



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL N° 7 CARBONIA

Deliberazione n. 1664

Adottata dal Direttore Generale in data 16 OTT. 2014

Oggetto: Stipula convenzione con l'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "G.Ferraris" di Iglesias, "Progetto ARDISCO" - Operatore della trasformazione agroalimentare: pianificazione/pasticceria cup E56G13002100009 - codice locale 100103IVI21AR136426.

- PREMESSO** che con nota prot.n.1701/2014, il Dirigente Scolastico Prof. Alberto Mantega, propone con la stipula di una convenzione la collaborazione di questa Azienda per lo svolgimento dell'attività di docenza a favore degli studenti frequentanti il 1° anno del corso per Operatore della trasformazione agroalimentare pianificazione/pasticceria;
- VISTA** la nota prot. n.47487/2013 con la quale la Regione Sardegna ha confermato l'ammissione al finanziamento del progetto "Operatore della trasformazione agroalimentare – pianificazione/pasticceria predisposto dall'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "G.Ferraris" di Iglesias - "Progetto ARDISCO";
- CONSIDERATO** che il suddetto progetto prevede prestazioni di personale di ruolo e non di ruolo ed esperti esterni e che l'Azienda dispone di personale con conoscenze specifiche e capacità applicative adeguate dal punto di vista dello svolgimento dei servizi alla formazione professionale;
- VERIFICATO** che con nota prot.n.2341/2014, il Responsabile del Servizio degli Alimenti e della Nutrizione, ha comunicato la disponibilità del servizio ad effettuare attività di docenza in favore degli alunni della 1ª classe dell' Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "G.Ferraris" di Iglesias in orario di servizio per n° 6 ore complessive e le restanti fuori orario di servizio;
- DATO ATTO** che il personale svolgerà l'attività di docenza secondo la disciplina dell' art. 53 del Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n.165.

IL Direttore Generale

Preso atto dell'istruttoria svolta dal Responsabile del Servizio Affari Generali;

SENTITO il parere favorevole del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario:

DELIBERA

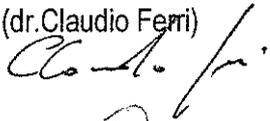
- di prendere atto della convenzione, allegata al presente atto, per l'attuazione dei moduli didattici del corso di Operatore della trasformazione agroalimentare pianificazione/pasticceria, che si svolgeranno nel corso dell'anno 2014;
- che il personale della ASL espletterà l'attività di docenza ai sensi dell'art. 53 del DLgs 165/2001;
- di dare atto che l'istituto Professionale G.Ferraris, liquiderà in favore di questa Azienda l'importo di € 50 al lordo di IVA se dovuta, per ogni ora di docenza e di eventuale ritenuta fiscale prevista dalla normativa vigente, a seguito di accreditamento dei finanziamenti da parte della Regione Autonoma della Sardegna;
- di movimentare gli importi derivati dal presente atto sul codice conto 0402040105"ricavi per prestazioni libero professionali – altro" del piano dei conti aziendali e sul codice 101101104"Servizio Professioni Sanitarie".

Il Direttore Generale

Dott. Maurizio Calamida



Il Direttore Amministrativo
(dr. Claudio Ferri)



Resp. Serv. Affari Generali



Il Direttore Sanitario
(dr. Andrea Corrias)





REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Il Responsabile del Servizio Affari Generali,

Attesta che la deliberazione
n° 1664 del 16 OTT. 2014

è stata pubblicata

nell'Albo Pretorio dell'Azienda USL n° 7

a partire dal 20 OTT 2014

Resterà a disposizione per la consultazione nella sezione

Archivio Deliberazioni del sito www.aslcarbonia.it



Servizio Affari Generali

Prot. 379/IFA del 02/04/2014



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNIA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Istituto Professionale di Stato
G. Ferraris - Iglesias

