fase di inizio attività, nelle fasi critiche di crescita e come strumento di verifica e programmazione attraverso la costruzione di un conto economico previsionale e l'analisi del punto di pareggio (BEF)</li> <li>• Il finanziamento dell'attività d'impresa: il fabbisogno finanziario iniziale, il fabbisogno finanziario di funzionamento e le diverse fonti di finanziamento (capitale proprio, banca, leasing, noleggio, contributi (cenni))</li> <li>• Analisi modulistica attraverso fac-simile cartaceo (F24, fattura, bilancio, scontrino fiscale, documento di trasporto, registro dei corrispettivi, registro per il mancato funzionamento del registratore di cassa, ricevuta fiscale)</li> </ul>
<b>Modulo R4</b>	
<b>Introduzioni ai principi normativi sul consumo delle bevande alcoliche - 2 ore</b>	
<b>Modulo R5</b>	
<b>Ecoristorazione - 2 ore</b>	
Contenuti	Il modulo affronta il tema della ristorazione sostenibile, ovvero le modalità attraverso cui ridurre l'impatto ambientale del servizio di ristorazione, producendo meno rifiuti, risparmiando energia e acqua, facendo acquisti ecologici, informando e comunicando questi sforzi alla clientela. Si prende in particolare in considerazione il progetto "Ecoristorazione Trentino" della Provincia autonoma di Trento, che prevede il rilascio di un marchio di qualità ambientale agli esercizi ristorativi che attuano azioni per l'ambiente: ai corsisti verrà spiegato come conformarsi al disciplinare e come ottenere il marchio Ecoristorazione.

<b>Modulo R6</b>	
<b>Legislazione sociale e del lavoro - 8 ore</b>	
Obiettivi	Acquisire le conoscenze minime per la corretta gestione dei rapporti con i vari interlocutori di settore (Es. Consulenti del lavoro, Servizio lavoro, Sindacati, Ass. Cat. ecc..).
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il lavoro: lavoro autonomo, lavoro subordinato e lavoro parasubordinato</li> <li>• Il contratto di lavoro dipendente: nozione; costituzione del rapporto; obblighi, divieti e leggi di tutela</li> <li>• I Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro</li> <li>• Potere direttivo, di controllo e disciplinare</li> <li>• L'instaurazione del rapporto di lavoro: procedure per l'assunzione (lettera di assunzione, comunicazioni e registrazione) e libri per la gestione del personale</li> <li>• Contratti di assunzione: contratto a tempo indeterminato, contratto a tempo determinato, contratto a tempo pieno, e part-time, contratto di apprendistato, lavoro temporaneo e nuovi tipi di contratto</li> <li>• Lo svolgimento della prestazione lavorativa: patto di prova, classificazione del personale, orario di lavoro, festività, ferie, permessi retribuiti</li> <li>• La retribuzione: struttura della retribuzione e busta paga, ritenute fiscali e contributive, trattamento di fine rapporto, oneri sociali, costo del lavoro</li> <li>• Contribuzioni sociali e assicurazioni</li> <li>• La sospensione del rapporto di lavoro: malattia, infortunio, maternità, permessi e congedi, provvedimenti disciplinari</li> <li>• La cessazione del rapporto di lavoro: preavviso, dimissioni, licenziamento</li> <li>• La responsabilità sociale dell'impresa: imprenditorialità e risorse umane verso nuove esigenze sociali.</li> </ul>
<b>Modulo R7</b>	
<b>Legislazione igienico-sanitaria - 14 ore ♣</b>	
Contenuti	<p><b><u>Legislazione alimentare di base</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legge 30.04.1962 n°283 e regolamento di esecuzione DPR 26.03.1980 n°327. Articoli 515 e 516 del Codice Penale. Regolamento CE n. 178/2002 sulla Rintracciabilità dei prodotti alimentari. Regolamento CE n. 852/2004, 853/2004, 882/2004 datati 29 aprile 2004 che dettano norme in materia di igiene e controllo degli alimenti.</li> </ul> <p><b><u>La conservazione degli alimenti</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione di conoscenze in merito alla corretta conservazione e manipolazione degli alimenti in relazione alla preservazione della loro salubrità, nonché delle loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Tecniche di conservazione in relazione alla tipologia dell'alimento: Pastorizzazione, sterilizzazione, refrigerazione, congelamento, surgelazione, essiccazione, concentrazione, liofilizzazione, impiego dell'atmosfera modificata e controllata, impiego del sale, dell'alcol, dell'aceto, dello zucchero e degli additivi conservanti.