CORSO ASSISTENTE STUDIO VETERINARIO

PROGRAMMA FORMAZIONE: Questo corso crea una figura professionale molto richiesta negli ambulatori e nelle cliniche veterinarie. L'assistente veterinario riceve gli animali e i loro proprietari, assiste il veterinario durante la visita, esegue semplici trattamenti. Sterilizza gli strumenti prima e dopo l'uso, prepara l'animale per gli interventi , rasando e disinfettando le zona da operare. Si occupa degli animali degenti, esegue la terapia prescritta dal veterinario, è incaricato dell'alimentazione, dell'igiene degli animali e della pulizia delle gabbie. E' competente a dare risposte generiche sulle problematiche degli animali. Consegna i medicamenti secondo le prescrizioni del veterinario e istruisce il cliente alla giusta somministrazione. Aggiorna lo schedario clienti, archivia radiografie, si occupa della corrispondenza, ordina materiali e medicinali, fissa gli appuntamenti a seconda delle richieste. Urgente, controlli, proseguimento e trattamento. Anatomia del cane e del gatto .Fisiologia del cane e del gatto. Zoologia delle razze feline e canine .Il comportamento del cane e del gatto. L'alimentazione del cane e del gatto. Le principali malattie del cane e del gatto. I parassiti del cane e del gatto. Principali attività nello studio veterinario. Le tecniche di base nello studio per assistere il veterinario.

Corso Annuale - Frequenza 1 volta a settimana
Disponibilità 20 posti - Euro 450,oo

CORSO AUTOCAD 2D

PROGRAMMA: Nozioni preliminari: Dal disegno su carta alla digitalizzazione - Grafica vettoriale e grafica raster - Ambiti di impiego di Autocad. L'interfaccia di Autocad: L'interfaccia utente e personalizzazione dell'ambiente di disegno - Creazione, organizzazione e salvataggio di un disegno - Utilizzo efficace dei Layer - Utilizzo delle Viste - Riparazione, ripristino e recupero dei file di disegno. Disegno bidimensionale: Le primitive grafiche - I comandi di Autocad - Uso degli strumenti di precisione - Disegno di oggetti geometrici - Creazione e utilizzo dei blocchi - Modifica di oggetti esistenti - Annotazione dei disegni - Tratteggi, riempimenti ed entità coprenti - Quote e tolleranze - Stampa dei disegni in scala -

Corso quadrimestrale - Frequenza 1 volta a settimana
Disponibilità 30 posti - Euro 400,00

CORSO AUTOCAD 3D

PROGRAMMA: **Nozioni preliminari:** Introduzione al concetto di modellazione 3d **Disegno tridimensionale:** Lavorare con il sistema UCS - Modellazione di solidi semplici - Modellazione di solidi complessi - Le Mesh - Manipolazione di oggetti 3D - Luci, materiali e costruzione di una scena - Rendering - **Presentazione ed obiettivi:** Un corso di formazione completo che permette ai principianti di utilizzare in maniera professionale Autocad per realizzare elaborati tecnici, per la progettazione architettonica e ingegneristica. Ogni utente potrà mettere in pratica da subito le nozioni imparate durante il corso esercitandosi in progetti sempre più completi e professionali, raggiungendo alla fine risultati ottimali.

Corso trimestrale - Frequenza 1 volta a settimana
Disponibilità 30 posti - Euro 300,00
Per chi si iscrive ad entrambi i corsi il costo sarà di 650,00 Euro

CORSO COMPUTER COMPLETO

PROGRAMMA: Concetti di base, Uso del computer , Sistema operativo Windows, Installazione e gestione programmi, Gestione file, Elaborazione testi: scrivere con il pc (Word), Il foglio elettronico: numeri e calcoli (Excel), Presentazioni: foto, ricerche, relazioni (PowerPoint), Creare database (Access), Creare volantini e brochure(Publisher), Creare filmati con video e foto(Movie Maker), Navigazione in Internet, Download, Creazione e gestione indirizzi di posta elettronica, Creazione profili ed utilizzo dei principali Social Network (Facebook, Twitter, LinkedIn, ecc.)

