

CATALOGO FORMATIVO

2013 - 2014

ELENCO CORSI

GESTIONE D'IMPRESA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

1. GESTIONE DELLA CONTABILITA' GENERALE
2. ANALISI DI BILANCIO E PIANIFICAZIONE FINANZIARIA
3. AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE
4. CONTABILITÀ – GESTIONE MAGAZZINO
5. GESTIONE DI UN SISTEMA QUALITA' - CERTIFICAZIONE ISO 9001:2008

INFORMATICA E TELEMATICA

6. PRIVACY E SICUREZZA INFORMATICA
7. EDITING E FOGLIO DI CALCOLO PER LA GESTIONE DEL LAVORO D'UFFICIO
8. AUTOCAD - Livello Base
9. CORSO PER GRAPHIC DESIGNER

LINGUE

10. LA LINGUA INGLESE - Livello Base
11. LA LINGUA INGLESE – Livello Intermedio
12. ITALIANO PER STRANIERI

RISORSE UMANE E SVILUPPO MANAGERIALE

13. COMUNICARE, GESTIRE E MOTIVARE - TECNICHE E STRUMENTI PER GESTIRE UN TEAM ECCELLENTE: TEAM BUILDING
14. LA GESTIONE DEL TEMPO SUL LAVORO
15. AMMINISTRAZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE
16. TECNICHE DI PROBLEM-SOLVING

MARKETING E COMUNICAZIONE

17. SISTEMI E TECNICHE DI VENDITA

COMPETENZE SPECIALISTICHE E PROFESSIONALIZZANTI

18. CORSO DI BARMAN AVANZATO
19. ESPERTO NELL'ARTE E COMPOSIZIONE FLOREALE
20. L'ANIMATORE D'INFANZIA

GESTIONE SETTORE AGRO-ALIMENTARE E SICUREZZA ALIMENTARE

21. H.A.C.C.P. (D. LGS. 155/97): AUTOCONTROLLO ALIMENTARE
22. CORSO PER ALIMENTARISTI – CAT. A (RISCHIO ELEVATO)
23. CORSO PER ALIMENTARISTI - CAT. B (RISCHIO MEDIO)
24. CORSO PER ALIMENTARISTI – Aggiornamento CAT. A e B.
25. COLTIVAZIONE, TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
26. CORSO PER OPERATORI ESPERTI NELLA LOTTA INTEGRATA FITOSANITARIA

SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

27. SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
28. FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA PER I LAVORATORI (RISCHIO BASSO)
29. FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA PER I LAVORATORI (RISCHIO MEDIO)
30. FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA PER I LAVORATORI (RISCHIO ALTO)
31. PRIMO SOCCORSO
32. AGGIORNAMENTO PRIMO SOCCORSO
33. ANTINCENDIO (RISCHIO BASSO)
34. ANTINCENDIO (RISCHIO MEDIO)
35. AGGIORNAMENTO ANTINCENDIO (RISCHIO BASSO)
36. AGGIORNAMENTO ANTINCENDIO (RISCHIO MEDIO)
37. RLS (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza)
38. AGGIORNAMENTO RLS – Aziende fino a 50 dipendenti
39. AGGIORNAMENTO RLS – Aziende con più di 50 dipendenti
40. ADDETTI ALL'USO DEL CARRELLO ELEVATORE

GESTIONE D'IMPRESA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

1. GESTIONE DELLA CONTABILITA' GENERALE

Monte ore del corso: 40 ore

Profilo dei beneficiari

Operatori del settore amministrativo e contabile.

Obiettivi del corso

Il presente corso si pone l'obiettivo di far acquisire al lavoratore le competenze necessarie per predisporre la partita doppia e metterlo nelle condizioni di saper eseguire gli adempimenti civilistico/fiscali dell'azienda, producendo la documentazione prevista dalla normativa vigente.

Programma didattico

Concetti contabili generali

- Riconoscere l'importanza di utilizzare la terminologia contabile standard per comunicare informazioni sulla situazione finanziaria aziendale;
- Applicare l'equazione contabile di base nella quotidianità aziendale;
- Distinguere fra gli esempi di conto attività, conto passività e conto capitale netto;
- Riconoscere le tipologie contabili riportate nel piano dei conti;
- Il patrimonio, gli inventari, le loro classificazioni; ricerca degli elementi che li compongono;
- Area caratteristica corrente (contabilità quotidiana): Ciclo attivo, Ciclo passivo, Gestione della tesoreria;
- Area caratteristica non corrente (contabilità periodica): Acquisizioni di immobilizzazioni; Dimissione di immobilizzazioni, Rimanenze di magazzino, Gestione tributaria;
- Area dei finanziamenti: Capitale proprio, Capitale di debito;
- Principi contabili;
- Le tipologie di reddito ed il principio della determinazione;
- Analisi delle imposte;
- Adempimenti annuali e scadenze.

Le rilevazioni in regime iva

- Le fatturazioni: emesse, acquisto
- La tenuta dei registri fiscali e la liquidazione periodica;
- Regole e disposizioni per la tenuta dei registri;
- Esempi di registrazione;
- Predisposizione della partita doppia;
- Fatti amministrativi che rilevano permutazioni e compensazioni numeriche.

Situazioni contabili e bilancio

- Il processo della chiusura del bilancio: Scritture di assestamento, Scritture di sospensione (risconti e rimanenze); Scritture di integrazione (ratei, ammortamenti, fondi spese, fondi rischi, altri oneri e proventi presunti);
- Modello contabile e il derivato modello di bilancio;
- Bilancio di esercizio, riclassificazione ed analisi;
- Gestione stampa registri multinazionali;
- Stampe di fine periodo ordinaria;
- Stampe di fine periodo semplificata;
- Stampe contabili fine anno.

Costo del corso

€ 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

2. ANALISI DI BILANCIO E PIANIFICAZIONE FINANZIARIA

Monte ore del corso: 40 ore

Profilo dei beneficiari

Operatori del settore amministrativo e contabile, che intendono migliorare la propria capacità di analisi e valutazione dei risultati aziendali, al fine di ottimizzare il processo decisionale e le scelte strategiche e che lavorano in stretto contatto con le istituzioni bancarie.

Obiettivi del corso

Obiettivo del corso è sviluppare nei partecipanti le competenze per svolgere un'analisi di bilancio al fine di valutare economicità, solidità, liquidità e sviluppo dell'impresa. Il corso intende fornire gli elementi teorici e pratici per sviluppare capacità di lettura e di analisi autonome, che possano supportare le scelte gestionali ed un processo di pianificazione strategica.

Attraverso la presente azione formativa ci si propone, inoltre, data la crescente necessità di curare e potenziare la gestione finanziaria ed i rapporti con gli istituti di credito, di approfondire le tematiche relative ai criteri di valutazione del merito creditizio adottato dagli Istituti Bancari nel processo di concessione dei finanziamenti e le modalità di richiesta di finanziamenti agevolati.

Programma didattico

Durante il corso verranno affrontati, attraverso formazione teorica e sperimentazione pratica, i seguenti temi:

- gli schemi di bilancio d'esercizio obbligatori e l'interpretazione delle voci;
- la riclassificazione del conto economico e dello stato patrimoniale;
- gli indici di redditività, solidità, liquidità e sviluppo;
- il raccordo degli indici e l'analisi complessiva dell'andamento aziendale;
- il quadro normativo di riferimento: Basilea2;
- gli strumenti di valutazione dell'equilibrio finanziario della propria impresa;
- la valutazione dell'equilibrio finanziario della gestione caratteristica di breve e medio periodo;
- i finanziamenti a breve ed a lungo termine;
- il funzionamento delle principali agevolazioni regionali e presentazione dell'operatività di strumenti di finanza di sistema;
- l'impresa e il sistema bancario;
- i criteri di valutazione del merito creditizio nelle banche di credito cooperativo;
- le modalità di richiesta di finanziamenti;
- analisi dei rischi e scelte di struttura finanziaria.

Costo del corso

€ 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

3. AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Impiegati e addetti al servizio rilevazione e contabilizzazione delle retribuzioni, personale dell'area amministrativa.

Obiettivi del corso

Il corso intende essere un'occasione di aggiornamento e riqualificazione professionale per gli addetti alle paghe, ai contributi ed ai contratti all'interno delle aziende.

Queste figure, al termine del corso, saranno in grado di gestire le problematiche legate all'amministrazione del personale ed all'elaborazione dei documenti legati alla retribuzione, utilizzando strumenti operativi efficaci ed innovativi.

Il corso, inoltre, offre una panoramica generale sui contratti e sul rapporto di lavoro, dalla costituzione alla risoluzione, fornendo una conoscenza di base sugli adempimenti amministrativi e contabili attualmente in vigore nell'ambito dell'amministrazione del personale.

Programma didattico

Durante il corso verranno affrontati, attraverso formazione teorica e sperimentazione pratica, i seguenti temi:

- Costituzione del rapporto di lavoro

Inquadramento del dipendente, qualifica e mansioni; inquadramento dell'azienda; elementi essenziali del contratto individuale; tipologie contrattuali; collaborazioni a progetto, occasionali, voucher; assunzioni agevolate; adempimenti.

- Gestione del rapporto di lavoro

Gestione delle presenze; contratto di assunzione; retribuzione; orario di lavoro; mensilità aggiuntive; ferie e permessi; trattamento delle assenze; INPS – INAIL - altri enti previdenziali; calcolo delle ritenute previdenziali e fiscali; adempimenti mensili e annuali; fondi di previdenza integrativi; gestione modelli annuali.

- Risoluzione del rapporto di lavoro

Dimissioni/licenziamento; il trattamento di Fine Rapporto; comunicazioni obbligatorie; limitazioni e tutele.