</li> </ul> <p><b><u>Legislazione igienico-sanitaria nel settore dell'igiene e dell'autocontrollo nella lavorazione degli alimenti</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicazione dell'autocontrollo igienico-sanitario secondo il D.Lgs.26.05.1997 n. 155 e il Reg. CE 29 aprile 2004 n. 852/2004 (che regolamerterà la materia dell'autocontrollo igienico-sanitario a partire dall'1 gennaio 2006), usando il sistema HACCP nel settore del commercio alimentare ed acquisizione dei comportamenti adeguati ai fini della igiene personale e di quella ambientale ed - in maniera integrata - ai fini della salute e sicurezza nel lavoro.</li> </ul> <p><b><u>Piani di Autocontrollo</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi generali ed implementazione secondo il sistema HACCP. L'analisi dei rischi, il controllo dei punti critici, la valutazione dei pericoli e la definizione dei criteri di prevenzione. Meccanismi e documentazione dei sistemi di controllo quali i criteri di valutazione visiva della merce (materie prime all'arrivo in azienda e nelle fasi di stoccaggio nonché conservazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti finiti), controllo del corretto turn-over, delle temperature, del microclima.</li> </ul> <p><b><u>La formazione del personale</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni essenziali di microbiologia, igiene e patologie trasmesse dagli alimenti. I microrganismi ed il loro comportamento negli alimenti, fattori di controllo. Nozioni basilari sulla corretta igiene dei cibi. Intossicazioni, infezioni e tossinfezioni. Igiene personale. Le principali regole di igiene personale per l'alimentarista nel settore del commercio alimentare.</li> </ul> <p><b><u>Igiene degli ambienti e delle attrezzature</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il corretto utilizzo delle attrezzature per garantire l'igiene personale nel settore del commercio alimentare. Igiene e tutela della salute del lavoratore. Idoneità attrezzature. Detersione, disinfezione e sanificazione. Uso sicuro dei prodotti di pulizia, disinfezione ecc..</li> </ul>

	<p>Procedure operative di pulizia, sanificazione e disinfestazione. Requisiti di igiene del lavoro e di sicurezza dei locali.</p> <p><b>Legislazione igienico-sanitaria nel settore degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislazione specifica, additivi chimici. Reg. Eu. 234/2011 D.M. 27.02.1996 n°209. recipienti, imballaggi e contenitori. Reg. Eu. 1935/2004 D.M. 21.03.1973 e successivi adeguamenti. Impiego dei pesticidi. DM 22.01.1998 e successive integrazioni. Cenni di tutela dell'ambiente.</li> </ul> <p><b>Etichettatura degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reg. Eu. 1169/2011 D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992 e s.m.</li> <li>• Acquisizione di conoscenze in merito alla qualità alimentare desumibile dalla corretta interpretazione delle informazioni di etichettatura, inserita nel concetto più ampio di qualità di servizio nel commercio di alimenti.</li> <li>• Norme per una corretta interpretazione delle informazioni di etichettatura dei prodotti alimentari confezionati e sfusi. Denominazione di vendita, elenco ingredienti, contenuto netto, scadenza, etichettatura nutrizionale, caratteristiche dei contenitori, lotto, informazioni nutrizionali.</li> </ul>
