

FORMAZIONE SICUREZZA SPECIFICA MEDIO E ALTO RISCHIO - Aggiornamento -

(corso e-learning per SETTORE INDUSTRIA ALIMENTARE)

DESTINATARI	LAVORATORI E LAVORATRICI DEL SETTORE INDUSTRIA ALIMENTARE. Il Corso di aggiornamento e retraining va somministrato almeno ogni 5 anni a partire dalla formazione iniziale. Prevede un impegno minimo obbligatorio di 6 ore.
SOGGETTO FORMATORE	Il soggetto formatore è SEA Consulenze e Servizi, soggetto ai requisiti di cui al punto A dell'allegato II dell'ASR 2016, che detta <i>"Requisiti e Specifiche per lo svolgimento della formazione su salute e sicurezza in modalità e-learning"</i> . Le disposizioni dell'Allegato II si applicano nell'erogazione dei corsi per i quali è espressamente consentito la somministrazione in modalità e-learning.
REQUISITI E SPECIFICHE DI CARATTERE TECNICO	SEA Consulenze e Servizi utilizza piattaforme di terze parti dalle quali noleggia il servizio di hosting, acquista i contenuti esterni, o carica contenuti proprietari sia per la formazione sincrona che per la formazione e-learning registrata (asincrona). Le specifiche tecniche delle piattaforme che ospitano i corsi sviluppati da SEA sono pubblicate sul sito internet alla pagina dedicata alla Formazione a Distanza (FAD) .
PROFILI DI COMPETENZA PER LA GESTIONE DIDATTICA E TECNICA	RESPONSABILE/ COORDINATORE DEL CORSO: arch. Roberto Colombo MENTOR/ TUTOR DI CONTENUTO: arch. Roberto Colombo TUTOR DI PROCESSO: Segreteria Corsi. SVILUPPATORE DELLA PIATTAFORMA: identificabile e contattabile una volta effettuato il primo accesso.
COMPETENZE DEL DISCENTE E MODALITA' DI ACCESSO ALLA PIATTAFORMA	Tutti i corsi FAD, dove non diversamente specificato, sono in lingua italiana. L'azienda che iscrive i propri lavoratori o l'utente che liberamente aderisce all'offerta formativa e-learning, è consapevole che è richiesta una adeguata conoscenza della lingua del corso.' Si raccomanda di verificare preliminarmente il possesso da parte del discente di competenze digitali sufficienti a garantirgli autonomia nell'accesso al corso e-learning e all'esperienza didattica. Si raccomanda inoltre di rendere fruibile il corso ai lavoratori da una postazione PC, piuttosto che da device o smartphone, che sono più adatti ad una utenza esperta nell'uso dei media digitali. La postazione da cui verrà fruito il corso e-learning deve possedere caratteristiche hardware, qualità audio e di connettività internet adeguate, così da consentire al discente un'esperienza di apprendimento fluida e interattiva.
DURATA	Durata complessiva certificata: 6 ore . Il tempo effettivamente impiegato dipende però da vari fattori: frequenza di interruzioni e riprese; test intermedi falliti che prevedono l'obbligo di rivedere una o più sezioni; distrazione dal corso o improprio svolgimento di altre attività nello stesso tempo, con conseguente necessità di riprendere dallo step precedente; banda e velocità della connettività internet dal PC che si sta utilizzando, oppure numero di utenze collegate che rallentano la connessione.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	L'iscrizione va effettuata seguendo le istruzioni online, una volta scelto il corso di vs. preferenza. Si ricorda che, se non già effettuato in precedenza, è necessario prima registrarsi e generare un proprio account aziendale. Successivamente si procederà all'iscrizione di ciascun addetto che si intende far partecipare al corso prescelto, verrà quindi inviata una notifica di buon esito della procedura; l'iscrizione si intende però perfezionata solo con il pagamento della quota.