Prot. n. 401 A16/c del 19-03-2014

Al Direttore Generale Dell'ASL 7
Dott. Maurizio Calamida
Via Dalmazia 83
09013 Carbonia

e p.c. al Servizio Formazione
bot. Desogus

Oggetto : Operatore della trasformazione agroalimentare: panificazione/pasticceria
cup E56G13002100009 – codice locale 100103IVI21AR136426 –
Richiesta corso "Igiene alimentare e qualità"

In riferimento alle comunicazioni precedentemente intercorse riguardo al Progetto "ARDISCO", rivolto a n. 16 alunni frequentanti il 1° anno del corso per "Operatori alla trasformazione agroalimentare: panificazione/pasticceria", presso il nostro Istituto, è previsto un modulo di n. 40 ore di "Igiene alimentare e qualità" (si allega programma), per il quale è stato richiesto l'intervento di vostri esperti.

In vista di un imminente avvio del modulo si richiede:

- conferma della vostra disponibilità a sottoscrivere la convenzione allegata alla presente,
- comunicazione dei nominativi degli esperti da Voi individuati.

In attesa di un vostro riscontro, si porgono cordiali saluti.

1/04/2014
Procedura ad r. Vinea (S.M.)
di responsabilità: sott. in to + allegato
docu to

Il Dirigente Scolastico
Prof. Alberto Mantega



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONI AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Istituto Professionale di Stato
G. Ferraris - Iglesias

AVVISO ARDISCO

Operatore della trasformazione agroalimentare: panificazione e pasticceria

La figura professionale di "Operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione/pasticceria" si innesta in un mercato che deve offrire prodotti omologati, ma anche prodotti che siano caratteristici della tradizione e dell'identità geografica, alimentare e culturale locale, allo scopo di trovare nuovi canali di occupazione ma anche di determinare nuovi strumenti per lo sviluppo economico sostenibile del territorio. Si intende quindi formare una figura professionale depositaria di antiche ricette, collegate alla panificazione e alla pasticceria, legate alle consuetudini e tradizioni territoriali la cui conoscenza è a rischio di estinzione.

Al termine del percorso l'allievo, **OLTRE ALLE COMPETENZE PREVISTE NEGLI ASSI CULTURALI**, dovrà essere in grado di:

- Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni;
- Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, dalle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo;
- Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene;
- Eseguire operazioni di trasformazione relative ai diversi processi, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti trattati applicando i profili normativi di igiene
- Eseguire la vendita del prodotto

N.	TITOLO DEL MODULO	DURATA
10	IGIENE ALIMENTARE E QUALITA' - 1 ^a ANNUALITA'	40
N° ORE PRATICA: 20	N° ORE TEORIA: 20	N° ORE STAGE: N° ORE FAD:
CONTENUTI DEL MODULO	Il sistema HACCP e il manuale di autocontrollo (procedure per l'individuazione dei pericoli e dei punti critici di controllo, individuazione dei parametri di controllo e loro monitoraggio, azioni preventive, azioni correttive, procedure di registrazione); Nozioni di microbiologia; Temperature di controllo e di conservazione degli alimenti, relazione tra tempo, temperatura e azione dei microrganismi; Procedure igieniche nella preparazione dei prodotti di panificazione e pasticceria: cottura, conservazione, ciclo distributivo, gestione degli operatori del settore in materia di igiene degli alimenti; Igiene della persona e del comportamento; elementi di ergonomia L'igiene degli ambienti di lavoro* e delle attrezzature: generalità sulle caratteristiche dei locali e delle attrezzature, illuminazione, aerazione, ordine, adeguatezza delle strutture, pulizia, prodotti da utilizzare, piano di sanificazione; Tossinfezioni alimentari: vie di contaminazione e loro prevenzione (intolleranze e celiachia); Disinfestazione, azioni preventive e correttive;	

RELAZIONE TRA I CONTENUTI DEL MODULO E GLI STANDARD DI COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALE PRESI A RIFERIMENTO

I contenuti del modulo sono in relazione a tutte le ADA tecnico-professionali in quanto consentono l'acquisizione dei comportamenti da adottare durante tutte le fasi lavorative della figura professionale

