



MASONIconsulting
CONSULENZA - FORMAZIONE

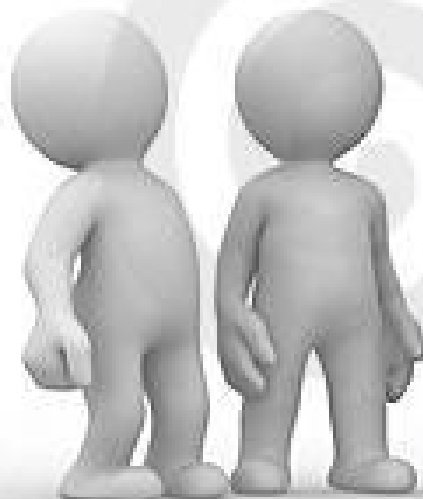
Catalogo Formativo

Edizione 2013 – Rev.1





Con NOI...



Fai la scelta giusta!



MASONIconsulting
CONSULENZA - FORMAZIONE



Indice

Area Sicurezza

	Pag.
■ Corso per Datori di Lavoro	18
■ Corso per Lavoratori	19
■ Corso per Preposti	20
■ Corso per Dirigenti	21
■ Corso per Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	22
■ Corso per Addetti al Primo Soccorso	23
■ Corso per Addetti all'attività di Prevenzione Incendi e Lotta Antincendio	24
■ Corsi di aggiornamento per RSPP, RLS, Dirigenti, Coordinatori Sicurezza, etc.	25
■ Formazione per Formatori sulla sicurezza	26
■ La gestione efficace della sicurezza sul lavoro	27

Area Alimentare

■ Corso per Addetti ad Attività Alimentari (HACCP)	29
■ Formazione obbligatoria per il Commercio e la Somministrazione di Alimenti e Bevande (Corso Ex-rec)	30





CORSO PER DIRIGENTI

DESTINATARI

Il corso è rivolto ai dirigenti per la sicurezza sul lavoro. L'art. 2 C. 1 lettera d) del D.Lgs 81/08, definisce "dirigente" la persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa. La definizione prescinde dall'inquadramento contrattuale, e in base all'articolo 299 del medesimo decreto fa anche riferimento a chi di fatto esercita un ruolo organizzativo di alto livello in azienda o nell'ente.

OBIETTIVI

Fornire la formazione al personale che ricopre ruoli di dirigente, in accordo con i contenuti previsti dal D.Lgs. 81/08 e l'Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011

CONTENUTI

Modulo 1: Giuridico – Normativo

Modulo 2: Gestione ed organizzazione della sicurezza

Modulo 3: Individuazione e valutazione dei rischi

Modulo 4: Comunicazione, formazione e consultazione dei lavoratori

Test di valutazione finale

Contenuti Conformi all' Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO

Corso in aula e/o in modalità e-learning. Metodologia didattica basata sulle vigenti indicazioni normative
Materiale didattico su supporto cartaceo e/o elettronico

DURATA COMPLESSIVA DEL CORSO E COSTI

Durata 16 ore – Costo 250,0 euro + Iva

NUMERO PARTECIPANTI PREVISTI

Massimo 25 partecipanti per corso in aula.



CORSO PER RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)

DESTINATARI

Il corso è rivolto ai lavoratori designati Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza in applicazione all'art. 37 del D.Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81

OBIETTIVI

Il corso per RLS costituisce la formazione di base per lo svolgimento del ruolo di R.L.S. in applicazione all'art. 37 del D.Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81. Esso deve fornire le conoscenze di base sia sugli aspetti giuridici e tecnici che sui rischi specifici dell'attività.

CONTENUTI

Principi giuridici comunitari e nazionali; legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro; principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi; definizione e individuazione dei fattori di rischio; valutazione dei rischi; individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione; aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori; nozioni di tecnica della comunicazione. Rischi specifici

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO

Corso in aula. Metodologia didattica basata sulle vigenti indicazioni normative
Materiale didattico su supporto cartaceo e/o elettronico

DURATA COMPLESSIVA DEL CORSO E COSTI

Durata 32 ore
Costo 340,0 euro + IVA

NUMERO PARTECIPANTI PREVISTI

Massimo 25 partecipanti presso ns. aule



CORSO PER ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO

DESTINATARI

Lavoratori incaricati per l'attuazione delle misure di pronto soccorso. In particolare, a quegli addetti che operano in aziende nelle quali il rischio di infortunio e dell'insorgere di un'emergenza medico-sanitaria non è elevato

OBIETTIVI

Il corso vuole fornire agli addetti della squadra di emergenza o di primo soccorso e le misure di primo intervento e le necessarie conoscenze per affrontare le emergenze.