<p><b>Modulo R8</b> <b>Merceologia - 7 ore</b></p>	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merceologia dei principali alimenti a rischio</li> <li>• Acquisizione di conoscenze in merito alla merceologia degli alimenti di origine animale e vegetale con particolare riguardo alla composizione, caratteristiche organolettiche, principi nutrizionali, tecniche produttive e adatte condizioni di vendita dei più diffusi alimenti a rischio: latte e derivati, cereali e derivati, oli e grassi alimentari, prodotti a base di carne, prodotti della pesca, uova, bevande alcoliche e analcoliche, acque destinate al consumo umano, vegetali freschi e conservati, zuccheri ed edulcoranti, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, estratti alimentari, alimenti nervini, regolamentazione alimenti biologici e prodotti tipici (DOP, IGP,AS), OGM. I nuovi alimenti (probiotici, prebiotici, funzionali..)</li> <li>• Principali malattie connesse al consumo alimentare: errori e abusi dietetici, allergie alimentari</li> <li>• Aspetti tossicologici degli additivi</li> <li>• Elementi di nutrizione e dieta; esempio della dieta mediterranea con riferimento globale.</li> </ul>
<p><b>Modulo R9</b> <b>Marketing: riconoscere le esigenze del mercato per la competitività dell'impresa - 8 ore</b></p>	
Contenuti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cosa significa fare marketing: breve storia e concetti di base, domanda, offerta, mercato</li> <li>2. Bisogni e desideri</li> <li>3. Individuazione del mercato di riferimento</li> <li>4. Retail Mix: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Location</li> <li>b. Prodotto (inclusa analisi tridimensionale su prodotti proposti dagli allievi)</li> <li>c. Prezzo (incluso calcolo del Break Even Point)</li> <li>d. Comunicazione (includendo "Narrazione", "Social" e "Direct Email Marketing")</li> <li>e. Risorse umane</li> <li>f. Customer Service</li> <li>g. Immagine, design del locale ed allestimento del locale</li> </ol> </li> <li>5. Branding e rete con il territorio</li> <li>6. Marketing esperenziale</li> </ol>
<p><b>Modulo R10</b> <b>Comunicazione e competenze relazionali nella gestione dell'attività - 3 ore</b></p>	
Obiettivi Contenuti	<p>Acquisire gli elementi basilari della comunicazione interpersonale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizioni base, i principali disturbi della comunicazione</li> <li>• Comunicare per informare e comunicare per vendere: soddisfare il consumatore</li> <li>• Definizione e descrizione delle competenze relazionali</li> <li>• Stili comportamentali: aggressivo, passivo, assertivo.</li> </ul>
<p><b>Modulo R11</b> <b>Il vino e le altre produzioni agroalimentari trentine - 12 ore</b></p>	
Obiettivi Contenuti	<p>Le produzioni certificate del territorio proposte nel punto di vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di qualità, tipicità, territorio</li> <li>• Fisionomia e caratteristiche pedoclimatiche del Trentino</li> <li>• Legislazione e certificazione: Denominazione di Origine Protetta, Indicazione Geografica Protetta, Presidi Slow Food, Qualità Trentino, Denominazioni Comunali</li> <li>• Le principali produzioni trentine certificate</li> <li>• Storia della vite, vitigno, ecosistema viticolo, principali sistemi di allevamento, ciclo vegetativo</li> <li>• Frutto, acino e suoi principali componenti</li> <li>• Fermentazione alcolica, vinificazione, maturazione, invecchiamento, spumantizzazione</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione qualitativa del vino attraverso l'analisi sensoriale, tecnica della degustazione</li> <li>• D.o.c., D.o.c.g. e la nuova nomenclatura Comunitaria, principali zone viticole trentine, principali vitigni autoctoni, tutte le D.o.p. trentine</li> <li>• Principi fondamentali dell'abbinamento cibo/vino, esempi di preparazioni gastronomiche e loro caratteristiche sensoriali</li> <li>• Servizio del vino: temperature, carta dei vini, presentazione, stappatura e miscita</li> <li>• Organizzare la cantina: caratteristiche del locale adibito allo stoccaggio, acquisto, gestione degli stock</li> </ul>