CREDENZIALI UNIVOCHÉ DI ACCESSO	Una volta effettuata con successo l'iscrizione online, la nostra segreteria corsi provvederà a generare le credenziali uniche per ciascun iscritto e Le invierà al referente del cliente. Dalla Loro generazione <u>le credenziali restano attive per circa 60 giorni</u>: dopo tale termine, se il corso non è stato concluso, decadono e il Cliente deve acquistare un nuovo corso ripetendo la procedura di iscrizione e pagamento. I dati personali registrati vengono trattati esclusivamente per le finalità di erogazione del corso. L'accesso può avvenire tramite credenziali generate dall'utente sulla piattaforma, oppure fornite dal gestore della piattaforma (SEA per i corsi di cui è proprietaria). In un caso viene resa disponibile l'Informativa di SEA e richiesto il consenso al trattamento dei dati personali. Nel secondo caso i dati identificativi dell'utente vengono caricati in piattaforma e generate automaticamente le credenziali con le quali successivamente l'utente accede. In questo caso viene raccomandato il cambio password al primo accesso.
TEST DI VERIFICA E ATTESTATI	In ragione del tipo e della durata del corso FAD sono previsti uno o più step di verifica. Solo a conclusione di tutti gli step il corso si conclude e il sistema consente di rilasciare l'attestato che si genera automaticamente. Il Test di fine corso online è propedeutico al Rilascio dell'attestato, superabile generalmente con il punteggio di 70/100 o dopo aver completato tutte le sessioni intermedie di test. In caso di mancato superamento, il test può essere ripetuto. Per alcuni corsi esiste un limite massimo di ripetizioni stabilito dai proprietari e gestori della piattaforma FAD.
QUOTE DI ISCRIZIONE	I costi sono indicati in chiaro nella sezione dedicata di ciascun corso. Il prezzo indicato sul sito SEA corrisponde alla tariffa prevista per singolo iscritto, al netto dell'IVA (22%). E' possibile concordare una scontistica solo per grandi numeri di iscritti: in tal caso Vi chiediamo di prendere contatto con formazione@seaconsulenze.it. L'elenco dei corsi ed i prezzi sono soggetti ad aggiornamento periodico e senza preavviso.
MODALITA' DI PAGAMENTO	Pagamento anticipato con Bonifico bancario da effettuarsi contestualmente all'iscrizione online, inviando distinta di pagamento a formazione@seaconsulenze.it. Una volta accertato il pagamento, la Segreteria corsi provvederà a comunicare le modalità per l'accesso al corso e-learning. SEA, CONSULENZE E SERVIZI S.R.L. Via Giuseppe di Vittorio, 16- 38015- LAVIS (TN), Codice IBAN IT24E0810205588000030004479 (CASSA RURALE TESINO). Indicare nella causale i moduli formativi ai quali si aderisce ed il numero di partecipanti.
CONTATTI E COMUNICAZIONI	Segreteria Corsi, formazione@seaconsulenze.it, 0461 433 433 - int.427. Per maggiori dettagli: CONDIZIONI DI SERVIZIO CARTA DELLA QUALITÀ. L'iscrizione implica l'accettazione di tutte le condizioni contrattuali applicabili. Qualora decida di recedere, invii per tempo la comunicazione di disdetta all'indirizzo mail della Segreteria Corsi di SEA.

SEA CONSULENZE E SERVIZI S.R.L. E' SOGGETTO ACCREDITATO PER LA FORMAZIONE SICUREZZA NEL LAVORO DALLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO CON N. 1317 DAL DICEMBRE 2018. L'ENTE È ACCREDITATO ANCHE PRESSO L'UFFICIO FONDO SOCIALE EUROPEO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO CON CODICE 25666/2018 DA DICEMBRE 2018.