- Gestione vertenze sindacali

Affissione norme disciplinari; regolamenti interni; contestazioni disciplinari; sanzioni disciplinari.

Costo del corso

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

4. CONTABILITÀ – GESTIONE MAGAZZINO

Monte ore del corso: 40 ore

Profilo dei beneficiari

Il corso è rivolto per tutti coloro che, ricoprendo funzioni gestionali nelle PMI, intendono acquisire conoscenze di base in ambito della gestione logistica del magazzino: magazzinieri, capo magazzinieri, ufficio acquisti, programmazione della produzione.

Obiettivi del corso

Verranno forniti gli strumenti per progettare e gestire al meglio la contabilità di magazzino a flussi valorizzati applicando correttamente le procedure contabili imposte dalla normativa. L'obiettivo è di far comprendere l'impatto sul bilancio dei criteri di valutazione delle rimanenze e far rispettare la concordanza tra le categorie fiscali e quelle civili.

Programma didattico

✓ **La valutazione delle rimanenze di magazzino**

La normativa civilistica di riferimento, principio contabile nazionale n. 13, principi contabili internazionali, i criteri civilistici di valutazione delle rimanenze di magazzino.

I metodi standard di valutazione del costo del magazzino: LIFO, FIFO, Costo medio ponderato.

La normativa fiscale di riferimento

Le novità previste dai nuovi principi contabili internazionali.

Raffronto con la normativa fiscale vigente sulla valutazione delle rimanenze di magazzino

✓ **La contabilità di magazzino**

I principi per una corretta tenuta della contabilità di magazzino: obblighi e meccanismo sanzionatorio

Esame di casi particolari nell'ambito della tenuta della contabilità di magazzino

✓ **Le procedure di verifica dell'Amministrazione Finanziaria**

Panoramica e analisi delle istruzioni ministeriali in materia, i comportamenti da tenere in caso di verifica fiscale in azienda, rischi connessi ad una tenuta irregolare della contabilità di magazzino

Le presunzioni di acquisto e cessione

✓ **I criteri di gestione delle scorte**

Calcolo dell'indice di rotazione delle scorte, analisi di altri indicatori di controllo del magazzino nella supply chain management.

Cenni alle normative volontarie ISO e UNI utilizzabili nella logistica, nel magazzino e nella gestione delle scorte di una azienda industriale

✓ **Strumenti operativi**

Principi contabili nazionali e principi contabili

Internazionali relativi alle rilevazioni e valutazioni di magazzino;

circolari illustranti le principali novità tributarie in materia

Costo del corso

€ 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

5. GESTIONE DI UN SISTEMA QUALITA' - CERTIFICAZIONE ISO 9001:2008

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari: Responsabili delle organizzazioni che dovranno coordinare le attività finalizzate all'ottenimento o al mantenimento della certificazione.

Obiettivi del corso

- Comprendere i vantaggi ed il miglioramento competitivo che la certificazione di qualità possiede nell'ambito della produzione e dell'erogazione dei servizi.
- Creare i presupposti per l'inserimento e le applicazioni dei processi di qualità.
- Comprendere i termini e le modalità di applicazione e gestione degli aspetti tecnico pratici e normativi, che l'introduzione e l'implementazione di un sistema di qualità in azienda richiedono.
- Contribuire attivamente all'implementazione dei sistemi di qualità in azienda.
- Acquisire gli elementi organizzativi e gestionali per l'applicazione di un sistema di qualità.
- Gestire le modalità di integrazione tra risorse e strumenti, nell'introduzione dei sistemi di qualità.
- Partecipare alle attività di verifica e controllo.

Programma didattico

Concetti e Approcci di base per la gestione della qualità – Requisiti norma UNI EN ISO 9001: 2008

- Il concetto di qualità
- Procedura per la certificazione di qualità
- I requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008
- Scopo e campo di applicazione, termini e definizioni
- Sistema di gestione per la qualità
- Responsabilità della direzione
- Gestione delle risorse

Approccio per processi e documentazione del sistema

- Definizioni e concetti di base di un processo
- Individuazione e descrizione dei processi
- Pianificazione, controllo e miglioramento dei processi
- Documentazione del sistema di gestione per la qualità

La qualità percepita – qualità dei servizi e customer satisfaction

- La qualità percepita e la soddisfazione del cliente
- Rilevazione della qualità percepita dai clienti
- Confrontare i livelli di soddisfazione dei clienti
- Significato e utilizzazione della rilevazione sulla qualità percepita

Miglioramento continuo e processi di valutazione

- Concetto di miglioramento continuo delle organizzazioni
- Strumenti di correzione e miglioramento
- Tecniche e strumenti di analisi dei dati
- Processi di valutazione
- Ispezioni: concetti generali e verifiche ispettive, Pianificazione e gestione delle verifiche ispettive
- Autovalutazione e miglioramento
- Strumenti di misurazione della soddisfazione dei clienti

Costo del corso € 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

INFORMATICA E TELEMATICA

6. PRIVACY E SICUREZZA INFORMATICA

Monte ore del corso: 40 ore

Profilo dei beneficiari: Lavoratori di aziende

Obiettivi del corso

Obiettivo del presente corso è quello di fornire agli allievi un quadro d'insieme aggiornato delle problematiche di sicurezza dei dati e delle relative soluzioni concernenti l'utilizzo di Internet e delle reti geografiche e locali ad essa connesse.

In particolare, il corso è finalizzato a rendere edotti i destinatari:

- sui rischi che incombono sui dati;
- sulle misure disponibili per prevenire eventi dannosi;
- sui profili della disciplina sulla protezione dei dati personali più rilevanti in rapporto alle relative attività;
- sulle responsabilità che ne derivano e delle modalità per aggiornarsi sulle misure minime adottate dal titolare.

Programma didattico

Prescrizioni generali sulla tutela della privacy

- "Codice in materia di protezione dei dati personali" e sua applicazione;
- La normativa in azienda; Le figure previste dalla normativa privacy.

Il trattamento dei dati

- La classificazione dei dati, sensibili, giudiziari, comuni;
- Definizione di "Trattamento" dati e le diverse modalità di trattamento;
- Concetto di sicurezza e di "Gestione per la Sicurezza delle Informazioni";
- Mappatura processi, mappatura banche dati, organigramma funzionale alla Privacy;
- Responsabili e Incaricati del trattamento;
- I diritti dell'Interessato; - Informativa e consenso.

Misure minime di sicurezza

- Misure minime in relazione agli incarichi;
- Le misure fisiche di custodia dei dati; Le copie di backup;
- L'attribuzione di dispositivi e codici per accedere agli elaboratori ed ai dati contenuti;
- Utilizzo della posta elettronica.

Il sistema di gestione della sicurezza informatica

- Sicurezza e privacy: due aspetti chiave;
- L'importanza del fattore umano nella sicurezza; Il concetto di rete;
- Reati informatici;
- L'importanza dell'analisi dei rischi;
- Gestione dei rischi; Analisi dei rischi a supporto del sistema di gestione della privacy.

Misure per la protezione delle reti

- Le minacce informatiche: phishing, attacchi "zero day", hacking, Trojan Horse, worm, virus,....
- Le tecnologie firewall;
- La sicurezza in Internet: opzioni di protezione di Internet Explorer;
- Come proteggersi dagli ActiveX e JavaScript;
- La privacy su Internet: i cookie, le informazioni raccolte su di noi dai siti;
- Antivirus, Crittografia, certificati digitali, password....

Costo del corso : € 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

7. EDITING E FOGLIO DI CALCOLO PER LA GESTIONE DEL LAVORO D'UFFICIO

Monte ore del corso: 40 ore

Profilo dei beneficiari

Il corso si rivolge principalmente ad un'utenza che, pur avendo una piccola esperienza in campo informatico, vuole aumentare il suo bagaglio di informazioni, mettendo in ordine i concetti e le esperienze in suo possesso.

Obiettivi del corso

- Sviluppare l'utilizzazione dei programmi applicativi di videoscrittura nelle attività gestionali dell'azienda.
- Comprendere le opportunità di applicazione dei fogli elettronici, con particolare riferimento al foglio di lavoro Excel.
- Creare e gestire cartelle di fogli di lavoro, al fine di permettere l'elaborazione automatizzata di informazioni numeriche.
- Gestire database creati con altre applicazioni, in termini principalmente di analisi statistica o elaborazione dei dati in essi contenuti.
- Realizzare grafici o disegni a partire dai dati contenuti nei fogli di lavoro.
- Automatizzare il lavoro tramite procedure scritte in VBA, interfacciandosi con altre applicazioni in Office.

Programma didattico

MODULO 1: ELABORAZIONE TESTI

- ✓ Comprendere ed ottimizzare le potenzialità di applicazione dei programmi di videoscrittura, con particolare riferimento a Word.
- ✓ Redigere documenti modellandoli e personalizzandoli alle necessità del proprio lavoro ed a quelle aziendali.
- ✓ Modificare, unire e rielaborare documenti, inserendo disegni, grafici, cornici, scritte particolari e formule matematiche.
- ✓ Composizione di documenti con la stampa unione.
- ✓ Utilizzare E-Mail per l'invio di documenti.