Corso Annuale - Frequenza 1 volta a settimana
Disponibilità 20 posti - € 200,00

CORSO RICOSTRUZIONE UNGHIE

PROGRAMMA: Anatomia e morfologia unghie *Malattie e problemi delle unghie *Igiene *Prodotti e accessori * Lampada UV: corretto utilizzo *Preparazione dell'unghia naturale *Lime: le varie grane e come limare *Fresa: cos'è e come usarla *Tipologie di costruzione: monofasico, bifasico, trifasico, acrilico *Tecnica di lavorazione dei gel * Applicazione e allungamento con tip *Ricostruzione e allungamento con cartina, allungamento del letto ungueale *Effetto french *Bombatura dell'unghia *I ritocchi *Studio di varie forme: squadrata, arrotondata, a mandorla *Sollevamento: principali casistiche e rimedi *Vetrificazione dell'unghia naturale *Trattamento e allungamento di unghie onicafagiche *Rimozione della ricostruzione *Lavorare su sé stessi *Nail Art". **Presentazione ed obiettivi** Il corso fornisce le tecniche e i metodi per una corretta ricostruzione delle unghie per mani e piedi sempre impeccabili. Grazie alle continue esercitazioni e simulazioni, si acquisiranno abilità, velocità e competenza utili a padroneggiare le più efficienti e recenti tecniche di ricostruzione. **FINALITA'** Il corso si rivolge ad aspiranti onicotecniche e amanti del settore oltre che ad estetiste che vogliono aggiornarsi per migliorare la propria preparazione.

Corso annuale - Frequenza 1 volta a settimana
Disponibilità 30 posti - € 480,00

CORSO DI PAGHE E CONTRIBUTI

Il corso si propone di fornire le conoscenze e le abilità, necessarie per coadiuvare l'amministrazione del personale per l'elaborazione degli adempimenti mensili ed annuali. La gestione del personale. I libri obbligatori. I contratti e la nuova normativa. Il cedolino. Gli elementi della retribuzione. Il T.F.R. e forme di previdenza complementare • Compilazione della busta paga in diverse ipotesi: corresponsione dell'assegno per il nucleo famigliare, effettuazione di giornate di sciopero, trasferte e missioni, astensione per gravidanza, malattia ed infortunio, mobilità, cassa integrazione, conguaglio di fine anno e mensilità aggiuntiva. Adempimenti del datore di lavoro nei confronti degli istituti di previdenza: calcolo dei contributi - denuncia riepilogativa mensile, compilazione dei modelli Inps e Inail, c.u.d., il 770 e l'unico, la trasmissione telematica, l'irpef • Registrazioni in contabilità, verifica dei prospetti contabili, procedure di fusione, scissione, conferimento, passaggio tra aziende.

Corso annuale - Frequenza 1 volta alla settimana
Disponibilità 20 posti - € 290,00

CORSO DI INTERIOR DESIGN E DECORO D'INTERNI

PROGRAMMA: Il corso mira a fornire una formazione completa per l'arredatore d'interni. L'interior designer è una nuova figura professionale paragonabile ad uno stilista d'interni che, pur dovendo prestare una particolare attenzione agli aspetti pratici e funzionali del vivere la casa, deve saper creare un insieme armonioso, tenendo presente le esigenze della clientela, dando indicazioni e consigli per trovare l'ispirazione, pianificare lo spazio, scegliere i colori ed utilizzare i materiali. Idee, stimoli e creatività si fondono in un unico concetto. **PROGRAMMA:** Introduzione alla professione di Interior Designer: l'amore per la casa- Cenni di storia dell'arredamento, degli stili architettonici e del design- Stili di arredo: neoclassico, etnico, country, classico, moderno, ecc. - Ad ogni personalità il suo stile: la casa, specchio di chi la abita - Come costruire un progetto: unità di misura, rappresentazioni grafiche manuali, rilievi planimetrici, rappresentazioni in scala, cenni di disegno Cad - Cenni alle norme tecniche: misure minime, abitabilità, agibilità, superamento barriere architettoniche, sicurezza - Analisi degli ambienti: la casa che vorrei - Soluzioni per ambienti d'atmosfera(zona giorno, zona notte, zona relax, en plein air) - I complementi d'arredo - La tavolozza cromatica e gli abbinamenti - L'uso dei materiali. I tessuti - Illuminazione naturale ed artificiale - Liberarsi del superfluo rinnovando cose vecchie e realizzando cose nuove - Oggetti, ornamenti e decori - Il feng shui: l'arte di creare ambienti accoglienti e salutari - Organizzazione del lavoro: elementi legislativi ed amministrativi - Capire le esigenze del cliente, saper essere un po' psicologo - Casi Studio.