ATTENZIONE: se la Sua azienda è una cooperativa associata alla Federazione Trentina della Cooperazione, o gode di altre convenzioni sottoscritte con il Gruppo Ecoopera, la tariffa unitaria di partenza da applicare potrebbe essere inferiore a quella pubblicata sul sito SEA. Verifichi se può beneficiare di condizioni di miglior favore e se, su tali tariffe scontate, risulta applicabile anche la scontistica progressiva collegata al numero di lavoratori iscritti per edizione a catalogo. Raccomandiamo di prestare attenzione nell'applicare correttamente le tariffe: in particolare, agli importi esposti va aggiunta l'IVA di legge, salvo i casi in cui l'organizzazione non benefici di IVA agevolata, o esente, per le attività formative. In questi casi, il regime di agevolazione da applicare ci deve essere comunicato anticipatamente, in modo da consentirci di effettuare correttamente la fatturazione.

PROGRAMMA E DIDATTICA

N.	Unità didattica	Contenuti	Abstract	Docente/ Fonte	parti	Durata effettiva (reg.)	Durata effettiva (decimale)	Durata effettiva (min.)	Durata effettiva (sec.)	Agg. Sp. MR/AR Ind. Alimentare
FORMAZIONE SPECIFICA SICUREZZA LAVORATORI										Durata 6 ore
	Presentazione									
1	Concetti di rischio (1)	Concetto di pericolo intrinseco, azione/abitudine pericolosa, contesti di vita e di lavoro, interazioni con le cose e con le persone, ecc.	concetto di pericolo intrinseco, azione/abitudine pericolosa, contesti di vita e di lavoro, interazioni con le cose e con le persone.	Luca Montrone	1	16:53	16,88	16	53	
	Quiz									
2	Concetti di rischio (2)		approfondiamo i concetti di rischio e la valutazione del rischio	Luca Montrone	2	14:46	14,77	14	46	
	Quiz									
3	Meccanici generali (1)	Caratteristiche del rischio e casistiche infortuni. Aspetti legati alle forze in gioco: gravità, energia cinetica, inerzia, tempi di arresto, ecc.	Pericoli	Silvano Garbari	1	09:48	9,80	9	48	
	Meccanici generali (2)		principali cause di infortunio		2	07:31	7,52	7	31	
	Quiz	3 domande valide per entrambe le parti			Quiz					
4	Macchine (1)	Inquadramento generale rischi macchine, direttiva, marcatura, RES, rischio residuo, manutenzione e formazione	direttiva macchine e dell'inquadramento generale	Silvano Garbari	1	05:44	5,73	5	44	X
	Quiz		requisiti essenziali di sicurezza e salute, e di manutenzione e formazione		2	08:47	8,78	8	47	X
	Quiz	3 domande			Quiz					
	Concetti di Rischio CONTENUTO AGGIUNTIVO	https://www.youtube.com/watch?v=eX4m8sV5Jf8&list=PL5yAKr6ACe0m2ANY7AScp28B6T17GE10C&index=27&t=6s	NAPO a tu per tu con i rischi (2008)	OSHA/ INAIL		9:19	9,32	9	19	X
5	Macchine (2)	Centri di lavoro, macchine complesse, catene di montaggio, rischi specifici (presse, trince, taglio laser, ecc.). Utensili fissi e mobili: trapani, frese, torni, levigatrici, ecc. Mezzi di movimentazione; carrelli di vario tipo, PLE, MMT, ecc. Sistemi di protezione attiva a passiva, repertorio e casi di studio Cenni nuove tecnologie. Industria 4.0, mecatronica.	rischi e le misure di prevenzione e protezione	Silvano Garbari	1	05:52	5,87	5	52	X
