

**STANDARDIZZAZIONE IN U.F.**

<b>CODICE</b>	<b>NOME</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>ORE</b>	<b>PROFILO</b>
D1	REC SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA' RICETTIVE	E	72	
DB	AGENTE DI AFFARI IN MEDIAZIONE SEZIONE IMMOBILIARE	A	100	
DD	AGENTE DI AFFARI IN MEDIAZIONE SEZIONE MERCEOLOGICA	A	100	
DH	REC SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE	E	54	240101
DJ	REC ATTIVITA' COMMERCIALE SETTORE ALIMENTARE (COMPLETO 94 ORE)	E	94	
DK	REC IMPRESE RECETTIVE (RIT-REC SETTORE ALIMENTARE 112 ORE)	E	112	
DN	DIRIGENTE ATTIVITA' RIMOZIONE SMALTIMENTO AMIANTO	E	50	2501002
DQ	ADDETTO ATTIVITA' RIMOZIONE SMALTIMENTO AMIANTO	E	30	2501001
DR	AGENTE E RAPPRESENTANTE DI COMMERCIO	E	80	2402011
DT	ADDETTO CONDUZIONE IMPIANTI TERMICI OLTRE 200 KCAL	A	75	
DV	ADDETTO CONDUZIONE GENERATORI A VAPORE	E	150	
DW	ISCRIZIONE REGISTRO IMPRESE TURISTICHE RIT	A	18	170301
DX	CAA ACCESSO ATTIVITA' COMMERCIALI SETTORE ALIMENTARE	E	40	240102
DY	HACCP ADDETTO INDUSTRIA ALIMENTARE	E	12	130601

Dettaglio delle u.o. per profilo

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.C.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Agente e rappresentante di commercio</b>			
<i>Codice profilo</i>	2402011			
<i>Tipologia</i>	E (esito positivo)			
<i>utenza</i>	DR			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Fonti del rapporto di lavoro e legislazione sociale; aspetti previdenziali e di infortunistica, tipologie del rapporto di lavoro</li> <li>◆ Sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro</li> </ul>	6 ore	Test scritto
U.F. n.2	Diritto commerciale	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Cenni di diritto commerciale.</li> <li>◆ Nozioni elementari di legislazione tributaria</li> </ul>	8ore	Test scritto
U.F. n.3	Disciplina fiscale/contrattuale/previdenziale	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ La nozione di agente e rappresentante di commercio; la figura dell'agente, altre figure di intermediari di commercio, L.204/85; il contratto di agenzia; gli obblighi dell'agente, le vicende e la conclusione del rapporto di agenzia, disciplina codicistica del contratto di agenzia artt.1742-1752</li> <li>◆ La fattura commerciale, il libro giornale, il registro dei beni ammortizzabili, la tenuta delle scritture contabili, La società in nome collettivo, la società in accomandata semplice, la società a responsabilità limitata; Le entrate pubbliche</li> <li>◆ Aspetti previdenziali: adempimenti</li> </ul>	22 ore	test scritto
U.F. n.4	Organizzazione e Tecniche di Vendita	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il mercato e il marketing</li> <li>◆ Gli attori della vendita</li> <li>◆ Il processo di vendita e le sue fasi</li> <li>◆ Tecniche di vendita</li> </ul>	24 ore	attività di simulazione, analisi di casi, test scritto
U.F. n.5	Business Plan: strumenti finanziari	Le fasi del Business Plan con particolare attenzione all'analisi dei costi /ricavi	16 ore	test a risposta multipla, esercitazioni, analisi di casi

U.F. n.6		<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Le fonti e i principali canali per la raccolta delle informazioni sul mercato del lavoro</li><li>◆ Gli strumenti dell'incontro fra domanda e offerta di lavoro</li></ul>	4 ore	attività di simulazione, esercitazioni per la produzione di "prodotti" individuali (lettere di candidatura, curriculum)
----------	--	--	-------	---