<b>Modulo R12</b> <b>La gestione del bar - 12 ore</b>	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del settore del pubblico esercizio (somministrazione alimenti e bevande, intrattenimento e svago)</li> <li>• Teoria della distillazione, distillati e liquori nazionali e internazionali, produzione e caratteristiche</li> <li>• Aperitivi e cocktails: come si preparano, alcuni esempi, le attrezzature di riferimento</li> <li>• I vini speciali</li> <li>• La birra: la produzione, le caratteristiche, la conservazione e il servizio</li> <li>• Il caffè: conoscenza, manutenzione delle attrezzature per ottenere un ottimo caffè e cappuccino: le bevande calde, gli infusi, i the</li> <li>• Il listino prezzi e il menù; i promoter degli esercizi pubblici</li> <li>• I fondamentali del servizio sala bar</li> </ul>
<b>Modulo R13</b> <b>Sviluppo dei pubblici esercizi: esperienze di professionisti nel settore - 2 ore</b>	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cosa significa Sviluppo</li> <li>• Lo Sviluppo Sostenibile x la mia azienda</li> <li>• L'azienda è anche una formula</li> <li>• Come creare un'azienda che sia unica e non duplicabile</li> <li>• Testimonianza</li> <li>• Gli italiani e il fuori casa: orientamenti del consumatore a partire da indagini e statistiche</li> <li>• Pubblico esercizio come "vetrina promozionale"</li> <li>• I rapporti con i fornitori.</li> </ul>
<b>Modulo R14</b> <b>Prevenzione e sicurezza sul lavoro - 16 ore</b> ○	
Obiettivi 1	<p>Conoscere principi e passi fondamentali della normativa nazionale in tema di tutela della salute dei lavoratori; conoscere responsabilità e compiti del datore di lavoro in materia di salute e sicurezza dei lavoratori nello svolgimento dei compiti connessi all'attività di aziende del settore di interesse; acquisire le nozioni, le modalità e gli strumenti per affrontare la valutazione del rischio in azienda; conoscere il ruolo dei soggetti sociali ed istituzionali in materia di tutela della salute dei lavoratori; accrescere conoscenze e sensibilità verso la tutela di sicurezza e salute nel lavoro:</p>
Contenuti	<p>MODULO 1. NORMATIVO - giuridico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori</li> <li>• la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa</li> <li>• la «responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica» ex D.Lgs. n. 231/2001, e s.m.i.</li> <li>• il sistema istituzionale della prevenzione</li> <li>• i soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità</li> <li>• il sistema di qualificazione delle imprese.</li> </ul> <p>MODULO 2. GESTIONALE - gestione ed organizzazione della sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• i criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi</li> <li>• la considerazione degli infortuni mancati e delle modalità di accadimento degli stessi</li> <li>• la considerazione delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavoratori</li> <li>• il documento di valutazione dei rischi (contenuti, specificità e metodologie)</li> <li>• i modelli di organizzazione e gestione della sicurezza</li> <li>• gli obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione</li> <li>• il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza</li> <li>• la gestione della documentazione tecnico amministrativa</li> <li>• l'organizzazione della prevenzione incendi, del primo soccorso e della gestione delle emergenze.</li> </ul>

<p>Obiettivi 2</p> <p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la specifica normativa antinfortunistica; conoscere responsabilità penali e civili in caso di infortunio; acquisire le nozioni, le modalità e gli strumenti per affrontare le più comuni situazioni di rischio e per individuare gli interventi da adottare per eliminare o ridurre il rischio:</li> </ul> <p>MODULO 3. TECNICO - individuazione e valutazione dei rischi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• i principali fattori di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione</li> <li>• il rischio da stress lavoro-correlato</li> <li>• i rischi ricollegabili al genere, all'età e alla provenienza da altri paesi</li> <li>• i dispositivi di protezione individuale</li> <li>• la sorveglianza sanitaria.</li> </ul> <p>MODULO 4. RELAZIONALE - formazione e consultazione dei lavoratori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'informazione, la formazione e l'addestramento</li> <li>• le tecniche di comunicazione</li> <li>• il sistema delle relazioni aziendali e della comunicazione in azienda</li> <li>• la consultazione e la partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza</li> <li>• natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.</li> </ul>