	Quiz		centri di lavoro		2	07:30	7,50	7	30	X
	Quiz		utensili, mezzi di movimentazione e Industria 4.0		3	07:45	7,75	7	45	X
	Quiz	3 domande			Quiz					
6	Macchine (3)	Linee di produzione e confezionamento: conservazione silos, processi a caldo, processi a freddo, riempitrici, selezione e cernita, confezionamento, palettizzatrici, magazzini automatici, ecc.	linee di produzione e confezionamento	Silvano Garbari	1	08:07	8,12	8	7	X
	Quiz		lavori a caldo e processi a freddo, di riempitrici e di confezionamento		2	07:28	7,47	7	28	X
	Quiz		palettizzatori, magazzini automatici e silos		3	08:20	8,33	8	20	X
	Quiz	3 domande			Quiz					
7	Elettrici generali (1)	Aspetti generali del rischio. Fonti di rischio, contatto pericoloso, effetto dell'elettricità sulla persona. Individuazione e valutazione del rischio	effetti dell'elettricità sulle persone	Silvano Garbari	1	07:39	7,65	7	39	X
	Quiz		contatti diretti e indiretti, come individuare e gestire i rischi		2	06:07	6,12	6	7	X
	Quiz		sicurezza degli impianti e della loro manutenzione e introduzione alle norme fondamentali		3	07:40	7,67	7	40	X
	Quiz	3 domande			Quiz					
8	Elettrici generali (2)	Rischio elettrico in relazione a macchine ed utensili da lavoro; rischio legato ad apparecchiature elettromeccaniche d'Ufficio e reparto; cablaggi e corretto collegamento alla presa; comportamento comuni di disattenzione e cautele nell'utilizzo di attrezzature convenzionali	rischi dell'elettricità	Silvano Garbari	1	07:37	7,62	7	37	X
	Quiz		rischi dell'elettricità e delle prese elettriche		2	04:25	4,42	4	25	X
	Quiz		distanze di sicurezza dagli elementi di tensione e delle normative.		3	05:06	5,10	5	6	X
	Quiz	3 domande			Quiz					
9	Attrezzature	Attrezzi d'uso comune al lavoro: in ufficio e negli altri ambienti di lavoro. Strumenti atti a tagliare, schiacciare, impigliare, strappare, ecc. Esempi in spazi "civili", "produttivi" e "logistici".	attrezzi di uso comune in ufficio ed in altri ambienti di lavoro	Silvano Garbari	1	08:02	8,03	8	2	
	Quiz		Altre attrezzature da lavoro		2	08:56	8,93	8	56	X
	Quiz	3 domande			Quiz					No Quiz
10	Cadute dall'alto (1)	Generalità e situazioni pericolose in contesti civili, valutazione del rischio	generalità e situazioni pericolose in contesti civili, con valutazione del rischio.	Massimiliano Emer	1	10:39	10,65	10	39	
	CONTENUTO AGGIUNTIVO		https://www.youtube.com/watch?v=C4wFa0905lw&list=PL5yAKr6ACe0m2ANY7AScp28B6T17GE10C&index=5	OSHA/ INAIL		09:01	9,02	9	1	
	Quiz	3 domande			Quiz					
11	Cadute dall'alto (2)	Approfondimento su lavori in quota, manutenzioni con scale e trabattelli, ecc.	come si lavora in quota, e come effettuare manutenzioni con scale e trabattelli	Luca Montrone	1	13:28	13,47	13	28	X
	Quiz		il trabattello ed i principali rischi derivanti dal suo utilizzo		2	06:20	6,33	6	20	
	Quiz	3 domande			Quiz					No Quiz
12	Rischi da esplosione	Rischio ATEX e valutazione specifica. Formazione di idrogeno. Rischi da presenza di sostanze esplosive; esplosione da soprapressione e accumulo di vapori esplosivi.	concetto di esplosione, il rischio ATEX e la valutazione specifica	Luca Montrone	1	09:28	9,47	9	28	X