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Agente di affari in mediazione - sezione merceologico</b>			
<i>Codice profilo</i>				
<i>Tipologia utenza</i>	A (aggiornamento) DD			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	Disciplina della professione di mediatore	Normativa che disciplina il settore e la figura professionale del mediatore	20	test scritto
U.F. n.2	Elementi di diritto civile	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Concetti e definizioni relativi a : <ul style="list-style-type: none"> <li>- diritti reali,</li> <li>- contratti</li> <li>- registri immobiliari</li> <li>- ipoteca</li> <li>- diritto di famiglia</li> </ul> </li> </ul>	40	test scritto
U.F. n.3	Elementi di diritto Tributario	Elementi di base relativi alla disciplina del diritto tributario	20	test scritto
U.F. n.4	Approfondimenti connessi ai diversi settori merceologici	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Elementi di merceologia, nozioni tecniche concernenti produzione, circolazione, trasformazione, commercializzazione e utilizzazione delle merci</li> <li>◆ Nozioni sull'andamento dei mercati e dei prezzi delle merci, degli usi e consuetudini locali inerenti il loro commercio, dell'arbitrato e degli accordi interassociativi</li> </ul>	20	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Agente di affari in mediazione – sezione immobiliare</b>			
<i>Codice profilo</i>				
<i>Tipologia</i>	A (aggiornamento)			
<i>utenza</i>	DB			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	Disciplina della professione di mediatore	Normativa che disciplina il settore e la figura professionale del mediatore	20	test scritto
U.F. n.2	Elementi di diritto civile	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Concetti e definizioni relativi a : <ul style="list-style-type: none"> <li>- diritti reali,</li> <li>- contratti</li> <li>- registri immobiliari</li> <li>- ipoteca</li> <li>- diritto di famiglia</li> </ul> </li> </ul>	40	test scritto
U.F. n.3	Elementi di diritto tributario	Elementi di base relativi alla disciplina del diritto tributario	20	test scritto
U.F. n.4	Approfondimenti connessi ai diversi settori merceologici	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Elementi di estimo,</li> <li>◆ Nozioni relative al credito fondiario ed edilizio,</li> <li>◆ Nozioni relative a finanziamenti ed agevolazioni finanziarie connesse agli immobili,</li> <li>◆ Elementi di base relativi al funzionamento del mercato immobiliare</li> </ul>	20	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Addetto alla conduzione di generatori a vapore</b>			
<i>Codice profilo</i>				
<i>Tipologia utenza</i>	E (esito positivo) DV			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	Elementi di fisica e meccanica connessi alla produzione e trasmissione del vapore	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Elementi di meccanica</li> <li>◆ Elementi di termologia</li> <li>◆ Produzione del vapore</li> <li>◆ Trasmissione del vapore</li> <li>◆ Elementi di elettrotecnica</li> <li>◆ Elementi di chimica</li> </ul>	39	test scritto
U.F. n.2	Normativa di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Regolamento contro l'inquinamento</li> <li>◆ Circolari tecniche</li> </ul>	3	test scritto
U.F. n. 3	Il processo di combustione ed i relativi apparecchi	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ I combustibili</li> <li>◆ Il processo di combustione: generalità e procedure di controllo</li> <li>◆ Apparecchi di combustione</li> </ul>	30	test scritto
U.F. n. 4	Caratteristiche dei generatori di vapore	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Elementi costitutivi dei generatori di vapore</li> <li>◆ Accessori di sicurezza</li> </ul>	45	test scritto
U.F. n. 5	La conduzione e la manutenzione in sicurezza dei generatori di vapore	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Le fasi della conduzione in sicurezza dei generatori di vapore</li> <li>◆ La manutenzione in sicurezza dei generatori di vapore</li> </ul>	33	Prova pratica