Il D.M. n. 388/2003 prescrive l'istituzione del pronto soccorso in azienda e fornisce il regolamento per le caratteristiche minime delle attrezzature, per i requisiti del personale incaricato e per la sua formazione, in base alla natura dell'attività, al numero dei lavoratori ed ai possibili fattori di rischio.

CONTENUTI

Allertare il sistema di soccorso

Riconoscere un'emergenza sanitaria

Attuare gli interventi di primo soccorso

Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro

Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro

Contenuti conformi al D.M. n. 388/2003

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO

Corso in aula. Metodologia didattica basata sulle vigenti indicazioni normative

Materiale didattico su supporto cartaceo e/o elettronico

DURATA COMPLESSIVA DEL CORSO E COSTI

Durata 12 ore

Costo 150,0 euro + IVA

AGGIORNAMENTO TRIENNALE

Modulo da 4 ore – Costo 70,0 euro + IVA

NUMERO PARTECIPANTI PREVISTI

Massimo 25 partecipanti presso ns. aule



CORSO PER ADDETTI ALL'ATTIVITÀ DI PREVENZIONE INCENDI E LOTTA ANTINCENDIO

DESTINATARI

Il corso è rivolto ai dipendenti delle aziende che sono addetti delle squadre antincendio.

OBIETTIVI

Il corso vuole fornire agli addetti della squadra antincendio le necessarie conoscenze per svolgere il loro ruolo .
I lavoratori incaricati dell'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza devono ricevere un'adeguata e specifica formazione e un aggiornamento periodico (rif. DM 10 Marzo 1998).

CONTENUTI

I Contenuti minimi dei corsi di formazione per addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze in caso di incendio, devono essere correlati alla tipologia delle attività ed al livello di rischio di incendio delle stesse, nonché agli specifici compiti affidati ai lavoratori.
Vengono trattati i contenuti indicati dal D.M. 10 Marzo 1998 allegato IX comma 9.1.

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO

Corso in aula. Metodologia didattica basata sulle vigenti indicazioni normative
Materiale didattico su supporto cartaceo e/o elettronico

DURATA COMPLESSIVA DEL CORSO E COSTI

Aziende a rischio di incendio BASSO: Durata 4 ore - Costo 90,0 euro + IVA
Aziende a rischio di incendio MEDIO: Durata 8 ore - Costo 120,0 euro + IVA

NUMERO PARTECIPANTI PREVISTI

Massimo 25 partecipanti presso ns. aule



CORSI DI AGGIORNAMENTO PER RSPP, RLS, DIRIGENTI, COORDINATORI SICUREZZA, ETC.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutte quelle figure istituite dalla normativa in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro e per le quali è prevista una formazione per l'aggiornamento continuo.

OBIETTIVI

Aggiornare periodicamente e costantemente le figure istituite dalla normativa in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro

CONTENUTI

Significative evoluzioni e innovazioni, applicazioni pratiche e/o approfondimenti che potranno riguardare:

- approfondimenti giuridico-normativi
- aggiornamenti tecnici sui rischi ai quali sono esposti i lavoratori
- aggiornamenti su organizzazione e gestione della sicurezza in azienda
- fonti di rischio e relative misure di prevenzione

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO

Corso in aula o in modalità e-learning. Metodologia didattica basata sulle vigenti indicazioni normative
Materiale didattico su supporto cartaceo e/o elettronico

DURATA COMPLESSIVA DEL CORSO E COSTI

Modulo da 4 ore
Costo 120,0 euro + IVA

NUMERO PARTECIPANTI PREVISTI

Massimo 25 partecipanti presso ns. aule.



FORMAZIONE PER FORMATORI SULLA SICUREZZA

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tecnici, formatori e consulenti della sicurezza, RSPP e tutti coloro che avendo già nozioni tecniche in materia di sicurezza vogliono operare nell'ambito della formazione.

OBIETTIVI

Il percorso formativo ha l'obiettivo di migliorare le abilità didattiche di tutti coloro che avendo già nozioni tecniche in materia di sicurezza vogliono operare nell'ambito della formazione, al fine di gestire efficaci momenti formativi. I partecipanti saranno messi in grado di sperimentare le tecniche, le metodologie e gli strumenti indispensabili per erogare in maniera efficace i contenuti dei programmi di formazione in tema di salute e sicurezza sul lavoro e acquisiranno la capacità/consapevolezza di gestire i feedback dell'aula, per poter innescare un meccanismo virtuoso di apprendimento collaborativo nei discenti.

CONTENUTI

- Gli attori del processo di formazione;
- La psicologia applicata nei processi di apprendimento;
- La comunicazione e la gestione d'aula;
- La progettazione didattica.

