

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
<b>Modulo n. 1</b>	<b>SPECIE ANIMALI D'ORIGINE</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>- Bovini</li> <li>- Ovini</li> <li>- Suini</li> <li>- Avicoli</li> <li>- Conicoli</li> </ul>
Durata in ore	20 h
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
<b>Modulo n. 2</b>	<b>IL CICLO DI TRASFORMAZIONE DELLE CARNI</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fasi, attività e tecnologie</li> <li>- Tecniche di lavorazione e di taglio dei prodotti carnei</li> <li>- Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione</li> <li>- Trasformazione e conservazione</li> <li>- Le operazioni di immagazzinamento</li> </ul>
Durata in ore	40 h
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. __ docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
<b>Modulo n. 3</b>	<b>ATTREZZATURE E STRUMENTI PER LA LAVORAZIONE</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coltelli</li> <li>- affettatrici</li> <li>- seghe elettriche</li> <li>- celle frigorifere e isotermitiche</li> <li>- forni</li> </ul>
Durata in ore	20 h
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
-------------------------------------	--

Modulo n. 4	<b>TECNICHE ESPOSITIVE E DI MERCHANDISING</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Layout degli spazi espositivi</li> <li>- Elementi di merceologia e di economia del reparto carni</li> <li>- Tecniche di conservazione Pesatura e prezzatura</li> <li>- Metodi di preparazione dei prodotti gastronomici</li> <li>- La comunicazione con il cliente</li> </ul>
Durata in ore	15 h
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
Modulo n. 6	<b>IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO BASATO SUL METODO H.A.C.C.P.</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- normativa di igiene alimentare (H.A.C.C.P.)</li> <li>- principi di igiene e cura della persona</li> <li>- sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, igiene degli impianti e delle attrezzature.</li> </ul>
Durata in ore	5 h
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B