DESCRIZIONE METODOLOGIE FORMATIVE:

Le caratteristiche dei contenuti dei moduli necessitano delle lezioni frontali per le quali ci si avvarrà di strumenti tecnologici quali le LIM e presentazioni multimediali. Si utilizzeranno, inoltre, attività laboratoriali ed esercitazioni

DESCRIZIONE DELLA PROVA PER LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Questionari a risposta chiusa e problem solving

N.	TITOLO DEL MODULO	DURATA
10/A	IGIENE ALIMENTARE E QUALITA' - 2 ^A ANNUALITA'	40

N° ORE PRATICA: 8

N° ORE TEORIA: 12

N° ORE STAGE: 20

N° ORE FAD:

CONTENUTI DEL MODULO

Conoscenza

Direttive e normative sulla qualità nel settore della panificazione e pasticceria
Principi ed elementi di base di un sistema di qualità nella trasformazione panaria e dolciaria
Procedure attinenti al sistema qualità

RELAZIONE TRA I CONTENUTI DEL MODULO E GLI STANDARD DI COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALE PRESI A RIFERIMENTO

I contenuti del modulo sono in relazione con la competenza: Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo

DESCRIZIONE METODOLOGIE FORMATIVE:

Le caratteristiche dei contenuti del moduli necessitano delle lezioni frontali per le quali ci si avvarrà di strumenti tecnologici quali le LIM e presentazioni multimediali. Si utilizzeranno, inoltre, attività laboratoriali ed esercitazioni

DESCRIZIONE DELLA PROVA PER LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Questionari a risposta chiusa e problem solving



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"G. FERRARIS" IGLESIAS**

Indirizzo Industria: Manutenzione e Assistenza Tecnica
Servizi per l'Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera e Commerciali
Via Canepa - 09016 Iglesias
Tel. 078140148 Fax 0781259561



e.mail: info@ipsinigliecias.org
sito web: <http://www.ipsinigliecias.org>

Codice Fiscale: 81003430923
PEC: CARI020001@pec.istruzione.it

CONVENZIONE

- Vista la nota della R.A.S. Prot. n. 47487/2013 del 16/10/2013 di conferma di ammissione a finanziamento del progetto "Operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione/pasticceria"
- Visto il Progetto predisposto dall'istituto per la figura professionale "Operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione/pasticceria"
- Vista la nota della R.A.S. Prot. n. 47487/2013 del 16/10/2013 di conferma di ammissione a finanziamento del progetto "Operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione/pasticceria"
- Vista la delibera del Collegio dei docenti
- Vista la delibera del Consiglio d'Istituto
- Visto il Piano dell'Offerta Formativa dell'A.S. 2013/14
- Considerato che il suddetto progetto prevede prestazioni di personale di ruolo e non di ruolo ed esperti esterni, attività aggiuntive per il personale in servizio e acquisti per materiali, strumenti e servizi a sostegno del progetto

CONSIDERATO che la _____ di _____ dispone di personale con conoscenze specifiche, capacità applicative e strumentazioni adeguate dal punto di vista dello svolgimento dei servizi alla formazione;

VISTA la disponibilità offerta dalla _____ di _____ a mettere a disposizione detto personale tecnico specializzato per la trattazione degli argomenti in programma.

tra

l'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "G. Ferraris" di Iglesias, C.F. 81003430923, con sede in Iglesias, via Canepa, rappresentato dal Dirigente Scolastico e legale rappresentante Prof. Alberto Mantega;

e

la _____
Rappresentante legale: _____
Via _____
P.IVA _____

si conviene e si stipula quanto segue:

Art.1 Le premesse costituiscono parte integrante della presente convenzione.

Art.2 La (AZIENDA) s' impegna a prestare la propria opera, con la massima diligenza, nelle sedi in cui si svolgono le attività del Progetto per complessive ore di docenza nel Modulo "_____".