MODULO 2: IL FOGLIO DI CALCOLO

- ✓ Potenzialità ed elementi generali del foglio elettronico Excel: presentazione del foglio di lavoro: riga, colonna, cella.
- ✓ Gestione del foglio di lavoro, apertura ed immissioni dati, il menù di Excel, le finestre di dialogo e la guida in linea.
- ✓ Le formule in Excel: creazione di formule in Excel, autocomposizione e creazione diretta.
- ✓ Le funzioni di Excel, gli operatori e la gestione delle celle tramite le formule.
- ✓ Gestione di basi di dati in Excel: importazione di basi di dati da Access, Dbase e Visual.
- ✓ Dbase, modifica di un data base, filtraggio ed ordinamento di record, interrogazione di un data base di dati tramite una query.
- ✓ Disegni e grafici in Excel: uso degli strumenti di disegno, linee, rettangoli, ovali e archi.
- ✓ Gestione degli oggetti e degli sfondi, creazione e modifica di un grafico.
- ✓ Uso dell'autocomposizione grafico, personalizzazione dei grafici, aggiunta di leggende ed etichette di testo.
- ✓ Creazione di macro e di programmi in VBA: Creazione di macro con il registratore di macro, modifica di macro.
- ✓ Fondamenti di programmazione sotto Excel, gestione degli oggetti, caratteristiche principali del VBA.

Costo del corso: € 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

8. AUTOCAD - Livello Base

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Il corso è rivolto a operatori tecnici, geometri e professionisti che intendono acquisire specifiche competenze nel campo del disegno architettonico, meccanico e ingegneristico ed essere in grado di produrre elaborati in formula bidimensionale come planimetrie, prospetti e sezioni e generare modelli tridimensionali come assonometrie, prospettive, sezioni e spaccati assonometrici.

Obiettivi del corso

I metodi di rappresentazione grafica e gli strumenti informatici interessati al processo di progettazione sono in continua evoluzione. La trasformazione radicale degli ultimi 20 anni ha sviluppato nuove tecniche per il completamento dell'iter progettuale. In questo quadro si inserisce la necessità di conoscere e saper utilizzare nel modo più adeguato programmi come Autocad 2D.

Lo scopo del corso è quello di insegnare i concetti e l'utilizzo dei principali comandi dell'Autocad, sufficienti per poter eseguire e stampare disegni tecnici in 2D. I comandi sono spiegati tenendo conto sia della versione in inglese che in italiano del programma.

Attraverso il corso di AutoCAD il partecipante prenderà confidenza con gli strumenti 2D del software al fine di raggiungere, in breve tempo, una padronanza tale da potersi districare perfettamente all'interno dell'interfaccia grafica del programma e sviluppare un intero progetto fino alla fase di plottaggio e stampa.

Alla tradizionale formazione teorica in aula, verranno, pertanto, affiancate lezioni pratiche attraverso esercitazioni e simulazioni.

Programma didattico

MODULO 1 : INTRODUZIONE

- ✓ i formati grafici (grafica bitmap e grafica vettoriale);
- ✓ interfaccia grafica
- ✓ i metodi di lavoro tramite: la barra dei menù, le barre degli strumenti e la barra di comando
- ✓ uso del dispositivo di puntamento

MODULO 2: IMPOSTAZIONI DEL FOGLIO DI LAVORO

- ✓ l'unità di disegno
- ✓ l'unità di misura (lineare o angolare)
- ✓ limiti del disegno e calcolo del fattore di scala
- ✓ definizione di Modello e di Layout
- ✓ il comando Zoom
- ✓ inserimento della griglia

MODULO 3: L'UCS E I LAYER

- ✓ L'UCS (definizione, trascinamento, spostamento)
- ✓ Definizione, Creazione e modifica del LAYER
- ✓ Controllo e Proprietà dei LAYER

MODULO 4: CREAZIONE DI OGGETTI GEOMETRICI

- ✓ Creazione di oggetti e forme geometriche (linea, rettangolo, cerchio, arco, polilinea, spline, poligono, ellisse)

MODULO 5: DISEGNO E STRUMENTI DI MODIFICA

- ✓ Aiuti per il disegno
- ✓ Strumenti di modifica
- ✓ Blocchi, testo, campitura, quote
- ✓ Stampa

Costo del corso - € 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

9. CORSO PER GRAPHIC DESIGNER

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Il corso è rivolto a soggetti con una sufficiente padronanza dell'utilizzo del computer e una discreta esperienza di navigazione su Internet. Può essere rivolto sia a professionisti del settore sia a chi si affaccia per la prima volta nel campo della grafica pubblicitaria, non richiede competenze in materia ma solo creatività. Può, infine, essere rivolto ad operatori di imprese che nel proprio organico prevedono la figura di esperti in grado di ideare e gestire un sito web per la promozione dell'impresa stessa e del proprio marchio.

Obiettivi del corso

Internet è un mezzo in costante evoluzione, il mercato del graphic design è particolarmente dinamico, il web specialist è una risposta ad esigenze di lavoro per web agency, agenzie di comunicazione, aziende e studi di marketing.

Il corso di graphic design è un corso di avviamento e di introduzione alla professione di graphic design - grafico pubblicitario. Nel corso verranno trattati tutti gli argomenti necessari per la pubblicità e la comunicazione con esercitazioni su computer.

Nel Corso la formazione è orientata alla conoscenza degli strumenti grafici e alle tecniche in uso; viene sviluppata la metodologia della progettazione e lo sviluppo dell'aspetto creativo ed immaginativo. Il corso prevede lo studio dell'immagine grafica, delle tecniche del layout pubblicitario sia manuali sia con l'ausilio del computer, della progettazione della pagina pubblicitaria, ma anche del marchio, dell'immagine coordinata e delle sue applicazioni.

La figura professionale in uscita dal percorso di formazione sarà in grado di ideare, progettare, realizzare un sito web con le competenze necessarie per analizzare il mercato elaborando strategie di marketing e di promozione utilizzando tutte le potenzialità del web e dei social.

Viene affrontata inoltre la progettazione editoriale del libro, del quotidiano e del packaging. Durante il corso verranno utilizzati i Software di grafica più richiesti e noti.

Programma didattico

MODULO 1 : INTRODUZIONE

- ✓ Elementi formali
- ✓ Principi di graphic design
- ✓ Gestione dello spazio e delle proporzioni

MODULO 2: IL PROCESSO CREATIVO

- ✓ Strumenti creativi
- ✓ Le fasi principali del processo creativo

MODULO 3: IMPLEMENTARE HTML e CSS

- ✓ Il linguaggio HTML
- ✓ I CSS
- ✓ Gestione di base di JQUERY
- ✓ Introduzione a HTML5 e CSS3
- ✓ Pubblicazione del sito
- ✓ Panoramica ai Content Management System

MODULO 4: PHOTOSHOP

- ✓ Aspetti fondamentali del software - Strumenti e tecniche di utilizzo del programma

MODULO 5: Comunicazione Aziendale e Pubblicità – Web Marketing

- ✓ Che cos'è il Web Marketing
- ✓ Branding
- ✓ Package design
- ✓ Creazione di Brochure e report
- ✓ Design pubblicitario

Costo del corso

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti) –

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

LINGUE

10. LA LINGUA INGLESE - Livello Base

Monte ore del corso: 40 ore

Profilo dei beneficiari

Personale che opera in settori diversi (in prevalenza nel settore dei servizi) e che presidia ruoli di lavoro d'ufficio (segreteria, gestione amministrativa, ecc.)

Obiettivi del corso

- Rendere consapevoli gli utenti sulle opportunità di sviluppo che l'utilizzo adeguato della lingua straniera, nell'ambito professionale, può rappresentare a livello personale e per l'azienda.
- Utilizzare gli elementi relativi alla struttura fondamentale della lingua.
- Sviluppare le capacità di comprensione e di comunicazione verbale.
- Sostenere conversazioni telefoniche su argomenti non particolarmente complessi.
- Leggere testi su argomenti noti.
- Scrivere frasi non particolarmente articolate.
- Compilare moduli e formulari semplici.

Programma didattico

- ✓ La struttura linguistica.
- ✓ Le caratteristiche della comunicazione in lingua inglese orale e scritta.
- ✓ Le tecniche per migliorare la capacità di esposizione e pronuncia.
- ✓ Le comunicazioni di carattere professionale (dirette e telefoniche ed epistolari).
- ✓ La lingua straniera, elementi tecnico commerciali utilizzati nell'ambito delle relazioni professionali.
- ✓ La terminologia tecnica e commerciale.
- ✓ La comprensione della manualistica e delle pubblicazioni tecniche - le descrizioni tecniche.
- ✓ I documenti di carattere commerciale (lettura e compilazione).
- ✓ La contrattualistica (forma, caratteristiche e frasi convenzionali).
- ✓ La modulistica tecnica e commerciale.

Costo del corso

€ 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

11. LA LINGUA INGLESE - Livello intermedio

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Personale che opera in settori diversi (in prevalenza nel settore dei servizi) e che presidia ruoli di lavoro d'ufficio (segreteria, gestione amministrativa, ecc.)

Obiettivi del corso

- Rendere consapevoli gli utenti sulle opportunità di sviluppo che l'utilizzo adeguato della lingua straniera, nell'ambito professionale, può rappresentare a livello personale e per l'azienda.
- Utilizzare gli elementi relativi alla struttura della lingua.
- Sviluppare e migliorare le capacità di comprensione e di comunicazione verbale.
- Sostenere conversazioni telefoniche su argomenti di media complessità.
- Leggere testi su argomenti inerenti alla propria attività professionale.
- Scrivere frasi articolate.
- Compilare moduli e formulari.

Programma didattico

- ✓ Le espressioni idiomatiche ed i "phrasal verbs".
- ✓ Dialoghi tecnico professionali.
- ✓ La struttura delle comunicazioni verbali.
- ✓ La conversazione telefonica.
- ✓ La lettura e comprensione della documentazione tecnica.
- ✓ Arricchimento e definizione del vocabolario tecnico commerciale.
- ✓ La compilazione di modulistica tecnica specifica.