Corso Biennale - Frequenza 1 volta a settimana -
Disponibilità 30 posti - € 550,00 annue

CORSO DI OPERATORE BIOENERGETICO DI BENESSERE E BELLEZZA NATURALE

PROGRAMMA: La bellezza è un concetto molto soggettivo ma quando si parla di accentuare o delineare una bellezza naturale che appartiene ad un corpo, il concetto di mercato o businnes viene a cadere. Ci sono metodi per mantenere o accrescere la bellezza di una persona che possono essere totalmente naturali. Questo percorso di trattamenti naturali per il corpo ci porterà a usare sostanze naturali, metodi naturali e approcci personalizzati per capire quale disagio la persona sta vivendo ascoltando il riflesso del suo aspetto e cercando di portargli non solo il piacere di un' aspetto gradevole e affascinante, ma anche un sentire diverso nei propri confronti perché prima di tutto la bellezza viene da dentro.
Emergente figura professionale, l'operatore olistico di benessere e bellezza naturale, esalterà e manifesterà la bellezza al di là dell'estetica che ogni donna dovrebbe seguire per risvegliare la bellezza dentro e fuori di sé come concetto di benessere, salute, consapevolezza.
Il piacere della bellezza: come si misura la bellezza - I canoni della bellezza classica - Le tipologie psicoestetiche: Analisi e caratteristiche fisiche ed estetiche di ognuna - Alimentazione per mantenere organi e pelle in equilibrio biochimico ed energetico: il decalogo dell'alimentazione naturale - Gli aspetti energetici dell'alimentazione - Ossigenazione e movimento: processi ed esercizi bioenergetici, movimento e respirazione, vitalità, automassaggio - Esercizi per la prevenzione e il trattamento degli inestetismi: tonificare e rassodare i glutei, snellire e rassodare la gambe, tonificare e rassodare l'addome, tonificare e rassodare seno e braccia - Liberare la voce: suono e personalità - Gli anelli di tensione - I metodi per liberare la voce - Lo strillo, il toning, i vocalizzi, il canto del benessere Aromaterapia e cosmesi naturale: Oli essenziali e prodotti naturali per la cura della pelle, trattamenti viso, collo, contorno occhi, labbra, corpo - Le tisane di bellezza: come si preparano: l'infuso e il decotto e le varie ricette
Trattamenti termali, talassoterapia e idroterapia: caratteristiche delle acque termali - La talassoterapia: come si usa l'acqua di mare, il sale, la sabbia, le alghe - Curare gli inestetismi con la psicoestetica bioenergetica: trattamenti, tisane, impacchi, maschere, fanghi maniluvi e pediluvi, massaggio con gli oli essenziali - Cellulite: I diversi tipi di cellulite - Regole per la prevenzione e cura - Diverse tipologie - Massaggio: psicosomatico, bioenergetico, trattamento sgonfiante, delle gambe e dei glutei - La pelle: anatomia - organo di senso - patologie - inestetismi rilevatori - Viso bellezza carattere: dal viso al carattere - Simmetria e asimmetria - Il significato delle due metà del viso - I 3 piani del viso: affettivo, cerebrale, istintivo - Gli inestetismi del viso - Gli squilibri energetici - Rughe e carattere - Ginnastica facciale effetto lifting - Automassaggio - Cura e bellezza delle altre parti del corpo - Bellezza ed età - Fiori di Bach - Colori e bellezza - Trattamenti cromoterapici: antinvecchiamento, acne, rughe, obesità, caduta dei capelli

Corso biennale - Frequenza 2 Volte a settimana -
Disponibilità 25 Posti - Euro 550,00

AL MOMENTO DELL'ISCRIZIONE
PRESENTATE IL COUPON
ALLEGATO ED AVRETE

INCENTIVO DI € 50,00 PER ISCRIZIONI
corsi con costo superiore a € 300,00

INCENTIVO DI € 30,00 PER ISCRIZIONI
corsi con costo inferiore a € 300,00

Membro di CNUPI *Confederazione Nazionale Università Popolari Italiane*

Ente Giuridico D.M. 21/05/1991 Gazzetta Ufficiale del 30/08/1991 n. 203, anno 132° emanato dal Ministero della Università, Ricerca Scientifica e Tecnologica.
Iscritta: anagrafe nazionale degli istituti di ricerca n. 41790 YCU
Associata con European Association for the Education of Adults

UNIVERSITÀ POPOLARE MAGNA CARTA – VERONA –

Non ho ancora smesso di imparare...