	Quiz		rischi da presenza di sostanze esplosive, l'esplosione da soprapressione e l'accumulo di vapori		2	12:42	12,70	12	42	X
	Quiz	3 domande			Quiz					
13	Rischi chimici (1)	Generalità e situazioni pericolose, valutazione del rischio	agenti chimici e valutazioni del rischio	Silvano Garbari	1	04:47	4,78	4	47	X
	Quiz		etichette e scheda dati di sicurezza		2	05:46	5,77	5	46	X
	Quiz	3 domande			Quiz					
14	Rischi chimici (2)	Approfondimento REACH/CLP	Regolamenti Europei che interessano le sostanze chimiche.	Silvano Garbari	1	05:08	5,13	5	8	X
	Quiz		il Regolamento CLP		2	06:04	6,07	6	4	X
	Quiz	3 domande			Quiz					
15	Etichettatura	Generalità	il sistema GSH e CLP, e vediamo le etichette dei pericoli fisici	Silvano Garbari	1	07:41	7,68	7	41	
	Quiz		le etichette per i pericoli personali e per l'ambiente		2	06:40	6,67	6	40	
	Quiz		le indicazioni di pericolo ed i consigli di prudenza		3	06:02	6,03	6	2	
	Quiz	3 domande			Quiz					

N.	Unità didattica	Contenuti	Abstract	Docente/ Fonte	parti	Durata effettiva (reg.)	Durata effettiva (decimali)	Durata effettiva (min.)	Durata effettiva (sec.)	Agg. Sp. MR/AR Ind. Alimentare
FORMAZIONE SPECIFICA SICUREZZA LAVORATORI										Durata 6 ore
16	Nebbie, Oli, Fumi, Vapori, Polveri	Generalità e situazioni pericolose, valutazione del rischio	campionamento delle polveri	Andrea Bombardelli	1	06:38	6,63	6	38	X
			campionamento, durata, esposizione professionale		2	05:22	5,37	5	22	
			strumenti per il campionamento delle polveri e delle nebbie d'olio		3	08:09	8,15	8	9	
	Quiz	3 domande			Quiz					No Quiz
17	Rischi cancerogeni	Generalità e situazioni pericolose, valutazione del rischio	classificazione delle sostanze cancerogene	Silvano Garbari	1	06:19	6,32	6	19	
			cosa riporta il D.lgs. 81/2008		2	06:25	6,42	6	25	
	Quiz	3 domande			Quiz					
18	Rischi biologici	Generalità e rischi legati a specifici processi di lavoro	generalità sul rischio biologico in ambito lavorativo	Donatella Maoro	1	07:40	7,67	7	40	X
			alcune definizioni che troveremo durante il percorso		2	08:51	8,85	8	51	X
	Detersione e disinfezione: definizioni e generalità [da corsi HACCP]									
19	Il piano di pulizia [da corsi HACCP]	Cos'è un piano di pulizia?	si spiega il piano di pulizia, utilizzando degli esempi		3	05:27	5,45	5	27	X
	Quiz	4 domande			Quiz					
20	Rischi fisici	Trattazione generale agenti fisici, rum, vib, ecc.	rumore e come proteggersi.	Silvano Garbari	1	09:37	9,62	9	37	
			vibrazioni		2	04:45	4,75	4	45	
	Quiz	3 domande			Quiz					
21	Radiazioni	ROA, Radon,	campi elettromagnetici	Silvano Garbari	1	05:09	5,15	5	9	
			radiazioni ottiche artificiali		2	08:30	8,50	8	30	
	Quiz	3 domande	radiazioni ionizzanti		3	06:35	6,58	6	35	
22	Videoterminali		riferimenti normativi, principali effetti sulla salute, condizioni ambientali del luogo di lavoro, la postazione al VDT, il PC portatile	Elena Pegoretti	1	14:11	14,18	14	11	
	Quiz	3 domande	Estratti da animazioni video Napo	OSHA-INAIL	Quiz					