S' impegna, altresì, a riferire, con cadenza periodica, al Coordinatore del Corso sulle realizzazioni dei programmi didattici e su tutte le iniziative intraprese al fine del raggiungimento degli obiettivi concordati, nonché sui risultati fino a quel momento conseguiti.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
"G. FERRARIS" IGLESIAS**

Indirizzo Industrie: Manutenzione e Assistenza Tecnica
Servizi per l'Enogastronomia ed Ospitalità Alborghiera e Commerciali
Via Canepa - 09016 Iglesias
Tel. 078140148 Fax 0781259561



e-mail: info@ipsiaiglesias.org
sito web: <http://www.ipsiaiglesias.org>

Codice Fiscale: 81003430923
PEC: CARI020001@pec.istruzione.it

A conclusione del Modulo o dell'intervento, la _____ produrrà:

- a) una relazione sull'attività didattica con l'indicazione analitica degli argomenti trattati;
- b) una valutazione per ogni allievo.

Art.3 E' fatto espresso divieto alla _____ di cedere totalmente o parzialmente il presente contratto senza il preventivo consenso scritto dell'Istituto.

L'inadempimento alla presente obbligazione comporta la risoluzione di diritto del presente contratto ai sensi del successivo art. 8.

Art.4 L'Istituto corrisponderà alla _____ il compenso di € _____, al lordo di IVA se dovuta e di eventuale ritenuta fiscale prevista dalla normativa vigente. L'importo complessivo è pari a € _____ ed è onnicomprensivo di tutte le spese (vitto, alloggio, viaggio) eventualmente affrontate.

Art.5 Tutte le attività inerenti il progetto avranno inizio il _____ e si concluderanno entro il _____.

Art.6 Tutti i pagamenti avverranno dietro presentazione di fattura intestata all'I.P.S.I.A. "Ferraris" di Iglesias, di parcella o dichiarazione della non sussistenza dell'obbligo di emissione della fattura e, comunque, solo dopo la verifica dell'avvenuta consegna di tutti i materiali richiesti e dopo l'effettiva disponibilità da parte dell'Istituto dei fondi accreditati dalla Regione Autonoma della Sardegna. Rimane a carico dell'Esperto ogni responsabilità relativa al pagamento di qualsiasi imposta da esso dovuta e ad ogni altro adempimento previsto dalla normativa in relazione al compenso così corrisposto.

Art.7 Ogni genere di modifica e/o integrazione del presente contratto deve essere redatta in forma scritta e controfirmata da entrambe le parti.

Art.8 Le parti convengono, ai sensi e per gli effetti dell' art. 2237 del C.C., che l'Istituto potrà recedere dal presente contratto qualora lo stesso ne ritenga inopportuna la sua conduzione a termine. Ricevuta la comunicazione di recesso, il docente dovrà far pervenire, entro il termine indicato dall'Istituto, tutte le informazioni ed i risultati delle attività svolte fino a quel momento.

Art.9 Il presente contratto verrà registrato solo in caso d'uso.

Art.10 Il presente contratto viene concluso in Iglesias presso gli Uffici dell'Istituto. Le parti convengono la competenza esclusiva del Foro di Cagliari, per qualsiasi controversia dovesse insorgere a seguito dell'interpretazione, esecuzione ed applicazione del presente contratto.

Art.11 Ai sensi dell'art.10 della L. 31.12.1996, n. 675, l'amministrazione scolastica fa presente che i dati raccolti saranno trattati al solo fine dell'esecuzione del presente contratto, e comunque, in applicazione della predetta legge e del D.L.vo 11 maggio 1999, n. 135 e successive modificazioni e integrazioni.

La presente convenzione è composta da n. 2 pagine.

Iglesias Il, Prot. A16c/ _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Alberto Mantega

AZIENDA



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL 7 Carbonia

*Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione*

PI/2014/2341

Iglesias, 06/05/2014

**Al Responsabile dell'Ufficio Formazione
Dott. Gian Franco Desogus**

Oggetto: Progetto "Ardisco" – Attività di docenza.