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Addetto alla conduzione di impianto termico di potenzialità superiore a 200.000 kcl/h</b>			
<i>Codice profilo</i>				
<i>Tipologia utenza</i>	A (aggiornamento) DT			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	Organizzazione e disciplina del settore	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Le normative vigenti che regolano l'impianto termico</li> <li>◆ I provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico</li> </ul>	6	test scritto
U.F. n.2	Nozioni generali di fisica	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Le normative vigenti che regolano l'impianto termico ed i provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico</li> </ul>	10	test scritto
U.F. n.3	Il processo di combustione	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Principali grandezze fisiche e relative unità di misura secondo il sistema di misura tecnico ed internazionale</li> <li>◆ Concetti fondamentali della pressione della temperatura, del calore e della sua propagazione</li> <li>◆ Conversione tra i principali sistemi di unità di misura, le equivalenze che intercorrono tra le grandezze</li> <li>◆ Equivalenze che intercorrono tra le grandezze fisiche fondamentali e derivate</li> <li>◆ Funzionamento dei principali strumenti di misura</li> </ul>	24	test scritto
U.F. n.4	Impianti: caratteristiche e funzionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ La composizione chimica delle diverse tipologie dei combustibili utilizzati negli impianti termici</li> <li>◆ Il fenomeno della combustione e le cause che lo influenzano</li> <li>◆ Funzionamento ed uso degli apparecchi per la combustione</li> <li>◆ Metodi e strumenti di verifica dell'andamento della combustione e dei relativi prodotti</li> </ul>	25	test scritto
U.F. n.5	Stage presso impianto termico		10	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Dirigente delle attività di rimozione, smaltimento e bonifica dell'amianto – livello gestionale</b>			
<i>Codice profilo</i>	2501002			
<i>Tipologia utenza</i>	E (esito positivo) DN			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	Il quadro normativo in materia di sicurezza da amianto; classificazione dei rifiuti ai fini dello smaltimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Normativa in materia di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro</li> <li>◆ D.Lgs. 277/91 e D.Lgs. 626/94 obblighi, diritti e doveri dei lavoratori, dirigenti e preposti</li> <li>◆ Legislazione specifica sul trattamento dell'amianto</li> </ul>	10	test scritto
U.F. n.2	Proprietà fisiche e tecnologiche dell'amianto	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Metodi di prelievo ed analisi delle fibre</li> </ul>	4	test scritto
U.F. n.3	I rischi in cantiere	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Rischi e danni derivanti dall'esposizione dell'amianto</li> <li>◆ Sistemi di protezione dell'ambiente</li> <li>◆ Situazioni di emergenza probabili per l'ambiente e i lavoratori</li> <li>◆ Prevenzione e gestione degli incidenti ed emergenze</li> </ul>	8	test scritto
U.F. n.4	Procedure di rimozione e smaltimento di materiali compatti e di materiali friabili	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Procedure di lavoro in sicurezza per la rimozione, il confinamento, l'incapsulamento e lo smaltimento dell'amianto in matrice compatta e friabile</li> <li>◆ Sistemi di controllo e collaudo</li> </ul>	20	test scritto
U.F. n.5	Pianificazione e gestione in sicurezza del cantiere di bonifica	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il piano di lavoro (art. 34 D.Lgs. 277/91) e restituibilità di aree, impianti ed edifici bonificati</li> <li>◆ Allestimento del cantiere e la gestione integrata della sicurezza</li> <li>◆ Dispositivi di protezione individuali (d.p.i.)</li> <li>◆ Strumenti formativi e informativi</li> </ul>	8	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Lavoratore addetto alle attività di rimozione, smaltimento e bonifica dell'amianto – livello operativo</b>			
<i>Codice profilo</i>	2501001			
<i>Tipologia utenza</i>	E (esito positivo) DQ			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	Il quadro normativo in materia di sicurezza da amianto	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Normativa in materia di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro</li> <li>◆ D.Lgs. 277/91 e D.Lgs. 626/94 obblighi, diritti e doveri dei lavoratori, dirigenti e preposti</li> </ul>	5	test scritto
U.F. n.2	Proprietà fisiche e tecnologiche dell'amianto	Metodi di prelievo ed analisi delle fibre	2	test scritto
U.F. n.3	I rischi per la salute umana ed i rischi in cantiere (DPI)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Dispositivi di protezione individuali (d.p.i.)</li> <li>◆ Gli accertamenti sanitari</li> </ul>	7	test scritto
U.F. n.4	Procedure di rimozione e smaltimento di materiali compatti e di materiali friabili	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Procedure di lavoro e modalità operative in sicurezza per la rimozione, il confinamento, l'incapsulamento e lo smaltimento dell'amianto in matrice friabile e/ o compatta</li> </ul>	16	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Iscrizione al R.E.C. per somministrazione alimenti e bevande</b>			
<i>Codice profilo</i>	240101			
<i>Tipologia</i>	E (esito positivo)			
<i>utenza</i>	DH			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	Somministrazione di alimenti e bevande	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Merceologia</li> <li>◆ Gestione documentata dei rischi nell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande</li> </ul>	30	test scritto
U.F. n.2	Gestione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Nozioni di normativa amministrativa;</li> <li>◆ Nozioni di normativa fiscale;</li> <li>◆ Nozioni di assistenza e previdenza;</li> <li>◆ Nozioni per la creazione di un piano di impresa</li> <li>◆ Strumenti finanziari e contabilità</li> <li>◆ Marketing e comunicazione aziendale</li> <li>◆ Organizzazione del lavoro e qualità</li> </ul>	24	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Iscrizione al R.I.T.</b>			
<i>Codice profilo</i>	170301			
<i>Tipologia</i>	E (esito positivo)			
<i>utenza</i>	DW			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	Igiene delle strutture ricettive	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Principi di igiene: microclima , modalità di trasmissione delle malattie infettive</li> <li>◆ Principi di sanificazione e disinfestazione,</li> </ul>	8	test scritto
