

CALENDARIO

Progetto operativo :

GOL – GARANZIA OCCUPABILITA' LAVORATORI

Titolo :

PAL - GOL - LC - OPERATORE SERVIZI MENSA 6^ ED.

ID CORSO

ID SEZIONE

ore :

40

Gestore :

IAL - Innovazione Apprendimento Lavoro Lombardia - S.r.l. Impresa Sociale Sede di Lecco - sede.lecco@ialombardia.it - 0341 275420

| Data | Dalle ore | Alle ore | ore | Argomenti | Dettaglio | Docente | Aula |
|----------------------------|-----------|----------|-----------|---------------------------|---|-------------------|-----------------|
| mercoledì 29 gennaio 2025 | 09:30 | 13:30 | 4 | TEORIA | 'Presentazione corso - Principi di dietetica e nutrizione La nuova etichetta alimentare - claims nutrizionali | VISENTIN | 2° Piano |
| giovedì 30 gennaio 2025 | 09:30 | 13:30 | 4 | TEORIA | "Conservazione dei prodotti - l'ambiente e la preparazione dei locali - gestione e distribuzione del cibo - diete e allergeni | VISENTIN | -1 |
| venerdì 31 gennaio 2025 | 09:30 | 13:30 | 4 | TEORIA | 'Igiene e Formazione del personale; Igiene dell'ambiente di lavoro | VISENTIN | 2° Piano |
| lunedì 3 febbraio 2025 | 09:30 | 13:30 | 4 | TEORIA | Igiene personale; misure igieniche per il contatto con gli alimenti; manutenzione della struttura; smaltimento rifiuti; trasporto alimenti e verifica sulle merci. | VISENTIN | -1 |
| martedì 4 febbraio 2025 | 09:30 | 13:30 | 4 | TEORIA | - Sanificazione; Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori Igiene e scienze degli alimenti: - 'Definizione, compiti e funzioni; tracciabilità e rintracciabilità | VISENTIN | 2° Piano |
| mercoledì 5 febbraio 2025 | 09:30 | 13:30 | 4 | TEORIA | Principi di Microbiologia - Contaminazioni: Tossinfezioni, infezioni, intossicazioni Principi di igiene e sicurezza alimentare | VISENTIN | -1 |
| giovedì 6 febbraio 2025 | 09:30 | 13:30 | 4 | SICUREZZA GENERALE | 'Sicurezza generale Dlgs 81/08 - dal 626/94 al 81/08 - Concetto di pericolo e di rischio, prevenzione e protezione-Le figure della sicurezza - Enti ispettivi - Simulazione test finale. | LIBERATORE | -1 |
| venerdì 7 febbraio 2025 | 09:30 | 13:30 | 4 | TEORIA | Tecniche di pulizia e sanificazione | VISENTIN | -1 |
| mercoledì 12 febbraio 2025 | 09:30 | 13:30 | 4 | TEORIA | 'Caratteristiche merceologiche delle principali derrate alimentari , Tecniche di conservazione e trasformazione degli alimenti | VISENTIN | -1 |
| venerdì 14 febbraio 2025 | 09:30 | 13:30 | 4 | TEORIA | Ripasso generale, Esercitazione finale | VISENTIN | -1 |
| | | | | | | | |
| TOTALE ORE | | | 40 | | | | |