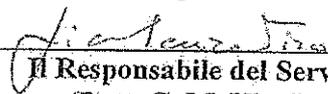
Avuto riguardo per la sua nota del 10/04/2014 Prot. n° 358/u. f. q. avente per oggetto "richiesta di disponibilità per attività di docenza", si comunica che questo Servizio ha già dato la propria disponibilità ad effettuare attività di docenza in favore degli alunni della 1^ classe dell'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "G. Ferrarsis" di Iglesias.

Si precisa che per i numerosi impegni conseguenti ad attività istituzionali la docenza potrà essere effettuata, in orario di servizio, per sei ore complessive.

Tutto ciò premesso gli operatori del Servizio si rendono disponibili ad effettuare, al di fuori dell'orario di servizio, con modalità da concordare, anche con i criteri previsti dalla nota di cui si allega copia, attività di docenza.

In attesa di Vostro cortese riscontro si coglie l'occasione per porgere cordiali saluti.

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

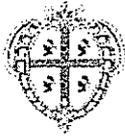


Il Responsabile del Servizio
(Dott. G. M. Vinci)

www.aslcarbonia.it

Sede Legale e amministrativa
Via Dalmazia, 83 – 09013 Carbonia

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Gorizia snc - Iglesias
Tel. 0781 3922980/81/83/25
Fax 0781 3922981/82
Mail: sian@aslcarbonia.it



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL 7 Carbonia

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

PG/2014/

Iglesias, 3.09.2014

OGGETTO: Adesione Progetto "Ardisco" - Attività di docenza fuori orario di servizio

Il sottoscritto Dr. Gian Mauro Vinci, Direttore del Servizio SIAN comunica, con la presente, la propria disponibilità e quella della Dott.ssa Pitzalis Gabriella, ad effettuare l'attività di docenza, prevista dal Progetto Ardisco, fuori dall'orario di servizio.

Le modalità con cui si estrinseca la collaborazione sono riportate nel dettaglio nella comunicazione allegata alla presente e trasmessa anche alla Referente del Progetto Ardisco. Si allegano inoltre i CV debitamente firmati.

Si coglie l'occasione per porgere distinti saluti

Firma per attestazione di disponibilità

Dott.ssa Gabriella Pitzalis

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

(Dott. G. M. Vinci)
Il Direttore del Servizio

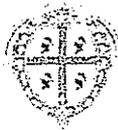
¹ Sede Legale e Amm.va

www.aslcarbonia.it

Dalmazia, 83 - 09013 Servizio Igiene
Alimenti e Nutrizione

Via Gorizia, snc - Iglesias
Tel. 0781-3922980/81/38/25
Fax 0781-3922981/82

Mail : sian@aslcarbonia.it



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL 7 Carbonia

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

PG/2014/23485
Iglesias, 5 settembre 2014

Al Responsabile Servizio Formazione e Qualità
Dr. Gianfranco Desogus

Alla Referente Progetto ARDISCO
Prof.ssa Paola Angius

OGGETTO: Progetto ARDISCO – Modifica Attività di docenza

Il Servizio scrivente, al fine di contribuire alla realizzazione del Progetto "Ardisco", si rende disponibile ad effettuare, come da Voi proposto, n.16 ore totali per il 1 anno (entro il 15/11/2014) e n.25 ore totali per il 2 anno (entro il 31/05/2015).

La collaborazione per il 1 anno si articolerà secondo le modalità previste nel cronoprogramma sottoriportato :