U.F. n.2	Gestione delle aziende turistiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Nozioni di normativa sul turismo</li> <li>◆ Nozioni di organizzazione del lavoro</li> <li>◆ Nozioni per la creazione di un piano di impresa</li> <li>◆ Nozioni di marketing turistico</li> <li>◆ Strumenti finanziari e contabilità specifica</li> <li>◆ Comunicazione d'azienda</li> <li>◆ Tecniche di vendita</li> </ul>	10	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Accesso attività commerciali nel settore alimentare</b>			
<i>Codice profilo</i>	240102			
<i>Tipologia</i>	E (esito positivo)			
<i>utenza</i>	DX			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	La valutazione del rischio in campo alimentare	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ I pericoli microbiologici, chimici e fisici; effettuazione della loro analisi e valutazione del rischio</li> <li>◆ Nozioni di microbiologia con particolare riferimento a: germi patogeni e loro modalità di sviluppo e crescita; fattori favorenti ed inibenti la crescita batterica</li> <li>◆ Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti e le abitudini alimentari</li> </ul>	12	test scritto
U.F. n.2	Principi di igiene degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Quadro normativo (L.283/62 – Del Cons. Reg. n. 273/94; Regolamenti comunali</li> <li>◆ Gestione degli alimenti: analisi dei processi lavorativi e individuazione dei fattori di rischio</li> <li>◆ Igiene della persona e dell'ambiente: procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature; il libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi; la formazione degli addetti</li> <li>◆ Principi di nutrizione: la tutela del consumatore</li> </ul>	16	test scritto
U.F. n.3	Autocontrollo nelle produzioni alimentari (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Le direttive comunitarie in materia di autocontrollo</li> <li>◆ Il D.lgs 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni</li> <li>◆ Il sistema HACCP con particolare riferimento agli aspetti di analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo</li> <li>◆ Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio (Del. Consiglio Regionale 55/98; D.G.R. 528/98, D.G.R. 1031/99)</li> </ul>	12	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>Addetto industria alimentare (HACCP)</b>			
<i>Codice profilo</i>	130601			
<i>Tipologia</i>	E (esito positivo)			
<i>utenza</i>	DY			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	Autocontrollo nelle produzioni alimentari (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Le direttive comunitarie in materia di autocontrollo</li> <li>◆ Il D.lgs 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni</li> <li>◆ Il sistema HACCP con particolare riferimento agli aspetti di analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo</li> <li>◆ Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio (Del. Consiglio Regionale 55/98; D.G.R. 528/98, D.G.R. 1031/99)</li> </ul>	12	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>REC somministrazione alimenti e bevande e attività ricettive</b>			
<i>Codice profilo</i>				
<i>Tipologia utenza</i>	E (esito positivo) D1			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	Somministrazione alimenti e bevande	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Merceologia</li> <li>◆ Gestione documentata dei rischi nell'attività di preparazione e somministrazione alimenti e bevande</li> </ul>	30	test scritto
U.F. n.2	Gestione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Nozioni di normativa amministrativa;</li> <li>◆ Nozioni di normativa fiscale;</li> <li>◆ Nozioni di assistenza e previdenza;</li> <li>◆ Nozioni per la creazione di un piano di impresa</li> <li>◆ Strumenti finanziari e contabilità</li> <li>◆ Marketing e comunicazione aziendale</li> <li>◆ Organizzazione del lavoro e qualità</li> </ul>	24	test scritto
U.F. n.3	Igiene nelle strutture ricettive	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Principi di igiene: microclima , modalità di trasmissione delle malattie infettive</li> <li>◆ Principi di sanificazione e disinfestazione,</li> </ul>	8	test scritto
U.F. n.4	Gestione delle aziende turistiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Nozioni di normativa sul turismo</li> <li>◆ Nozioni di organizzazione del lavoro</li> <li>◆ Nozioni per la creazione di un piano di impresa</li> <li>◆ Nozioni di marketing turistico</li> <li>◆ Strumenti finanziari e contabilità specifica</li> <li>◆ Comunicazione d'azienda</li> <li>◆ Tecniche di vendita,</li> </ul>	10	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>REC attività commerciale settore alimentare (completo)</b>			
<i>Codice profilo</i>				
<i>Tipologia utenza</i>	E (esito positivo) DJ			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	La valutazione del rischio in campo alimentare	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ I pericoli microbiologici, chimici e fisici; effettuazione della loro analisi e valutazione del rischio</li> <li>◆ Nozioni di microbiologia con particolare riferimento a: germi patogeni e loro modalità di sviluppo e crescita; fattori favorenti ed inibenti la crescita batterica</li> <li>◆ Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti e le abitudini alimentari</li> </ul>	12	test scritto
U.F. n.2	Principi di igiene degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Quadro normativo (L.283/62 – Del Cons. Reg. n. 273/94; Regolamenti comunali</li> <li>◆ Gestione degli alimenti: analisi dei processi lavorativi e individuazione dei fattori di rischio</li> <li>◆ Igiene della persona e dell'ambiente: procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature; il libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi; la formazione degli addetti</li> <li>◆ Principi di nutrizione: la tutela del consumatore</li> </ul>	16	test scritto
U.F. n.3	Autocontrollo nelle produzioni alimentari (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Le direttive comunitarie in materia di autocontrollo</li> <li>◆ Il D.lgs 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni</li> <li>◆ Il sistema HACCP con particolare riferimento agli aspetti di analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo</li> <li>◆ Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio (Del. Consiglio Regionale 55/98; D.G.R. 528/98, D.G.R. 1031/99)</li> </ul>	12	test scritto
U.F. n.4	Somministrazione alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Merceologia</li> </ul>	30	test scritto