Costo del corso

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

12. ITALIANO PER STRANIERI

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Il corso è rivolto agli operatori di nazionalità non italiana, impiegati in qualsiasi settore.

Obiettivi del corso

Obiettivo fondamentale del corso è quello di migliorare la comprensione, la lettura, lo scritto e l'abilità alla comunicazione in italiano degli operatori stranieri che si trovano in Italia per motivazioni di lavoro.

Tale obiettivo, pertanto, contribuisce a favorire le opportunità di sviluppo e integrazione dei beneficiari nel proprio contesto lavorativo, e più in generale nel contesto sociale, migliorando le loro capacità di inserimento nel nostro Paese.

Programma didattico

MODULO 1 : DIDATTICA DI BASE DELL'ITALIANO

- ✓ Analisi del linguaggio (produzione orale e scritta delle principali forme semantico-lessicali)
- ✓ Attività comunicative (comprensione olistica di ascolti e lettura)

MODULO 2: LE FORME E LE STRUTTURE GRAMMATICALI

- ✓ Lessico, Sostantivo e Verbo
- ✓ Modi di dire
- ✓ Cultura generale

Costo del corso

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

RISORSE UMANE E SVILUPPO MANAGERIALE

13. COMUNICARE, GESTIRE E MOTIVARE - TECNICHE E STRUMENTI PER GESTIRE UN TEAM ECCELLENTE: TEAM BUILDING

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Figure professionali che operano nelle agenzie o nelle direzioni della comunicazione e del marketing di imprese, istituzioni, enti non profit; consulenti aziendali e titolari di piccole e medie imprese.

Obiettivi del corso

Il percorso è orientato verso la rappresentazione dei principali metodi connessi al sistema della comunicazione aziendale con obiettivi di contesto proiettati verso il gestional-motivation ed il gestional-resources.

Obiettivi fondamentali del corso saranno quelli di migliorare le capacità dei beneficiari nelle seguenti principali aree:

- identificazione e gestione di un gruppo di successo
- identificazione modi e psicologia di un team di lavoro per rafforzare la coesione e la collaborazione
- Lavorare in funzione di un obiettivo di gruppo e non in funzione della somma degli obiettivi individuali
- Ottimizzare processi, metodi, strategie di lavoro in team
- Diventare leader e trainer della squadra

Programma didattico

- ✓ La comunicazione manageriale: come applicare i principi fondamentali della comunicazione e dell'ascolto;
- ✓ Come impostare le relazioni interpersonali: la comunicazione motivante;
- ✓ Come scegliere tra la comunicazione orale e comunicazione scritta;
- ✓ Come utilizzare efficacemente la motivazione dei collaboratori;
- ✓ Come pianificare la propria attività attraverso la delega;
- ✓ Concetto di gruppo e team;
- ✓ Dinamiche di gruppo;
- ✓ Come introdurre tecniche di lavoro di gruppo nella propria attività;
- ✓ Come valutare i risultati dei propri collaboratori;
- ✓ La formazione dei propri collaboratori. Dagli strumenti tradizionali all'e-learning.

Costo del corso

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

14. LA GESTIONE DEL TEMPO SUL LAVORO

Monte ore del corso: 40 ore

Profilo dei beneficiari

Tutti coloro che desiderano diventare più efficaci ed efficienti nella gestione del proprio tempo, e migliorare così la propria qualità della vita lavorativa

Obiettivi del corso

- Conoscere i propri punti forti e punti deboli nella gestione del proprio tempo, e regolarsi di conseguenza
- Saper decidere sulle proprie priorità
- Gestire interferenze ed interruzioni, imparare a dire no
- Saper delegare
- Programmare al meglio il proprio tempo lavorativo e viverlo con meno stress

Programma didattico

Questo corso fornisce tutti gli strumenti necessari a trasformare la gestione di una risorsa scarsa e spesso problematica in un fattore di successo, grazie all'acquisizione di metodi per delegare, pianificare, e definire le priorità. Il corso viene svolto con il metodo didattico Connor, con la pragmaticità tipica del mondo anglosassone: poche "one-way presentation", e tante simulazioni e role-play per cimentarsi subito con le sfide della vita reale e imparare a risolverle già in aula. Temi:

- ✓ La gestione del tempo come indicatore della capacità di autogestione: come conciliare autodisciplina di lavoro e comportamenti manageriali
- ✓ Analisi critica dell'impiego attuale del proprio tempo
- ✓ La matrice di analisi ed il suo utilizzo: assi "urgente" ed "importante"
- ✓ La riclassificazione del proprio lavoro in funzione del tempo e del team
- ✓ Tecniche per minimizzare le interferenze nella propria dimensione temporale: telefono, colloqui, riunioni, saper dire di no, risoluzioni di problemi e presa di decisioni, informazioni incomplete
- ✓ Strumenti di pianificazione e memorizzazione
- ✓ Quali compiti, come e perchè delegare
- ✓ Check-up rapido della delega: regole e condizioni di vera delega
- ✓ Strutturazione della propria agenda personale
- ✓ Dalla pianificazione annuale a quella giornaliera
- ✓ Investire correttamente il "tempo relazionale" con una comunicazione mirata
- ✓ Leggi che governano la gestione del tempo: rischi e rimedi
- ✓ Curva della propria efficienza personale e piano di miglioramento personale

Costo del corso

€ 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

15. AMMINISTRAZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Titolari di piccole e medie imprese, Responsabili gestione del personale, Responsabili amministrativi.

Obiettivi del corso

Il corso In Amministrazione e Gestione del Personale si propone di fornire una panoramica su tutti gli aspetti normativi e giurisprudenziali legati ad un corretto ed efficace svolgimento della funzione aziendale. Inoltre durante il Corso verranno affrontati tutti gli adempimenti che devono essere seguiti per gestire correttamente il rapporto di lavoro dall'assunzione alla cessazione.

Programma didattico

- La costituzione del rapporto di lavoro

Lavoro subordinato e lavoro autonomo, le assunzioni ordinarie e agevolate

Le tipologie contrattuali e i casi particolari

- Procedure di assunzione

Lettera di assunzione - gli elementi essenziali: il periodo di prova; il patto di non concorrenza; la retribuzione in natura, etc.

Adempimenti preliminari: assunzione diretta, comunicazione al Centro per l'impiego, visite mediche

L'apertura delle posizioni assicurative e previdenziali - La certificazione del contratto.

- I libri obbligatori

Il libro Unico - Registro infortuni - Registro delle visite mediche

L'accantonamento contributivo e retributivo - I libri obbligatori su supporto magnetico.

- La nuova disciplina dell'orario e del luogo di lavoro

Lavoro ordinario e straordinario - Lavoro notturno e festivo - Riposi e festività - Le ferie e il loro indennizzo - Trasferimento, trasferte e distacco.

- La retribuzione

La struttura retributiva - Le voci fisse della busta paga - Le voci variabili - La retribuzione differita

Esemplificazioni pratiche: - La retribuzione durante le assenze - La determinazione dell'imponibile contributivo e fiscale.

- Momenti pratici sulla retribuzione

Il calcolo dell'imposta lorda - Le detrazioni in busta paga - La determinazione del netto - La gestione delle altre variabili in busta paga - Tipi di tassazione: - Ordinaria - Separata.

- Il sistema delle Assicurazioni Sociali pubbliche e private

L'assicurazione sugli infortuni- La previdenza obbligatoria e La previdenza complementare

Le Casse di assistenza e previdenza previste dalla contrattazione collettiva - Il TFR.

- Gli adempimenti del sostituto d'imposta e del sostituto di dichiarazione

Certificazioni e dichiarazioni annuali (CUD, cenni 770) - La denuncia individuale all'INPS (UniEmens).

- Le mansioni

Concetto di qualifiche e mansioni - Inquadramento del lavoratore - Il mutamento di mansioni: casistica

- I Provvedimenti disciplinari e le sanzioni

Le tipologie di sanzioni disciplinari - Le Procedure ai sensi dell'art.7, L. 300/70 - Le previsioni dello statuto dei lavoratori.

- La risoluzione del rapporto di lavoro

Forme di licenziamento - Dimissioni - La risoluzione consensuale - Procedure di comunicazione della cessazione del rapporto di lavoro - Esame dei principali tipi di conflittualità possibili: casistica.

Costo del corso € 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

16. TECNICHE DI PROBLEM-SOLVING

Monte ore del corso: 20 ore

Profilo dei beneficiari

Il corso si rivolge a imprenditori, personale dipendente e lavoratori autonomi che abbiano maturato interessi specifici in relazione alle materie affrontate.

Obiettivi del corso

Obiettivo del corso è fornire le competenze necessarie per poter applicare le tecniche per la soluzione dei problemi, oltre che gli strumenti che sono alla base del pensiero positivo, della fiducia in se stessi, del riuscire e vedere le soluzioni ai problemi per ottenere soluzioni con meno fatica.

Programma didattico

- *Configurazione del processo decisionale*
- *I processi di Problem-Solving e Decision-Making*
- *Collegamento tra il processo decisionale e lo sviluppo della qualità in azienda*
- *Tecniche di creatività per migliorare il processo decisionale e l'approccio personale a problemi aziendali*
- *Sviluppo di un atteggiamento aperto di fronte agli accadimenti e agli interlocutori*

Costo del corso

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

MARKETING E COMUNICAZIONE

17. SISTEMI E TECNICHE DI VENDITA

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Venditori, Agenti, tecnici Commerciali di beni di largo consumo, beni industriali e servizi che intendono acquisire un metodo efficace per approcciare il cliente, titolari di piccole e medie imprese.

