







LA PRODUZIONE DI SEMILAVORATI PER LA RISTORAZIONE E DI PRODOTTI TRASFORMATI PER LA VENDITA DIRETTA

Destinatari e	nr 14 partecipanti: lavoratori del settore ristorazione, operatori della macellazione o
requisiti	lavoratori del settore caseario, addetti alla trasformazione, manipolazione, conservazione
d'accesso	degli alimenti.
	Per la partecipazione al corso farà fede l'ordine di arrivo delle domande di partecipazione.
Durata e	35 ore: 27 ore di lezioni in aula, 8 ore di project work.
articolazione	
	nr complessivo incontri: 9
Date, Sede e	Data di inizio corso: giovedì 16 ottobre 2014
contenuti del	
corso:	Articolazione: un incontro a settimana nella giornata di giovedì in orario 17.00-20.00
	Sede: Dinamica Via Bigari 3 – Bologna (BO)
	CONTENUTI:
	CONTENUTI:
	Mod. 1 – la produzione dei semilavorati per la ristorazione
	Il semilavorati cotti per la preparazione dei piatti serviti caldi, le procedura igieniche
	necessarie per la realizzazione dei semilavorati e per l'autorizzazione da parte dell'autorità
	competente
	Project work sull'analisi delle fasi operative per la stabilizzazione dei semilavorati
	Mod. 2 – La trasformazione dei prodotti per la vendita diretta
	I requisiti normativi per la trasformazione dei prodotti agricoli e vendita, fondamenti di
	tecnologie alimentari per la durabilità commerciale di conserve e semi-conserve
	Project work sull'analisi delle fasi operative per la trasformazione e stabilizzazione dei
	prodotti
Costo	Corso gratuito
Attestato	Attestato di frequenza (70% delle ore previste)
rilasciato:	Treestate at frequenza (70 % delle ore previste)
Modalità	Inviare la scheda partecipante ai recapiti di Dinamica entro il 3 ottobre 2014
iscrizione:	
_	Dinamica Soc. Cons. a.r.l. via Bigari n. 3, Bologna (BO)
Per	Tutor del corso: Marina Marcelli (349/3196154)
informazioni:	Coordinatore del corso: Bellaera Claudia
	Tel 051 6313815; Fax 051 6313858 <u>c.bellaera@dinamica-fp.it</u>
17	Progetto Rif. P.A. 2013-2590/Bo prog. 2 ed. 1 titolo Op



Progetto Rif. P.A. 2013-2590/Bo prog. 2 ed. 1 titolo Op "Valorizzazione delle produzioni locali per il sostegno delle attività economiche del territorio: la fauna selvatica, i semilavorati per la ristorazione e i trasformati per la vendita diretta" – Canale di finanziamento FSE 1 Az. Formazione a supporto dell'innovazione tecnologica e organizzativa – Accesso individuale, approvato con Det. Dir. 2028 del 30/12/2013