Data della lezione	Orario	Docente	Modalità operativa	Argomento
14/10/2014	9,30-12,30	Dott.ssa Gabriella Carta	Orario di servizio	Intolleranze e Celiachia 1 parte
15/10/2014	15-17	Dott.ssa Gabriella Pitzalis	Fuori orario di servizio	Cenni introduttivi agli agenti contaminanti gli alimenti
21/10/2014	9,30-12,30	Dott.ssa Cecilia Guaita	Orario di servizio	Intolleranze e Celiachia 2 parte
22/10/2014	15-17	Dott.ssa Gabriella Pitzalis	Fuori orario di servizio	Cenni introduttivi su Igiene del personale e del comportamento e corretta conservazione degli alimenti
29/10/2014	15-17	Dr. Gian Mauro Vinci	Fuori orario di servizio	Cenni generali su pre requisiti e sistema HACCP
05/11/2014	15-17	Dott.ssa Gabriella Pitzalis	Fuori orario di servizio	Cenni introduttivi sulle caratteristiche dei locali e delle attrezzature;pulizia e sanificazione
12/11/2014	15-17	Dr. Gian Mauro Vinci	Fuori orario di servizio	Cenni introduttivi alle procedure di autocontrollo nei panifici e pasticcerie

Si comunica inoltre che, la collaborazione per il II anno, si articolerà secondo le modalità previste nel cronoprogramma sottoriportato :

Mese della lezione	Durata lezione	Docente	Modalità operativa	Argomento
19/11/ 2014	15-17	Dott.ssa Gabriella Pitzalis	Fuori orario di servizio	Cenni introduttivi sulle tossinfezioni alimentari
26/11/ 2014	14-17	Dr. Gian Mauro Vinci	Fuori orario di servizio	Cenni introduttivi su igiene nella preparazione conservazione e vendita di prodotti di panetteria e pasticceria
Febbraio 2015	2h 30	Dr. Gian Mauro Vinci	Fuori orario di servizio	Cenni generali sulla Normativa del Settore alimentare
Febbraio 2015	2h 30	Dott.ssa Gabriella Pitzalis	Fuori orario di servizio	Approfondimenti sugli agenti contaminanti gli alimenti
Marzo 2015	2h 30	Dr. Gian Mauro Vinci	Fuori orario di servizio	Approfondimenti sul sistema HACCP
Marzo 2015	2h 30	Dott.ssa Gabriella Pitzalis	Fuori orario di servizio	Approfondimenti su Igiene del personale e del comportamento e corretta conservazione degli alimenti
Aprile 2015	2h 30	Dr. Gian Mauro Vinci	Fuori orario di servizio	Approfondimenti sulle procedure di autocontrollo nei panifici e pasticcerie
Aprile 2015	2h 30	Dott.ssa Gabriella Pitzalis	Fuori orario di servizio	Approfondimenti su pulizia e sanificazione

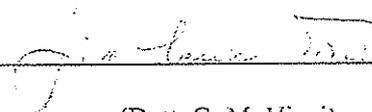
Maggio	2h 30	Dr. Gian Mauro Vinci	Fuori orario di servizio	Approfondimenti sull'igiene nella preparazione conservazione e vendita di prodotti di panetteria e pasticceria
Maggio	2h 30	Dott.ssa Gabriella Pitzalis	Fuori orario di servizio	Approfondimento sulle tossinfezioni alimentari

Al fine di poter attivare le procedure per la stipula del protocollo di intesa si fa presente che le ore prestate, fuori dall'orario di servizio, dal Dott. Gian Mauro Vinci sono n. 4 per il I anno e n.13 per il II anno; dalla Dott.ssa Pitzalis sono n. 6 per il I anno e n.12 per il II anno. Il Servizio scrivente si riserva di comunicare entro il 31/12/2014 le date e gli orari in cui intende effettuare l'attività di docenza per il II anno.

Si precisa infine che eventuali variazioni di date e orari, determinate da impreviste e improrogabili esigenze di servizio, saranno comunicate con la massima tempestività.

Si coglie l'occasione per porgere distinti saluti

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



(Dott. G. M. Vinci)
Il Direttore del Servizio

¹ Sede Legale e Amm.va

www.aslcarbonia.it

Dalmazia, 83 – 09013 Servizio Igiene
Alimenti e Nutrizione
Via Gorizia, snc - Iglesias
Tel. 0781-3922980/81/38/25
Fax 0781-3922981/82

Mail : sian@aslcarbonia.it