	e bevande	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Gestione documentata dei rischi nell'attività di preparazione e somministrazione alimenti e bevande</li> </ul>		
U.F. n.4	Gestione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Nozioni di normativa amministrativa;</li> <li>◆ Nozioni di normativa fiscale;</li> <li>◆ Nozioni di assistenza e previdenza;</li> <li>◆ Nozioni per la creazione di un piano di impresa</li> <li>◆ Strumenti finanziari e contabilità</li> <li>◆ Marketing e comunicazione aziendale</li> <li>◆ Organizzazione del lavoro e qualità</li> <li>◆</li> </ul>	24	test scritto

		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità valutazione</b>
<b>Denominazione profilo=nome</b>	<b>REC imprese ricettive (RIT-REC settore alimentare)</b>			
<i>Codice profilo</i>				
<i>Tipologia utenza</i>	E (esito positivo) DK			
<b>U.F. standard</b>				
U.F. n.1	La valutazione del rischio in campo alimentare	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ I pericoli microbiologici, chimici e fisici; effettuazione della loro analisi e valutazione del rischio</li> <li>◆ Nozioni di microbiologia con particolare riferimento a: germi patogeni e loro modalità di sviluppo e crescita; fattori favorenti ed inibenti la crescita batterica</li> <li>◆ Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti e le abitudini alimentari</li> </ul>	12	test scritto
U.F. n.2	Principi di igiene degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Quadro normativo (L.283/62 – Del Cons. Reg. n. 273/94; Regolamenti comunali</li> <li>◆ Gestione degli alimenti: analisi dei processi lavorativi e individuazione dei fattori di rischio</li> <li>◆ Igiene della persona e dell'ambiente: procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature; il libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi; la formazione degli addetti</li> <li>◆ Principi di nutrizione: la tutela del consumatore</li> </ul>	16	test scritto
U.F. n.3	Autocontrollo nelle produzioni alimentari (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Le direttive comunitarie in materia di autocontrollo</li> <li>◆ Il D.lgs 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni</li> <li>◆ Il sistema HACCP con particolare riferimento agli aspetti di analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo</li> <li>◆ Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio (Del. Consiglio Regionale 55/98; D.G.R. 528/98, D.G.R. 1031/99)</li> </ul>	12	test scritto
U.F. n.4	Somministrazione alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Merceologia</li> </ul>	30	test scritto

	e bevande	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Gestione documentata dei rischi nell'attività di preparazione e somministrazione alimenti e bevande</li> </ul>		
U.F. n.4	Gestione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Nozioni di normativa amministrativa;</li> <li>◆ Nozioni di normativa fiscale;</li> <li>◆ Nozioni di assistenza e previdenza;</li> <li>◆ Nozioni per la creazione di un piano di impresa</li> <li>◆ Strumenti finanziari e contabilità</li> <li>◆ Marketing e comunicazione aziendale</li> <li>◆ Organizzazione del lavoro e qualità</li> <li>◆</li> </ul>	24	test scritto
U.F. n.5	Igiene delle strutture ricettive	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Principi di igiene: microclima , modalità di trasmissione delle malattie infettive</li> <li>◆ Principi di sanificazione e disinfestazione</li> </ul>	8	test scritto
U.F. n.6	Gestione delle aziende turistiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Nozioni di normativa sul turismo</li> <li>◆ Nozioni di organizzazione del lavoro</li> <li>◆ Nozioni per la creazione di un piano di impresa</li> <li>◆ Nozioni di marketing turistico</li> <li>◆ Strumenti finanziari e contabilità specifica</li> <li>◆ Comunicazione d'azienda</li> <li>◆ Tecniche di vendita</li> </ul>	10	test scritto