<p><b>Modulo R15</b> <b>Prevenzione antincendio - 4 ore</b>    <b>Δ</b></p>	
<p>Obiettivi e Contenuti</p>	<p>Accrescere le conoscenze e la capacità operativa per poter far fronte alle emergenze conseguenti ad un incendio, con particolare riferimento ad aziende a basso rischio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'incendio e la prevenzione: principi della combustione; prodotti della combustione; sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio; effetti dell'incendio sull'uomo; divieti e limitazioni di esercizio; misure comportamentali</li> <li>• protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio: principali misure di protezione antincendio; evacuazione in caso di incendio; chiamata dei soccorsi.</li> <li>• esercitazioni pratiche: presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili; istruzioni sull'uso degli estintori portatili effettuata avvalendosi di sussidi audiovisivi</li> </ul>
<p><b>Modulo R16</b> <b>Nozioni di sicurezza alimentare - 3 ore</b></p>	
<p>Obiettivi e contenuti</p>	<p>Nozioni basilari sulla corretta igiene dei cibi a livello domestico Rischi sanitari connessi al mancato rispetto delle regole di igiene: le tossinfezioni Elementi di conservazione a livello domiciliare Congelamento e scongelamento domestico Emergenze alimentari e campagne di ritiro dei prodotti.</p>
<p><b>Modulo R17</b> <b>Celiachia e preparazione di pasti senza glutine - 5 ore</b></p>	
<p>Obiettivi e contenuti</p>	<p>Cos'è la celiachia Cos'è il glutine Alimenti permessi, vietati e a rischio Pericolo di contaminazione (casi pratici) Procedure AFC, alimentazione fuori casa (casi pratici)</p>
<p><b>Modulo R18</b> <b>Elementi nutrizionali - 3 ore</b></p>	
<p>Obiettivi e contenuti</p>	<p>Costituenti nutritivi degli alimenti Fabbisogni nutrizionali di base e livelli di assunzione raccomandati (LARN) La dieta bilanciata e multivariata: importanza di frutta, verdura e alimenti ricchi di fibre Principali malattie connesse ad errato consumo alimentare: errori e abusi dietetici Dieta nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p>
<p><b>Modulo R19</b> <b>La tutela del consumatore nel commercio di alimenti - 4 ore</b></p>	
<p>Obiettivi e contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemi UE per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>• Approfondimenti di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari nel mercato unico europeo</li> <li>• L'indicazione dei prezzi e le forme speciali di vendita</li> <li>• (Vendite straordinarie, vendita sottocosto, la nuova disciplina sulle prassi commerciali sleali)</li> <li>• Disposizioni del Codice Civile e del Codice Penale</li> <li>• Responsabilità del produttore per danni causati da prodotti difettosi.</li> </ul>

**Note:**

A completamento del corso verrà rilasciato un certificato di frequenza con le seguenti dichiarazioni aggiuntive (previa la frequenza del 90% delle ore previste dai moduli indicati):

- ♣ 14 ore in tema di legislazione igienico sanitaria e di sicurezza degli alimenti, ai sensi della delibera PAT 384/2003 e s.m., con frequenza obbligatoria e con verifica finale di apprendimento, in sostituzione all'obbligo del libretto sanitario e in sostituzione del corso previsto dal d. legislativo 155/1997 (HACCP).
- ○ + Δ corso per datori di lavoro che intendono svolgere i compiti propri del Servizio di Prevenzione e Protezione per attività a RISCHIO BASSO di cui all'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, ai sensi dell'Art. 34 del D.Lgs. 81/08 della durata di 16 ore (D.Lgs 81/08, DM 16.1.97) e corso per addetto antincendio per attività a basso rischio di incendio della durata di 4 ore (D.Lgs 81/08 e DM 10.3.98) per un totale di 20 ore.

Tali dichiarazioni danno diritto al riconoscimento del relativo credito formativo.