(Michelangelo Buonarroti a 87 anni)

Sono previste borse di studio, viaggi e gite d'istruzione

Per informazioni e iscrizioni (su appuntamento)
verona@universitapopolaremagnacarta.it
Tel. 045.48.52.951 - 342.50.04.555

I corsi si terranno presso
L'I.T.C.S. LORGNA-PINDEMONTE
Corso Cavour, 19 - VERONA

UNIVERSITÀ POPOLARE MAGNA CARTA

I CORSI SONO APERTI A TUTTI.
AL TERMINE VERRÀ RILASCIATO ATTESTATO DI FREQUENZA

CORSO PROFESSIONALE BARMAN A 360 GRADI
Dalla caffetteria al latte art, dai cocktail, al finger food

PROGRAMMA: La figura del Barman. Organizzazione di un banco bar. Conoscenza di attrezzature di lavoro e bicchieri. Funzionamento e manutenzione dei vari macchinari:macchina del caffè ,spillatrice, lavastoviglie, etc. Come preparare un ottimo caffè, montare il latte per un ottimo cappuccio. Realizzazione di diverse tipologie di cioccolate calde Latte Art: tecnica di montatura le basi di latte art - tecniche di decorazione: con lattiera, con topping, con il cucchiaio da caffè, con pennino e squeezer (8 lezioni) Tè, tisane, infusi. I frullati con frutta fresca - I frappè con gelato e sciroppi di zucchero. Granite di frutta fresca - Sorbetti - Succhi freschi - Spremute Conoscere i vini - Come servirli al banco ed al tavolo .Conoscere i vari tipi di birra. I distillati e la loro lavorazione .I liquori: whisky - brandy - rum - vodka - tequila - cognac -gin - acquavite. I cocktail: più famosi e i più richiesti, Errori di cocktail .Aperitivi alcolici ed analcolici .La sangria - I pestati . I long drink nazionali ed internazionali .Short drink Dosi e tecniche di versaggio . Apprendimento delle tecniche di miscelazione . La cucina finger food e piccoli brunch (cibo preparato in monoporzione per happy hour)(5 lezioni). Il corso vuole formare una figura professionale in grado di rispondere a tutte le richieste della clientela in maniera dinamica ed efficace, con un'ampia conoscenza teorico pratica. Corso professionale aperto a tutti spendibile all'interno di svariati contesti: bar, pub, campeggi estivi, villaggi turistici, discoteche, e pubblici esercizi in genere . Adatto a chi vuole trovare lavoro nel settore sia come primo lavoro, ma anche come secondo lavoro, adatto anche a chi vuole aprirsi una propria attività.

Corso Annuale - Frequenza 1 volta a settimana -
Disponibilità 30 posti - 590 Euro

CORSO DI CAKE DESIGN
L'ARTE DI DECORARE LE TORTE

Cake design, ovvero l'arte di decorare torte, Cupcake , Minicakes, Macarons (pasticcini), Cake pops (chupa chupa di torta) per ogni occasione. Il fascino di una torta colorata, elegante e raffinata, con tutte le sfumature che può assumere a seconda del contesto: matrimonio, battesimo, compleanno, anniversario, feste a tema (Natale, San Valentino, etc.).
PROGRAMMA
Utensili necessari alla decorazione. Preparazione della base: realizzazione del Pan di Spagna, creme di farcitura e composizione farcitura del dolce. Butter cream,butercake, chocolate butter cake ,basi ideali per dolci decorati. Differenza tra i vari tipi di coloranti alimentari: in polvere, in pasta, in gel e colorazione della pasta di zucchero. Preparazione della pasta di zucchero e suo utilizzo . differenza tra la pasta di zucchero, la pasta per modellare ,e la flower paste. Ghiaccia reale preparazione ed utilizzo. Tecniche di modellazione, assemblaggio della torta. Realizzazione di oggetti di tendenza, realizzazione individuale di una torta con relativa decorazione, realizzazione di vari personaggi in rilievo, Tapper(statuine in 3 D).Pops cakes: impasto, copertura e decorazione finale per bouffet ,feste e regali particolari. Cupcakes (biscotti), Macarons (pasticcini): realizzazione, copertura, decorazione e farcitura. Realizzazione torta nuziale classica. Imparerete vari stili: romantico, classico, luxury, fashion, e l'importanza degli accessori che fanno di una torta un opera d'arte.