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO

Lezioni d'aula
Role playing
Attività esperienziali
Indoor training

DURATA COMPLESSIVA DEL CORSO E CALENDARIO DI RIFERIMENTO

24 ore

NUMERO PARTECIPANTI PREVISTI

Min. 5 / Max 15

L'attestato di partecipazione verrà rilasciato dalla struttura solo dopo aver effettuato almeno il 70% delle ore previste.

COSTO INTERO PERCORSO

550,00 + IVA/partecipante



LA GESTIONE EFFICACE DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

DESTINATARI

Imprenditori o potenziali tali di ogni settore, Responsabili del Servizio Prevenzione e Protezione, Dirigenti, Preposti

OBIETTIVI

Il corso è finalizzato a supportare imprenditori o potenziali tali a recepire correttamente la normativa in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro andando a gestire gli adempimenti di legge secondo criteri di efficacia ed efficienza

CONTENUTI

Il quadro normativo di riferimento
I principali adempimenti tecnico-organizzativi
Gli adempimenti per la formazione
La logica del sistema
La gestione delle registrazioni e delle scadenze
Cenni ai sistemi di gestione ed ai modelli organizzativi
Il miglioramento continuo

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO

Corso in aula o presso l'azienda. Approccio coinvolgente ed interattivo che vede la compartecipazione dell'utente in un ruolo attivo. Condivisione di casi pratici.
Materiale didattico su supporto cartaceo e/o elettronico

DURATA COMPLESSIVA DEL CORSO E COSTI

Durata 8 ore – Costo 250,0 euro + IVA

NUMERO PARTECIPANTI PREVISTI

Massimo 5 partecipanti





CORSO PER ADDETTI AD ATTIVITA' ALIMENTARI (HACCP)

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti gli operatori che operano nel settore alimentare con mansioni di addetti alla somministrazione e/o alla preparazione.

OBIETTIVI

Il corso è finalizzato alla conoscenza del sistema di autocontrollo igienico-sanitario HACCP per rendere i comportamenti dei singoli coerenti con la normativa e le buone prassi, supportando l'attività di rilevazione e di controllo predisposta all'interno delle aziende. E' di riferimento la normativa europea Reg. 852/2004 e regionale DGRT n. 559/2008.

CONTENUTI

Rischi e pericoli alimentari: Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

Conservazione degli Tecniche di alimenti-Igiene: Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.

Individuazione e controllo dei rischi: Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

Ulteriore unità formativa di approfondimento per Responsabili HACCP e Titolari.

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO

Corso in aula. Metodologia didattica basata sulle vigenti indicazioni normative

Materiale didattico su supporto cartaceo e/o elettronico

DURATA COMPLESSIVA DEL CORSO E COSTI

Addetti alla somministrazione: Durata 8 ore – Costo 80,0 euro (non si applica IVA – Corso riconosciuto dalla Regione)

Addetti alla somministrazione e preparazione: Durata 12 ore – Costo 120,0 euro (non si applica IVA)

Responsabili HACCP e Titolari di attività semplici: Durata 12 ore – Costo 120,0 euro (non si applica IVA)

Responsabili HACCP e Titolari di attività semplici: Durata 16 ore – Costo 160,0 euro (non si applica IVA)

AGGIORNAMENTO QUINQUENNALE

Modulo da 4 ore – Costo 60,0 euro + IVA

Modulo da 8 ore – Costo 80,0 euro + IVA

NUMERO PARTECIPANTI PREVISTI

Massimo 25 partecipanti presso ns. aule



FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER IL COMMERCIO E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (CORSO EX-REC)

DESTINATARI

Il percorso formativo è rivolto a chiunque sia interessato ad aprire un'attività commerciale nel settore alimentare o di somministrazione di alimenti e bevande

OBIETTIVI

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore della distribuzione commerciale. Riferimenti normativi: L.R. 7 febbraio 2005 n. 28; D.Lgs. 26 marzo 2012 n. 59; DGR 984 DEL 12/11/2012

CONTENUTI

Igiene e sicurezza degli alimenti
La valutazione del rischio in campo alimentare
Autocontrollo nelle produzioni alimentari, il sistema Haccp
Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale
Merceologia ed etichettatura degli alimenti
Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità
Legislazione sociale

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO

Corso in aula. Metodologia didattica basata sulle vigenti indicazioni normative
Materiale didattico su supporto cartaceo e/o elettronico

DURATA COMPLESSIVA DEL CORSO E COSTI

Durata 90 ore – Costo 750,0 euro (non si applica IVA, corso riconosciuto dalla Regione)

NUMERO PARTECIPANTI PREVISTI

Massimo 25 partecipanti presso ns. aule



MASONIconsulting
CONSULENZA - FORMAZIONE

Via S. Allende, 35 - 56029, Santa Croce Sull'Arno (PI) Tel. 0571-360096 Fax 0571-381792

www.masoniconsulting.it