Obiettivi del corso

La crescita culturale avvenuta sia nel compratore che nel venditore ha modificato notevolmente il rapporto che lega questi due soggetti: il venditore deve sempre più trasformarsi in consulente in grado di comprendere efficacemente le esigenze e i bisogni del cliente. Il corso si propone, nel rispetto di quanto richiesto dal cliente, di trasferire nei partecipanti le tecniche vis-a-vis più efficaci e di sviluppare capacità creative applicabili alle situazioni concrete di vendita.

Programma didattico

PSICOLOGIA DI VENDITA E ASSISTENZA CLIENTI

- ✓ Accogliere, intrattenere, far accomodare e accomiare il cliente secondo gli standard di qualità aziendali
- ✓ Illustrare alla clientela i servizi offerti
- ✓ Vendita servizi e prodotti
- ✓ Organizzare e curare gli spazi di ingresso e accoglienza
- ✓ Seguire e curare il cliente nel tempo di permanenza in sede
- ✓ Gestione richieste e reclami
- ✓ Il modello di vendita a quattro fasi
- ✓ Costruire la partnership
- ✓ Le implicazioni psicologiche della vendita
- ✓ Le skill psicologiche del venditore
- ✓ Organizzare l'azione di vendita
- ✓ Gli strumenti di supporto
- ✓ Tipiche criticità della trattativa
- ✓ Le criticità della trattativa con buyer professionale

Costo del corso

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

COMPETENZE SPECIALISTICHE E PROFESSIONALIZZANTI

18. CORSO DI BARMAN AVANZATO

Monte ore del corso: 40 ore

Profilo dei beneficiari

Il corso si propone di specializzare tutti coloro che vogliono diventare barman professionisti.

Obiettivi del corso

Gli obiettivi del corsi sono: conoscere ed imparare ad utilizzare correttamente le materie prime e le attrezzature professionali , essere in grado di gestire ed organizzare qualsiasi tipo di banco bar, preparare in modo preciso e veloce ottimi drinks, capire e soddisfare le esigenze del cliente, intrattenere la clientela con animazione e spettacolo.

Programma didattico

- ✓ Figura del Barman / Bartender
- ✓ Studio ed Organizzazione delle diverse tipologie di Banchi Bar
- ✓ Utilizzo Tecnico dell'attrezzatura da Bar
- ✓ Merceologia di Base
- ✓ Il Metodo "Free Puoring" misurazioni perfette in Once
- ✓ L'Oncia (Oz) Unità di MISura Internazionale
- ✓ Costruzione e Studio di tutte le Categorie di Drink
- ✓ Studio di Tutte le Tecniche di Preparazione dei Drink
- ✓ Le Regole della Miscelazione
- ✓ Gestione e Controllo dei costi e dei consumi
- ✓ Simulazione di Lavoro Reale
- ✓ Prove pratiche individuali per ogni argomento affrontato
- ✓ Esame finale di conoscenza e rapidità

Costo del corso

€ 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

19. ESPERTO NELL'ARTE E COMPOSIZIONE FLOREALE

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Personale che opera nel settore florovivaistico e vivaistico.

Obiettivi del corso

L'obiettivo che si intende raggiungere alla fine del corso è quello di creare figure professionali dotate di un bagaglio di conoscenze, competenze e capacità complete, in modo tale da essere in grado di creare composizioni artistiche tenendo presente non solo la stagionalità di piante e fiori ma anche la destinazione d'uso delle proprie creazioni. In particolare, i destinatari saranno in grado alla fine dell'intervento formativo di: riconoscere i vari tipi di vegetali essiccati e stabilizzati che si trovano in commercio, applicare le tecniche fondamentali dell'arte della composizione floreale, realizzare a livello professionale bellissime composizioni floreali con fiori freschi, essiccati e artificiali.

Programma didattico

- ✓ Legislazione agraria ed aspetti inerenti lo sviluppo rurale
- ✓ Le piante vivaistiche
- ✓ Sistematica e architettura
- ✓ I materiali floreali
- ✓ Forme e gerarchie dei vegetali
- ✓ Forme compositive
- ✓ Trend e arredamento con fiori
- ✓ Colorazioni artificiali dei vegetali in commercio
- ✓ Design floreale

Costo del corso

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

20. L'ANIMATORE D'INFANZIA

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Persone che hanno un contatto attivo con i bambini: mamme, papà, maestri d'asilo o elementari, baby sitter, e così via.

Obiettivi del corso

La figura dell' **animatore**, deve essere in grado di saper interagire con i piccoli, saperne gestire intelligentemente i capricci, la loro inesauribile energia e saperli far divertire in maniera sana e gioiosa. L'animatore si pone nei confronti dei bambini come un vero e proprio educatore, esso non si presenta come un soggetto utile solo per una funzione ludica della socializzazione infantile, ma deve allo stesso tempo saper, nel suo piccolo, educare un bambino a saper convivere con gli altri bimbi, deve educare al rispetto, alla giustezza dei comportamenti e degli atteggiamenti, alla cultura. In diversi modi, anche attraverso il gioco o l'intrattenimento puro, ad esempio, si possono insegnare la scienza, l'arte, la medicina, la storia, la geografia, la matematica, l'educazione civica, le relazioni sociali ed umane e così via, coniugando aspetti ludici e aspetti pedagogici. È questo, in particolar modo, il campo di quella che viene definita come **edutainment**, ossia l'educazione attraverso l'intrattenimento, o anche viceversa, l'intrattenimento attraverso l'educazione, per cui si può, in diverso modo, educare intrattenendo o intrattenere educando.

Programma didattico

- ✓ Come presentarsi – l'importanza dell'immagine
- ✓ Le fasi della festa
- ✓ L'accoglienza dei bambini
- ✓ La fase centrale
- ✓ Attività conclusive
- ✓ I giochi: dai 3 ai 7 anni e dagli 8 agli 11 anni
- ✓ il teatrino dei burattini
- ✓ balli di gruppo e baby-dance

Costo del corso

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

GESTIONE SETTORE AGRO-ALIMENTARE E SICUREZZA ALIMENTARE

21. H.A.C.C.P. (D. LGS. 155/97): AUTOCONTROLLO ALIMENTARE

Monte ore del corso: 40 ore

Profilo dei beneficiari

Responsabili e addetti delle aziende dove si producono, manipolano e somministrano alimenti. I corsi sull'autocontrollo igienico-sanitario sono rivolti a tutti coloro che operano nelle aziende di pubblico esercizio (titolare, soci, collaboratori e dipendenti), in particolare agli addetti al settore alimentare come previsto dal D.LGS. 155/1997, e sono finalizzati alla conoscenza del sistema HACCP per rendere i comportamenti dei singoli coerenti con la normativa, supportando l'attività di rilevazione e di controllo predisposta all'interno delle aziende.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire informazioni relative alle leggi vigenti nel settore alimentare con particolare riferimento ai contenuti e alla durata minima prevista dal Decreto Legislativo n° 155/1997, nonché ulteriori approfondimenti per una formazione completa e attenta in materia di Autocontrollo Alimentare, al fine di supportare i beneficiari del corso nella realizzazione e compilazione di un manuale di autocontrollo relativo alla propria attività.

Programma didattico

- ✓ Quadro normativo
- ✓ Gli organi di vigilanza
- ✓ La tutela assicurativa
- ✓ Informazione e formazione
- ✓ Obbligo della sorveglianza sanitaria
- ✓ Contaminazione
- ✓ Monitoraggio ambientale e prevenzione
- ✓ Analisi microbiologiche
- ✓ I principali tipi di rischio e le relative misure organizzative
- ✓ Check-up aziendale
- ✓ Analisi dei cicli lavorativi
- ✓ Punti critici (C.C.P.)
- ✓ Manuale di autocontrollo
- ✓ Gestione delle procedure di autocontrollo

Costo del corso

€ 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

22. CORSO PER ALIMENTARISTI – CAT. A (RISCHIO ELEVATO)

Monte ore del corso: 12 ore

Profilo dei beneficiari

Responsabili e addetti delle aziende dove si svolgono attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, cottura e confezionamento.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire informazioni relative alle leggi vigenti nel settore alimentare con particolare riferimento al Decreto Legislativo n° 178/2002.

La durata del corso è conforme alla durata minima prevista dalla normativa in materia.

Programma didattico

Cenni sulla normativa di riferimento

- ✓ Reg. 178/2002 – CE principi di legislazione alimentare
- ✓ Reg. 183/2005 – CE igiene nella produzione dei mangimi
- ✓ Reg. 852/2004 – CE igiene nella produzione di alimenti
- ✓ Reg. 853/2004 – CE igiene nella produzione di alimenti di origine animale
- ✓ Reg. 854/2004 – CE controlli uff. prodotti di origine animale
- ✓ Reg. 882/2004 – CE controlli mangimi e benessere animale
- ✓ Dir. 2003-89 – CE - gestione del pericolo allergenici

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

- ✓ Approfondimento requisiti art. 18 del Reg. 178/2002
- ✓ Organizzazione, gestione e metodi di tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti

Autocontrollo alimentare H.A.C.C.P.

- ✓ Igiene del processo di produzione
- ✓ Procedure di autocontrollo
- ✓ Procedure di gestione del sistema

Analisi del rischio alimentare

- ✓ Il rischio alimentare
- ✓ Caratteristiche dei microorganismi
- ✓ Fattori influenzanti lo sviluppo microbico
- ✓ Patologie di origine alimentare

Principi di Igiene

- ✓ Comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche
- ✓ Igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, etc.

Costo del corso

€ 240,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

23. CORSO PER ALIMENTARISTI – CAT. B (RISCHIO MEDIO)

Monte ore del corso: 8 ore

Profilo dei beneficiari

Responsabili e addetti delle aziende dove si svolgono attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire informazioni relative alle leggi vigenti nel settore alimentare con particolare riferimento al Decreto Legislativo n° 178/2002.