23	Ambienti di lavoro		riferimenti normativi, definizioni di luogo di lavoro e obblighi del DL, requisiti dei luoghi di lavoro, locali sotterranei e semis., lavori in ambienti confinati e sospetti di inquinamento	Elena Pegoretti	1	17:21	17,35	17	21	
	Quiz	3 domande			Quiz					
24	Stress lavoro-correlato		riferimenti normativi, definizione SLC, indicatori dello stress, come viene svolta la valutazione SLC, le misure correttive	Elena Pegoretti	1	17:14	17,23	17	14	X
	Quiz	3 domande	Estratti da animazioni video Napo	OSHA-INAIL	Quiz					
25	** Movimentazione manuale dei carichi (da inserire anche come UD 1 AGYLA)	Riferimento posture di lavoro ecc.	vediamo quanto la postura è importante nel luogo di lavoro	Davide Runcher	1	07:21	7,35	7	21	X AGYLA 120 min
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	Napo in... Attenzione alla schiena! (2013)	La schiena può essere (eccessivamente) sollecitata in varie situazioni, sia al lavoro sia a casa. Lo sa bene anche Napo, il nostro eroe protagonista di un nuovo cortometraggio di animazione per la campagna "Attenzione alla schiena!", il quale ci illustra i molti pericoli che possono essere causa di mal di schiena, dandoci consigli su come evitarli.	OSHA-INAIL		05:55	5,92	5	55	
26	Quiz	4 domande			Quiz					
	CONTENUTI RIPRESI DA CORSO AGYLA									121,32
1.0		introduzione			1	20:49	20,82	20	49	X
1.1		benefici del movimento e danni sedentarietà			2	10:16	10,27	10	16	
2.0		bacino e tratto lombare			3	16:31	16,52	16	31	X
2.1		importanza del core			4	08:32	8,53	8	32	
2.2		mantenimento curve fisiologiche nei sollevamenti			5	21:15	21,25	21	15	X
4.1		posture in piedi			6	23:50	23,83	23	50	X
3.0		esercizi di compensazione lombare			7	12:21	12,35	12	21	X
3.1		decompressione dischi intervertebrali			8	19:20	19,35	19	20	X
4.0		influenza arti inf su postura			9	07:12	7,20	7	12	X
4.2		mobilità delle anche			10	11:15	11,25	11	15	
5.0		rachide dorsale e importanza delle scapole			11	09:11	9,18	9	11	
5.1		respira			12	16:57	16,95	16	57	
5.2		articolazione del polso			13	15:28	15,47	15	28	
6.0		rinforzo dorso e spalle			14	17:37	17,62	17	37	
6.1		mobilità scapolo omerale			15	18:46	18,77	18	46	
7.0		il tratto cervicale			16	08:07	8,12	8	7	
7.1		compensazione rinforzo stretching cervicale			17	13:26	13,43	13	26	
7.2		occhi			18	14:04	14,07	14	4	
8.1		routine mobilità			19	17:31	17,52	17	31	
8.2		routine attivazione muscolare			20	15:59	15,98	15	59	
8.3		ergonomia			21	09:06	9,10	9	6	
8.4		movimento nella quotidianità			22	16:13	16,22	16	13	
27	Emergenze		emergenze e come gestirle	Davide Runcher Ufficio Stampa PAT	1	12:06	12,10	12	6	
			Video informativo Centrale Unica Emergenza 112 Trentino							
	Quiz	3 domande			Quiz					
28	Procedure di esodo e difesa incendio	Videolezione integrata con animazioni grafiche e video di terze parti	le procedure di esodo e incendio	Davide Runcher	1	10:19	10,32	10	19	
			le procedure e le manovre di PS		2	13:14	13,23	13	14	
	Quiz	6 domande			Quiz					
29	Incidenti e infortuni mancati, altri rischi	Inclusi "Altri Rischi": Invecchiamento, differenze di genere, lavoro notturno, ecc.		Davide Runcher	1	10:49	10,82	10	49	X
	Quiz	3 domande			Quiz					