

Corsi Obbligatori 2010

| TITOLO CORSO | OBBIETTIVO | CONTENUTO | DESTINATARI |
|--|---|--|---|
| Corso per addetto al primo soccorso. 12 h | Il corso è finalizzato all'adempimento alla formazione obbligatoria prevista dal Testo Unico sulla sicurezza di cui al D. Lgs 81/08. In particolare il corso si prefigge di fornire le conoscenze di base sugli interventi di primo soccorso. | I contenuti del corso sono: allertare il sistema di soccorso; riconoscere un'emergenza sanitaria; attuare gli interventi di primo soccorso; conoscere i rischi specifici dell'attività svolta; acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro; acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro; acquisire capacità di intervento pratico. | I destinatari sono tutte le imprese con almeno due lavoratori, siano essi dipendenti, collaboratori o soci lavoratori. |
| Aggiornamento di pronto soccorso 4 h | Il corso si pone come finalità primaria quella di mantenere costantemente aggiornate le competenze delle figure che già rivestono all'interno della propria azienda il ruolo di responsabile di pronto soccorso. | I contenuti del corso sono: generale richiamo e aggiornamento delle conoscenze acquisite durante il corso di primo soccorso; definizione di emergenza sanitaria; interventi di pronto soccorso in caso di emergenza sanitaria; analisi dei casi più frequenti; esercitazioni pratiche. | Sono destinatari tutti gli addetti al primo soccorso allo scadere di tre anni dall'ultima attestazione di frequenza ad un corso di primo soccorso |
| Corso antincendio 4 h | Il corso si pone come obiettivo finale l'apprendimento delle conoscenze relative alle procedure e agli interventi per la prevenzione incendi, alla protezione antincendio, alle procedure da adottare | I contenuti del corso sono: incendio e prevenzione incendi; principi della combustione; le principali cause di incendio; le sostanze estinguenti; accorgimenti comportamentali per | Il corso è rivolto al personale designato come addetto all'interno dell'azienda con un rischio incendio di livello basso. |

C.A.T. Terziaria Trieste S.r.l.

Società unipersonale - Capitale sociale: Euro 15.000 i.v.

Via San Nicolò, 7 – 34121 Trieste - tel. 040.7707365/370 – Fax 040.7707361

info@terziariatrieste.it - www.terziariatrieste.it

Iscritta al R.I. di Trieste, p.iva e c.f.: 00651770323 - N.ro rea 91046

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Confcommercio di Trieste

| | | | |
|---|--|---|--|
| | in caso di incendio. | prevenire gli incendi; la protezione antincendio; segnaletica e sicurezza; procedure da adottare in caso di allarme. | |
| Corso antincendio 8 h | Il corso si pone come obiettivo finale l'apprendimento delle conoscenze relative alle procedure e agli interventi per la prevenzione incendi, alla protezione antincendio, alle procedure da adottare in caso di incendio. | I contenuti del corso sono: l'incendio e la prevenzione incendi; protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio; esercitazioni pratiche. | Il corso è rivolto al personale designato come addetto antincendio all'interno dell'azienda rischio incendio di livello medio. |
| Corso antincendio 16 h | Il corso si pone come obiettivo finale l'apprendimento delle conoscenze relative alle procedure e agli interventi per la prevenzione incendi, alla protezione antincendio, alle procedure da adottare in caso di incendio. | I contenuti del corso sono: l'incendio e la prevenzione incendi; la protezione antincendio; procedure da adottare in caso di incendio; esercitazioni pratiche. | Il corso è rivolto al personale designato come addetto all'interno dell'azienda con un rischio incendio di livello alto. |
| Corso per Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione | L'obiettivo del corso è quello di fornire le conoscenze normative, organizzative, gestionali e relazionali per l'esercizio della funzione di RSPP da parte del datore di lavoro. | I contenuti del corso sono: l'approccio alla prevenzione attraverso il D.Lgs. 81/2008; il sistema legislativo; i soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità; il sistema pubblico della prevenzione; criteri e strumenti per l'individuazione dei rischi; classificazione dei rischi; rischio di incendio ed esplosione; informazione e formazione. | Destinatari del corso sono i responsabili del servizio prevenzione e protezione. |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Corso per Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza</p> | <p>Il corso persegue come obiettivo quello di fornire al Rappresentante dei Lavoratori i concetti della legislazione sulla sicurezza indispensabili per la sua attività e di chiarire quali possono essere il ruolo e i compiti del Rappresentante dei Lavoratori nell'ambito di un'impresa.</p> | <p>I contenuti del corso sono: principi costituzionali e civilistici; la legislazione generale e speciale in materia di prevenzione infortuni e igiene del lavoro; i principali soggetti coinvolti ed i relativi obblighi; la definizione e l'individuazione dei fattori di rischio; la valutazione dei rischi; l'individuazione delle misure di prevenzione e protezione; gli aspetti normativi dell'attività di rappresentanza.</p> | <p>Sono destinatarie tutte le imprese con almeno un dipendente.</p> |
| <p>Corso H.A.C.C.P. 8 h</p> | <p>L'obiettivo del corso è acquisire un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.</p> | <p>I contenuti del corso sono: rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione; conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare; metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare; piano di autocontrollo; identificazione punti critici; identificazione monitoraggio; esempi applicativi.</p> | <p>Destinatari del corso sono i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare delle imprese della somministrazione, produzione, trasformazione.</p> |
| <p>Corso H.A.C.C.P. 4 h</p> | <p>L'obiettivo del corso è acquisire un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.</p> | <p>I contenuti del corso sono: rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione; conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare; metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; obblighi e</p> | <p>I destinatari del corso sono i responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare delle imprese della commercializzazione.</p> |

C.A.T. Terziaria Trieste S.r.l.

| | | | |
|-----------------------------|--|--|---|
| | | responsabilità dell'operatore del settore alimentare; piano di autocontrollo; identificazione punti critici; identificazione monitoraggio; esempi applicativi: | |
| Corso H.A.C.C.P. 3 h | Il corso si pone come obiettivo finale l'adeguata preparazione igienico sanitaria per un corretto svolgimento dell'attività lavorativa. | I contenuti del corso sono: nozioni di igiene degli alimenti; nozioni sulle principali malattie trasmissibili con alimenti; nozioni sull'igiene della persona. | Destinatario del corso sono le imprese che operano nel settore alimentare, con particolare riferimento agli addetti che operano una manipolazione a rischio degli alimenti. |
| Corso sulla Privacy | L'obiettivo del corso è il potenziamento e lo sviluppo delle competenze necessarie al fine di garantire il rispetto rigoroso della normativa sulla privacy nello svolgimento delle proprie attività. | I contenuti del corso sono: il codice della privacy; richiamo alle principali novità sugli adempimenti; studio di casi pratici. | I destinatari del corso sono tutte le imprese ed i dipendenti delle stesse interessate ad approfondire ed aggiornare le proprie competenze sul tema della privacy. |