La durata del corso è conforme alla durata minima prevista dalla normativa in materia.

Programma didattico

Cenni sulla normativa di riferimento

- ✓ Reg. 178/2002 – CE principi di legislazione alimentare
- ✓ Reg. 183/2005 – CE igiene nella produzione dei mangimi
- ✓ Reg. 852/2004 – CE igiene nella produzione di alimenti
- ✓ Reg. 853/2004 – CE igiene nella produzione di alimenti di origine animale
- ✓ Reg. 854/2004 – CE controlli uff. prodotti di origine animale
- ✓ Reg. 882/2004 – CE controlli mangimi e benessere animale
- ✓ Dir. 2003-89 – CE - gestione del pericolo allergenici

Analisi del rischio alimentare

- ✓ Il rischio alimentare
- ✓ Caratteristiche dei microorganismi
- ✓ Fattori influenzanti lo sviluppo microbico
- ✓ Patologie di origine alimentare

Principi di Igiene

- ✓ Comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche
- ✓ Igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, etc.

Buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni

Costo del corso

€ 160,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

24. CORSO PER ALIMENTARISTI – Aggiornamento CAT. A (rischio elevato) e B (rischio basso)

Monte ore del corso: 6 ore

Profilo dei beneficiari

Responsabili e addetti delle aziende dove si svolgono attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, cottura e confezionamento.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire informazioni relative alle leggi vigenti nel settore alimentare con particolare riferimento al Decreto Legislativo n° 178/2002.

La durata del corso è conforme alla durata minima prevista dalla normativa in materia.

Programma didattico

Microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita (attività dell'acqua, pH, temperatura, etc.)

- ✓ Caratteristiche dei microrganismi
- ✓ Batteri
- ✓ Muffe e lieviti
- ✓ Fattori influenzanti lo sviluppo microbico

La prevenzione delle tossinfezioni alimentari

- ✓ Il rischio alimentare
- ✓ Il rischio chimico
- ✓ Il rischio fisico

La corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico

- ✓ Misure preventive
- ✓ Controllo sistemico delle materie prime
- ✓ Modalità di conservazione degli alimenti
- ✓ Trasporto

L'implementazione dei piani H.A.C.C.P.

- ✓ Il decreto legislativo 155/97
- ✓ Il sistema H.A.C.C.P.
- ✓ Applicazione pratica dei principi del sistema H.A.C.C.P.
- ✓ L'albero delle decisioni
- ✓ Sequenza logica per l'applicazione del metodo H.A.C.C.P.
- ✓ Sviluppo di un piano di autocontrollo per settore di attività, basato sul metodo H.A.C.C.P.

Costo del corso

€ 120,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

25. COLTIVAZIONE, TRASFORMAZIONE, CONFEZIONAMENTO E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari : Il corso si inserisce nel comparto agroalimentare all'interno dei processi di coltivazione, trasformazione, confezionamento e valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli tipici del territorio regionale. Il profilo trova collocazione all'interno di aziende agricole cooperative di produzione e commercializzazione, società di distribuzione ed industrie di trasformazione dei prodotti agroalimentari.

Obiettivi del corso : L'obiettivo del corso è quello di formare ad un livello base addetti alle produzioni agro alimentari in grado di:

- gestire i principali cicli produttivi delle filiere: orticoltura, frutticoltura
- organizzare e scegliere i tempi di intervento più idonei per ottenere il migliore risultato possibile e sostenibile dal processo produttivo
- saper affrontare tutte le problematiche che si presentano nella conduzione di un'azienda agricola
- conoscere tutte le norme di legge utili per condurre attività di tipo: agricolo, agro/alimentare, biologica ed integrata.

Programma didattico

Gli argomenti rientrano nel comparto agroalimentare all'interno dei processi di coltivazione, trasformazione, confezionamento e valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli e tipici del territorio regionale

Descrizione analitica

Intervenire nei processi produttivi di filiera
Applicare tecniche di trasformazione e confezionamento
Individuare il ciclo produttivo
Operare nel processo di preparazione, fertilizzazione e semina del terreno
Operare nel processo di cura e difesa delle colture
Operare nel processo di raccolta dei prodotti
Operare nei processi di stoccaggio e conservazione
Operare nei processi di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli
Operare nei processi di confezionamento
Definire i costi di produzione
Utilizzare semplici tecniche di contabilità e controllo di gestione
Gestire i rapporti con i fornitori
Svolgere gli adempimenti amministrativi e fiscali
Riconoscere le caratteristiche dei processi di produzione
Tecniche colturali
Tecniche di conservazione
Merceologia
Tecniche di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli
Tecniche di confezionamento
Individuare i parametri critici del processo produttivo
Redigere un piano dei costi di produzione
Gestire interventi di coltivazione
Riconoscere le tipologie di organizzazione e le filiere, rispetto alla destinazione del prodotto finito
Identificare le criticità del processo produttivo
Riconoscere i fattori di rischio e le modalità di prevenzione e protezione
Selezionare i tipi di coltura
Programmare tempi e modalità di intervento in funzione delle fasi di sviluppo della coltura
Misurare gli effetti degli interventi ed intervenire per fronteggiare imprevisti ed eventi critici

Costo del corso:

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

26. CORSO PER OPERATORI ESPERTI NELLA LOTTA INTEGRATA FITOSANITARIA

Monte ore del corso: 50 ore

Profilo dei beneficiari

Operatori del settore agricolo.

Obiettivi del corso

Il corso ha lo scopo di assicurare l'acquisizione di un adeguato livello di conoscenze sulla difesa integrata ("Integrated pest management") delle principali colture da reddito dai numerosi patogeni e parassiti responsabili di gravi perdite di prodotto. In pieno accordo con le recenti disposizioni che rendono obbligatoria l'adozione di mezzi integrati di lotta per tutti i paesi membri della Comunità Europea, il corso dovrà formare operatori in grado di saper individuare e gestire metodi e mezzi di lotta che siano al tempo stesso efficaci nel contenimento e/o controllo di malattie e/o parassiti delle colture da reddito e rispettosi dell'agro-ecosistema, dell'ambiente e della salute degli operatori. Il corso, inoltre fornirà ai partecipanti gli elementi utili per provvedere in autonomia ad un regolare aggiornamento professionale nel settore della difesa integrata delle colture.

Le attività e i compiti propri della figura oggetto della presente figura progettuale possono essere svolti direttamente in autonomia oppure realizzati in collaborazione con altre figure professionali. Al termine del percorso formativo i Partecipanti saranno in grado di:

- individuare validi approcci e tecniche alternative di difesa integrata per ridurre al minimo la dipendenza dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari;
- individuare le misure e i tempi per ridurre i rischi e gli impatti sulla salute umana e sull'ambiente derivanti dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari;

Programma didattico

ASPETTI GENERALI DEL CORSO - IPM (12 ore)

- Nozioni di base di patologia vegetale;
- Aspetti economici e sociali delle malattie e delle infestazioni da parassiti delle colture da reddito;
- Quantificazione dei danni da una malattia e da un infestazione (soglia di dannosità economica, soglia di intervento)
- Principi, mezzi e metodi di lotta rivisitati nell'ottica dell'IPM;
- Aggiornamento professionale (consultazione siti e manuali di interesse fitoiatrico).

LEGISLAZIONE FITOSANITARIA (16 ore)

- Normativa nazionale e comunitaria di riferimento per l'IPM;
- Piano d'azione nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari;

INTEGRATED PEST MANAGEMENT (GESTIONE INTEGRATA FITOSANITARIA) (22 ore)

- Definizione e concetti;
- Lotta biologica ed utilizzo dei terreni repressivi;
- Mezzi fisici di lotta sostenibili;
- Applicazione dei mezzi agronomici e genetici di lotta;
- Mezzi chimici: i principi attivi utilizzabili in orticoltura, la problematica della resistenza ai fungicidi e dei residui nelle derrate;
- Differenze significative tra Control (lotta) e Management (gestione) dei patogeni e dei parassiti;
- Definizione delle linee guida per l'IPM nei confronti dei parassiti e dei patogeni delle colture da reddito (casi studio);
- Considerazioni ed osservazioni sull'IPM.

Costo del corso

€ 1.000,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

27. SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Monte ore del corso: 40 ore

Profilo dei beneficiari

Addetti per le aziende di tutte le categorie di rischio definite dall'Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire ai partecipanti una formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza negli ambienti e nei luoghi di lavoro, affrontando, in modo approfondito, i contenuti previsti dal D.Lgs. 81/2008 ovvero, sia i concetti generali in tema di prevenzione (rischio, danno, protezione e prevenzione, etc.), nonché i concetti specifici in funzione dei rischi riferiti alle mansioni dei partecipanti, possibili danni e conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda.

Programma didattico

- ✓ Concetto di rischio
- ✓ Danno
- ✓ Prevenzione
- ✓ Protezione
- ✓ Organizzazione e prevenzione aziendale
- ✓ Diritti e doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali
- ✓ Organi di vigilanza, controllo e assistenza
- ✓ Rischi infortuni
- ✓ Meccanici, elettrici, macchine, attrezzature, cadute
- ✓ Rischi fisici, chimici, biologici
- ✓ DPI Organizzazione del Lavoro
- ✓ Rumori, vibrazioni, radiazioni
- ✓ Rischi da esplosione
- ✓ Movimentazione carichi
- ✓ Movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi di trasporto)
- ✓ Microclima, illuminazione, ergonomia
- ✓ Stress da lavoro correlato
- ✓ Altri rischi
- ✓ Procedure di sicurezza, prevenzione e primo soccorso

Costo del corso

€ 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

28. FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA PER I LAVORATORI (RISCHIO BASSO)

Monte ore del corso: 8 ore

Profilo dei beneficiari

Lavoratori dipendenti di aziende di categoria rischio “BASSO” come definito dall’Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire ai partecipanti la formazione GENERALE (durata 4 ore) in materia di salute e sicurezza negli ambienti e nei luoghi di lavoro, affrontando i contenuti previsti dal D.Lgs. 81/2008 ovvero i concetti generali in tema di prevenzione (rischio, danno, protezione e prevenzione, etc.), nonché la formazione SPECIFICA (durata ore 4) in funzione dei rischi riferiti alle mansioni, possibili danni e conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell’azienda.