Corso biennale - Frequenza 1 volta alla settimana-
Disponibilità 30 posti - 490,00 annue

CORSO LA BOTTEGA DEL SARTO

PROGRAMMA: La figura del sarto, competenze e capacità, da un pezzo di tessuto a un capo di abbigliamento • Storia e sviluppo della moda dal risorgimento ad oggi • Studio di tessuti e materiali, fibre e filati, loro impiego • **Strumenti e macchinari necessari:** macchina da cucire, tavolo da taglio, forbici, squadre, righe, ferro a vapore professionale, ecc. • Studio del metodo di taglio: presa delle misure e sviluppo del cartamodello personalizzato per ogni conformazione fisica, uomo e donna, di abiti, giacche, pantaloni, tailleur, gonne, cappotti, camicette, ecc. • **Tecniche di confezione**: dal cartamodello al taglio del tessuto, preparazione del capo da cucire e messa in prova. • Scelta dei materiali interni dell'abito: pelo cammello, crine, foderami vari, bottoni, ecc. • La correzione dei difetti, controllo e rifiniture, stiratura e definizione dell'abito su misura sartoriale. • I trucchi del mestiere: le chiusure, le imbottiture, i sostegni, le applicazioni • **Le riparazioni:** allargare, stringere, accorciare, rimettere a modello, gli orli, le cerniere, sostituzione fodere interne, ecc. • Galateo, approccio alla clientela, tecniche di vendita e comunicazione efficace, dall'accoglienza alla consulenza, dalla scelta dei tessuti sino alla consegna del capo; come fidelizzare il cliente. • Tecniche di organizzazione e gestione di una Sartoria o di un laboratorio: scelta funzionale della mobilia, gestione delle risorse, controllo dei costi e dei consumi, marketing. **Terzo anno di specializzazione** *(facoltativo)*: studio e creazione abiti da cerimonia, da sera, smoking, tight, frak (anche da ballo), ecc.

Corso biennale - Frequenza 1 volta alla settimana
Disponibilità 30 posti - 490,00 Euro annue

CORSO LA BOTTEGA DELLA PASTA

PROGRAMMA: Principi e norme d'igiene: Organizzazione del lavoro secondo il metodo HACCP - Conoscenza del laboratorio e degli strumenti necessari e scelta dei macchinari - I cereali e le Farine : le loro caratteristiche - Quali scegliere - Proprietà organolettiche - Le farine alternative: kamut, farina di castagne, farro, ecc. - Le uova: fresche, pastorizzate, liofilizzate - Tecniche di impasto : a mano, a macchina con le diverse farine - Tecniche di preparazione della sfoglia- Taglio- Tipologia di impasti - Impasti colorati: al peperoncino, al nero di seppia, agli spinaci, ecc. - Metodi di cottura - I trattamenti termici della pasta : pastorizzazione, essiccazione, sterilizzazione - Preperazione dei vari formati: tagliatelle, tagliolini, pappardelle, spaghetti alla chitarra, maccheroni, ecc. - La pasta fresca gratinata: lasagne, cannelloni - La pasta fresca ripiena: ravioli, agnolotti, panzerotti, cappellacci, tortellini, ecc. - Tecniche per un buon ripieno - i condimenti ideali per ogni tipo di pasta - i costi della produzione di pasta fresca - Confezionamento - Il laboratorio artigianale e innovativo - Trucchi - Consigli.
PRESENTAZIONE ED OBIETTIVI. Obiettivo del corso è preparare gli allievi alla produzione di svariati tipi di pasta fresca artigianale. La produzione di pasta artigianale è in costante aumento grazie alla nascita di piccoli laboratori a carattere famiiare. Anche le opportunità di lavoro sono notevoli, è indirizzato a tutti coloro che vogliono trovare occupazione presso attività del settore. SBOCCHI LAVORATIVI. Laboratori Artigianali - Ristoranti - Agriturismi - Villaggi Turistici - Attivita' in Proprio.