Programma didattico

Formazione generale (ore 4)

- ✓ Concetto di rischio
- ✓ Danno
- ✓ Prevenzione
- ✓ Protezione
- ✓ Organizzazione e prevenzione aziendale
- ✓ Diritti e doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali
- ✓ Organi di vigilanza, controllo e assistenza

Formazione specifica (ore 4)

- ✓ Rischi infortuni
- ✓ Meccanici, elettrici, macchine, attrezzature, cadute
- ✓ Rischi fisici
- ✓ DPI Organizzazione del Lavoro
- ✓ Videoterminali
- ✓ Segnaletica
- ✓ Emergenze
- ✓ Rumori, vibrazioni, radiazioni
- ✓ Microclima, illuminazione, ergonomia
- ✓ Stress da lavoro correlato
- ✓ Altri rischi
- ✓ Procedure di sicurezza, prevenzione e primo soccorso

Costo del corso

€ 160,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

29. FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA PER I LAVORATORI (RISCHIO MEDIO)

Monte ore del corso: 12 ore

Profilo dei beneficiari

Lavoratori dipendenti di aziende di categoria rischio “MEDIO” come definito dall’Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire ai partecipanti la formazione GENERALE (durata 4 ore) in materia di salute e sicurezza negli ambienti e nei luoghi di lavoro, affrontando i contenuti previsti dal D.Lgs. 81/2008 ovvero i concetti generali in tema di prevenzione (rischio, danno, protezione e prevenzione, etc.), nonché la formazione SPECIFICA (durata ore 8) in funzione dei rischi riferiti alle mansioni, possibili danni e conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell’azienda.

Programma didattico

Formazione generale (ore 4)

- ✓ Concetto di rischio
- ✓ Danno
- ✓ Prevenzione
- ✓ Protezione
- ✓ Organizzazione e prevenzione aziendale
- ✓ Diritti e doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali
- ✓ Organi di vigilanza, controllo e assistenza

Formazione specifica (ore 8)

- ✓ Rischi infortuni
- ✓ Meccanici, elettrici, macchine, attrezzature, cadute
- ✓ Rischi fisici, chimici, biologici
- ✓ DPI Organizzazione del Lavoro
- ✓ Rumori, vibrazioni, radiazioni
- ✓ Rischi da esplosione
- ✓ Movimentazione carichi
- ✓ Movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi di trasporto)
- ✓ Microclima, illuminazione, ergonomia
- ✓ Stress da lavoro correlato
- ✓ Altri rischi
- ✓ Procedure di sicurezza, prevenzione e primo soccorso

Costo del corso

€ 240,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

30. FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA PER I LAVORATORI (RISCHIO ALTO)

Monte ore del corso: 16 ore

Profilo dei beneficiari

Lavoratori dipendenti di aziende di categoria rischio “ALTO” come definito dall’Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire ai partecipanti la formazione GENERALE (durata 4 ore) in materia di salute e sicurezza negli ambienti e nei luoghi di lavoro, affrontando i contenuti previsti dal D.Lgs. 81/2008 ovvero i concetti generali in tema di prevenzione (rischio, danno, protezione e prevenzione, etc.), nonché la formazione SPECIFICA (durata ore 12) in funzione dei rischi riferiti alle mansioni, possibili danni e conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell’azienda.

Programma didattico

Formazione generale (ore 4)

- ✓ Concetto di rischio
- ✓ Danno
- ✓ Prevenzione
- ✓ Protezione
- ✓ Organizzazione e prevenzione aziendale
- ✓ Diritti e doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali
- ✓ Organi di vigilanza, controllo e assistenza

Formazione specifica (ore 12)

- ✓ Rischi infortuni
- ✓ Meccanici, elettrici, macchine, attrezzature, cadute
- ✓ Rischi fisici,
- ✓ Rischi chimici,
- ✓ Rischi biologici
- ✓ Rischi cancerogeni
- ✓ DPI Organizzazione del Lavoro
- ✓ Rumori, vibrazioni, radiazioni
- ✓ Rischi da esplosione
- ✓ Nebbie, oli, fumi, vapori, polveri
- ✓ Movimentazione carichi
- ✓ Movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi di trasporto)
- ✓ Segnaletica
- ✓ Emergenze
- ✓ Le procedure di sicurezza in riferimento al profilo di rischio
- ✓ Procedure esodo e incendi
- ✓ Microclima, illuminazione, ergonomia
- ✓ VDT
- ✓ Stress da lavoro correlato
- ✓ Altri rischi
- ✓ Procedure di sicurezza, prevenzione e primo soccorso

Costo del corso

€ 320,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

31. PRIMO SOCCORSO

Monte ore del corso: 12 ore

Profilo dei beneficiari

Lavoratori dipendenti delle aziende di ogni categoria di rischio (basso, medio e alto) come definito dall'Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire ai partecipanti tutte le conoscenze teorico/pratiche degli Addetti al Primo Soccorso, per la gestione di un piano di intervento di primo soccorso in conformità a quanto previsto dagli art. 43 e 46 del D.Lgs 81/2008 e al D.M. 388/03.

Programma didattico

MODULO 1: Allertare il sistema di soccorso

- ✓ Cause e circostanze dell'infortunio
- ✓ Comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza

MODULO 2: Riconoscere un'emergenza sanitaria

- ✓ Scena dell'infortunio
- ✓ Accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato
- ✓ Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio.
- ✓ Tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso

MODULO 3: Attuare gli interventi di primo soccorso

- ✓ Sostenimento funzioni vitali
- ✓ Riconoscimento limiti primo soccorso
- ✓ Tamponamento emorragico

MODULO 4: Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta

MODULO 5: Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro

- ✓ Cenni di anatomia dello scheletro
- ✓ Lussazioni, fratture e complicanze
- ✓ Traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale
- ✓ Traumi e lesioni toraco-addominali

MODULO 6: Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambienti di lavoro

- ✓ Lesioni da freddo e da caldo
- ✓ Lesione da corrente elettrica
- ✓ Lesione da agenti chimici
- ✓ Intossicazione
- ✓ Ferite Lacerate contuse
- ✓ Emorragie esterne

MODULO 7: Acquisire capacità di intervento pratico

- ✓ Principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del Servizio Sanitario Nazionale
- ✓ Principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute
- ✓ Principali tecniche di primo soccorso nella sindrome respiratoria acuta
- ✓ Principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare
- ✓ Principali tecniche di tamponamento emorragico
- ✓ Principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato
- ✓ Principali tecniche di primo soccorso in caso di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici

Costo del corso

€ 420,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

32. AGGIORNAMENTO PRIMO SOCCORSO

Monte ore del corso: 4 ore

Profilo dei beneficiari

Addetti al servizio di primo soccorso aziendale operanti in aziende di ogni categoria di rischio (basso, medio e alto) come definito dall'Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso è destinato all'aggiornamento formativo degli operatori già in possesso del titolo di Addetto al Primo Soccorso Aziendale, come previsto dal D.M. 388/2003

Il corso va frequentato entro tre anni dall'ultimo corso o aggiornamento effettuato.

Programma didattico

Richiami e aggiornamento nell'esercizio delle competenze specifiche:

- ✓ Emergenza sanitaria e sistema di soccorso
- ✓ Interventi di primo soccorso
- ✓ Patologie specifiche in ambiente di lavoro
- ✓ Traumi in ambiente di lavoro
- ✓ Tecniche di trattamento dell'infortunato
- ✓ Tipologia di rischi sul luogo del lavoro
- ✓ Tipologia di rischi per il soccorritore
- ✓ Tecniche operative di intervento
- ✓ Esercitazioni pratiche

Costo del corso

€ 140,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

33. ANTINCENDIO (RISCHIO BASSO)

Monte ore del corso: 4 ore

Profilo dei beneficiari

Lavoratori dipendenti di aziende di categoria rischio "BASSO" come definito dall'Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire ai partecipanti la formazione specifica per la gestione delle emergenze, con riferimento alle attività a Basso rischio di incendio. I contenuti del percorso formativo sono conformi a quanto previsto dagli art. 43 e 46 del D.Lgs 81/2008 e al D.M. del 10/03/1998.

Programma didattico

MODULO 1: l'incendio e la prevenzione

- ✓ Principi della combustione;
- ✓ Prodotti della combustione;
- ✓ Sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio,
- ✓ Effetti dell'incendio sull'uomo;
- ✓ Divieti e limitazioni di esercizio;
- ✓ Misure comportamentali

MODULO 2: protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio

- ✓ Principali misure di protezione antincendio;
- ✓ Evacuazione in caso di incendio;
- ✓ Chiamata dei soccorsi.

MODULO 3: esercitazioni pratiche

- ✓ Presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili;
- ✓ Istruzioni sull'uso degli estintori portatili effettuata tramite dimostrazione pratica

Costo del corso

€ 120,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

34. ANTINCENDIO (RISCHIO MEDIO)

Monte ore del corso: 8 ore

Profilo dei beneficiari

Lavoratori dipendenti di aziende di categoria rischio "MEDIO" come definito dall'Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire ai partecipanti la formazione specifica per la gestione delle emergenze, con riferimento alle attività a Medio rischio di incendio. I contenuti del percorso formativo sono conformi a quanto previsto dagli art. 43 e 46 del D.Lgs 81/2008 e al D.M. del 10/03/1998.

Programma didattico

MODULO 1: l'incendio e la prevenzione

- ✓ Principi sulla combustione e l'incendio,
- ✓ Sostanze estinguenti,
- ✓ Triangolo della combustione,
- ✓ le principali cause di un incendio;
- ✓ rischi alle persone in caso di incendio;
- ✓ principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi

MODULO 2: protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio

- ✓ Le principali misure di protezione contro gli incendi;
- ✓ vie di esodo;
- ✓ procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme;
- ✓ procedure per l'evacuazione;
- ✓ rapporti con i vigili del fuoco;
- ✓ attrezzature ed impianti di estinzione;
- ✓ sistemi di allarme;
- ✓ segnaletica di sicurezza;
- ✓ illuminazione di emergenza.

MODULO 3: esercitazioni pratiche

- ✓ Presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi;
- ✓ presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale;
- ✓ esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di nappi e idranti

Costo del corso

€ 240,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

35. AGGIORNAMENTO ANTINCENDIO (RISCHIO BASSO)

Monte ore del corso: 2 ore

Profilo dei beneficiari

Addetti alle emergenze incendi operanti in aziende di categoria di rischio “BASSO” come definito dall’Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso è destinato all’aggiornamento formativo degli operatori già in possesso del titolo di Addetto alle emergenze Incendi (corso Antincendio), come previsto dal D.M. 388/2003.

Programma didattico

MODULO 1: esercitazioni pratiche

- ✓ Presa visione del registro della sicurezza antincendi e chiarimenti sugli estintori portatili;
- ✓ istruzioni sull’uso degli estintori portatili effettuata o avvalendosi di sussidi audiovisivi o tramite dimostrazione pratica

Costo del corso

€ 60,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

36. AGGIORNAMENTO ANTINCENDIO (RISCHIO MEDIO)

Monte ore del corso: 5 ore

Profilo dei beneficiari

Addetti alle emergenze incendi operanti in aziende di categoria di rischio "MEDIO" come definito dall'Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso è destinato all'aggiornamento formativo degli operatori già in possesso del titolo di Addetto alle emergenze Incendi (corso Antincendio), come previsto dal D.M. 388/2003.

Programma didattico

MODULO 1: l'incendio e la prevenzione

- ✓ Principi della combustione; .
- ✓ prodotti della combustione;
- ✓ sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio;
- ✓ effetti dell'incendio sull'uomo;
- ✓ divieti e limitazioni di esercizio;
- ✓ misure comportamentali.

MODULO 2: protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio

- ✓ Principali misure di protezione antincendio;
- ✓ evacuazione in caso di incendio;
- ✓ chiamata dei soccorsi.

MODULO 3: esercitazioni pratiche

- ✓ Presa visione del registro della sicurezza antincendio e chiarimenti sugli estintori portatili;
- ✓ esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi ed idranti.

Costo del corso

€ 150,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

37. RLS (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza)

Monte ore del corso: 32 ore

Profilo dei beneficiari

Lavoratori dipendenti delle aziende di ogni categoria di rischio (basso, medio e alto) come definito dall'Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso si propone di fornire ai partecipanti tutte le conoscenze teorico/pratiche per svolgere il ruolo di Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs 81/2008 e al D.M. 16/01/97

Programma didattico

MODULO 1: la sicurezza negli ambienti di lavoro

- ✓ Definizioni la cultura della sicurezza
- ✓ Quadro normativo di riferimento
- ✓ Il D.Lgs. 81/08
- ✓ I soggetti interessati
- ✓ Misure generali di tutela
- ✓ Organi vigilanza
- ✓ Il percorso della sicurezza
- ✓ Sicurezza macchine
- ✓ Sicurezza cantieri
- ✓ Il sistema H.A.C.C.P.
- ✓ Atmosfere esplosive
- ✓ Analisi e valutazione del rischio

MODULO 2: la sorveglianza sanitaria

- ✓ Rischio
- ✓ Luoghi di lavoro
- ✓ Attrezzature di lavoro
- ✓ Movimentazione manuale dei carichi
- ✓ Postazioni di lavoro vdt
- ✓ Dispositivi di protezione individuale (dpi)
- ✓ Segnaletica di sicurezza
- ✓ Prevenzione incendi
- ✓ Il documento di valutazione
- ✓ Gestione emergenze
- ✓ Pronto soccorso aziendale

MODULO 3: gli aspetti di rappresentanza dei Lavoratori

- ✓ Inquadramento legislativo
- ✓ L'RLS
- ✓ I lavoratori
- ✓ Informazione e formazione
- ✓ Processi logici dell'RLS

MODULO 4: Tecnica di comunicazione

- ✓ Saper fare e saper essere
- ✓ Fattori che facilitano la comunicazione
- ✓ I contenuti e la forma del messaggio
- ✓ Gestione di una riunione

Costo del corso

€ 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

38. AGGIORNAMENTO RLS – Aziende fino a 50 dipendenti

Monte ore del corso: 4 ore

Profilo dei beneficiari

Lavoratori delle aziende con dipendenti in numero massimo fino a 50, di ogni categoria di rischio (basso, medio e alto) come definito dall'Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso è destinato all'aggiornamento formativo degli operatori RLS, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 37, comma 11 del D.Lgs. 81/08, con particolare riferimento alle aziende fino a 50 dipendenti.

.Il corso va frequentato entro un anno dall'ultimo corso o aggiornamento effettuato.

Programma didattico

Richiami e aggiornamento nell'esercizio delle competenze specifiche:

- ✓ Il nuovo Testo Unico sulla sicurezza dei lavoratori D.lgs. 81/08; d. 106/10;
- ✓ Legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- ✓ Principali soggetti coinvolti, relativi obblighi e responsabilità;
- ✓ Definizione e individuazione dei fattori di rischio relativi alle specifiche problematiche del lavoro d'ufficio e di redazione;
- ✓ Valutazione dei rischi;
- ✓ Individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione;
- ✓ Aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori.

Costo del corso

€ 100,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

39. AGGIORNAMENTO RLS – Aziende con più di 50 dipendenti

Monte ore del corso: 8 ore

Profilo dei beneficiari

Lavoratori delle aziende con dipendenti in numero superiore a 50, di ogni categoria di rischio (basso, medio e alto) come definito dall'Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81.

Obiettivi del corso

Il corso è destinato all'aggiornamento formativo degli operatori RLS, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 37, comma 11 del D.Lgs. 81/08, con particolare riferimento alle aziende con più di 50 lavoratori.

Il corso va frequentato entro un anno dall'ultimo corso o aggiornamento effettuato.

Programma didattico

Richiami e aggiornamento nell'esercizio delle competenze specifiche:

- ✓ Il nuovo Testo Unico sulla sicurezza dei lavoratori D.lgs. 81/08;
- ✓ Legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- ✓ Principali soggetti coinvolti, relativi obblighi e responsabilità;
- ✓ Definizione e individuazione dei fattori di rischio relativi alle specifiche problematiche del lavoro d'ufficio e di redazione;
- ✓ Valutazione dei rischi;
- ✓ Individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione (sistema di gestione della sicurezza);
- ✓ Stress lavoro-correlato e valutazione rischio stress
- ✓ Aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori
- ✓ La formazione dei lavoratori.

Costo del corso

€ 200,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.

40. ADDETTI ALL'USO DEL CARRELLO ELEVATORE

Monte ore del corso: 20 ore

Profilo dei beneficiari

Lavoratori delle aziende di ogni categoria di rischio (basso, medio e alto) come definito dall'Accordo Stato – Regioni del 21 dicembre 2011 in attuazione dei contenuti in materia di Salute e Sicurezza negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro – D.Lgs. del 09 aprile 2008 n. 81, addetti alla movimentazione meccanica dei carichi (carrellisti o mulettisti)

Obiettivi del corso

Il corso è destinato alla formazione specifica degli operatori addetti alla movimentazione meccanica dei carichi, cioè ai carrellisti o “mulettisti”.

I contenuti del percorso formativo sono conformi a quanto previsto dall'art. 37 del D.Lgs. 81/08

Programma didattico

- ✓ Brevi cenni normativi in materia di sicurezza;
- ✓ Requisiti e compiti del carrellista;
- ✓ Responsabilità dell'addetto alla movimentazione;
- ✓ L'abbigliamento più appropriato;
- ✓ Le tipologie di carrelli maggiormente in uso, principali componenti di funzionamento e controlli da effettuare prima dell'utilizzo del carrello;
- ✓ Norme generali e particolari per un corretto uso;
- ✓ I rischi dell'uso dei carrelli elevatori - Misure di prevenzione
- ✓ Misure cautelari da adottare nei luoghi di transito;
- ✓ Il vademecum del carrellista;
- ✓ Indicazioni per testare la conoscenza del mezzo da parte dei soggetti utilizzatori;
- ✓ Specifiche di verifica delle modalità di impiego in sicurezza nelle varie fasi: carico, scarico, movimentazione e rimessaggio;
- ✓ Suggerimenti per il controllo dei requisiti di sicurezza del veicolo e la corretta manutenzione del mezzo, anche nella fase di ricarica delle batterie;
- ✓ Prove pratiche con carrelli elevatori.

Costo del corso

€ 800,00 + IVA (min. 4 - max. 15 partecipanti)

Le date e gli orari verranno concordati compatibilmente con le esigenze dei partecipanti.