Corso di 5 mesi- Frequenza 1 volta a settimana-
Disponibilità 30 posti - € 520,00

CORSO DI CONTABILITÀ GENERALE
(Amministrazione e gestione d'ufficio)

PROGRAMMA: Il corso è quindi finalizzato alla formazione di persone esperte nella gestione e nell'amministrazione aziendale. L'azienda (tipi di società, l'imprenditore, i collaboratori, i lavoratori, l'organizzazione in azienda, le fonti di finanziamento) • Il concetto di stato patrimoniale (il patrimonio, attività, passività, capitale netto) • Il concetto di conto economico (l'aspetto economico della gestione, i costi ed i ricavi d'esercizio, profitti e perdite, il concetto di competenza) • Le fatture (tipi, i d.d.t., emissione di fatture ai clienti per vendita di merci e servizi, le fatture degli acquisti, registrazione contabile, contabilizzazione delle RI.BA, contabilizzare gli incassi dei clienti e i pagamenti dei fornitori, i resi) • L'Iva (base imponibile, casi d'indetraibilità, liquidazione mensile e trimestrale) • La banca (il conto corrente, l'home banking, gli interessi, i titoli di credito, gli assegni, le cambiali, le girate, i bonifici, le carte di credito, i mutui, il leasing, le ri.ba e il castelletto s.b.f.) • La prima nota (entrate e uscite di cassa e banca) • La partita doppia (come si imposta, come si registra, il dare e l'avere, il piano dei conti, schemi, i mastri, i fatti esterni di gestione) • Gli adempimenti fiscali mensili (iva, f24, ritenute d'acconto) • I libri contabili e fiscali • I calcoli finali (svalutazione dei crediti, il tfr e la relativa contabilizzazione del fondo, le rimanenze di merci e la valutazione del magazzino, gli ammortamenti, componenti straordinari del reddito, sopravvenienze, plusvalenze, il fondo rischi su crediti, i ratei e i risconti, il rinnovo dei debiti in scadenza, le fatture da ricevere) • L'inventario e le scritture di assestamento • La chiusura dei conti (chiusura e riapertura dei conti economici, rilevazione dell'utile o della perdita, chiusura e riapertura dello stato patrimoniale) • Cenni di composizione del bilancio.

Corso annuale - Frequenza 1 volta alla settimana -
Disponibilità 20 posti - € 290,00

CORSO DI INGLESE

Nel corso la conoscenza della lingua si articola sulle 4 funzioni fondamentali della stessa che incrociano abilità orali e grafiche; ovvero: 1) comprensione; 2) lettura; 3) scrittura; 4) conversazione. Il corso parte dai primi rudimenti della lingua in modo che possano iscriversi tutti coloro che non hanno alcuna conoscenza o una conoscenza sommaria. Al termine del percorso formativo, l'allievo avrà raggiunto un buon livello di autonomia, avrà acquisito un buon vocabolario e sarà in grado di gestire conversazioni di medio livello sia in ambito privato che lavorativo. Sempre più persone ritengono sia importante frequentare corsi di inglese per migliorare la propria conoscenza di questa lingua considerata fondamentale. Sondaggi dell'Unione Europea evidenziano che l'inglese sta diventando la seconda lingua parlata dalla maggioranza degli europei e ognuno di noi sperimenta su di sé la certezza che dobbiamo migliorare la grammatica, o la conversazione, sia per esigenze private che per lavoro.
Dal livello A1 al livello B1

Corso di I livello annuale - Frequenza 1 volta a settimana
Disponibilità 30 posti - 290,00
Corso di II livello annuale - Frequenza 1 volta alla settimana
Disponibilità 30 posti - 290,00

CORSO OPERATORE FISCALE
(FISCALITA' D'IMPRESA E DI PERSONE FISICHE)

Programma: Il sistema tributario italiano: normativa, differenza tra imposte, tasse e contributi, le, imposte dirette e indirette, nozioni sulle diverse tipologie di redditi. Area impresa: fiscalità d'impresa, come si compone il reddito d'impresa (definizione e soggetti passivi, periodo d'imposta, principio di competenza, componenti positivi e negativi del reddito) - Reddito da bilancio e reddito fiscale - Ammortamenti e accantonamenti, le rimanenze, titoli e partecipazioni, crediti e debiti, gli assestamenti - Imposte sul reddito delle società, IRES, IRAP (soggetti passivi, base imponibile, determinazione dell'imposta) - Fiscalità immobili (iva, imposte registro e catastali, ICI) - Dal bilancio alla dichiarazione, sostituto d'imposta, versamento imposta, imposte dirette (autoliquidazione, riscossione e prelievo alla fonte), modalità di versamento, termini e sanzioni - Dichiarazione dei redditi - Il modello unico - Contabilità - Iva: (le operazioni ai fini Iva, base imponibile, aliquote, soggetti passivi, detraibilità e indetraibilità, le operazioni con l'estero, importazioni ed esportazioni, intracomunitarie, i soggetti non residenti, fatturazione, registrazione, liquidazioni, versamenti e rimborsi, dichiarazione annuale e altre comunicazioni, le presunzioni di acquisto e vendita, il documento di trasporto, adempimenti particolari) - Illecito tributario (responsabilità degli amministratori e del collegio sindacale, sanzioni amministrative e penali, ravvedimento) - Accertamento tributario (poteri attribuiti agli uffici, le diverse forme di accertamento) - Reati tributari (dichiarazioni fraudolente, infedele, omessa, emissioni di fatture o altri documenti per operazioni inesistenti, omesso versamento di ritenute certificate, omesso versamento Iva, indebita compensazione, versamenti parziali) - Rilevazione delle imposte in contabilità - Area persone fisiche: Le imposte indirette - Irpef - Soggetti passivi Irpef - Base imponibile Irpef - Redditi esclusi dalla base - Scaglioni del reddito - Calcolo dell'imposta - Deduzioni e le detrazioni - Modalità e termini del versamento - Addizionali regionali e comunali - Codici tributo - Autoliquidazione delle imposte sul reddito: la dichiarazione, esonero per condizioni, esonero per limiti di reddito - Il reddito complessivo ai fini Irpef: redditi fondiari, di capitale, di lavoro dipendente, di lavoro autonomo, d'impresa, diversi - Modello 730: chi deve presentarlo, termini e modalità di presentazione, modalità di liquidazione, analisi dei quadri che compongono il modello (frontespizio, quadro A, B, C, ecc.), prospetto di liquidazione, elenco documentazione, 5 e 8 x mille, il 730 congiunto, in caso di errori - Modello unico per persone fisiche - IMU: natura e caratteristiche, soggetti passivi, calcoli, moltiplicatori catastali, base imponibile, abitazione principale e pertinenze, detrazioni per abitazione principale, termini e modalità di versamento, compilazione F24 - Modello RED: cos'è e chi lo presenta, contenuto, documentazione necessaria - Contratti di locazione: definizione, contratti ad uso abitativo e ad uso diverso, adempimenti fiscali - La cedolare secca: natura, caratteristiche e soggetti interessati, opzioni, base imponibile, aliquote, versamento, codici tributo - La successione ereditaria: aspetti civilistici, normativi e fiscali, dichiarazione, tassazione, altre imposte, agevolazioni, il modello 4 e documentazione da presentare, dichiarazioni, volture catastali - Cenni al contenzioso tributario: strumenti per evitare il contenzioso, ravvedimento operoso, acquiescenza, autotutela, accertamento con adesione, verbali di constatazione e invito al contraddittorio, il contenzioso, il ricorso, la mediazione, conciliazione giudiziale - **Presentazione ed obiettivi**: Il corso ha l'obiettivo di fornire una conoscenza approfondita della disciplina fiscale, trasmette le competenze necessarie per interagire con le altre funzioni aziendali in merito alla gestione ordinaria e straordinaria delle operazioni finanziarie dell'impresa. Infatti, i partecipanti saranno in grado di comprendere e valutare l'impatto della variabile fiscale sulla gestione aziendale. Il percorso affronta in primo luogo l'analisi delle imposte sul reddito della società, soffermandosi sui componenti che lo compongono, approfondendo le tematiche di carattere tributario e delle persone fisiche. I percorso tratta i temi della fiscalità degli immobili e pone poi particolare attenzione alle caratteristiche dell'Imposta sul Valore Aggiunto (IVA). Inoltre, si approfondiscono le tematiche relative al bilancio e alla dichiarazione dei redditi, nonché gli aspetti rilevanti dell'illecito e dell'accertamento tributario, affrontando in dettaglio la normativa relativa ai reati tributari. Il corso si rivolge a persone, che hanno una conoscenza delle regole base della contabilità e a tutti coloro che vogliono maturare un'esperienza lavorativa nell'amministrazione di aziende private e pubbliche e che desiderano esercitare la professione di responsabile amministrativo dell'azienda.

Corso annuale - Frequenza 1 volta a settimana
Disponibilità 30 posti - Costo 300,00 Euro