

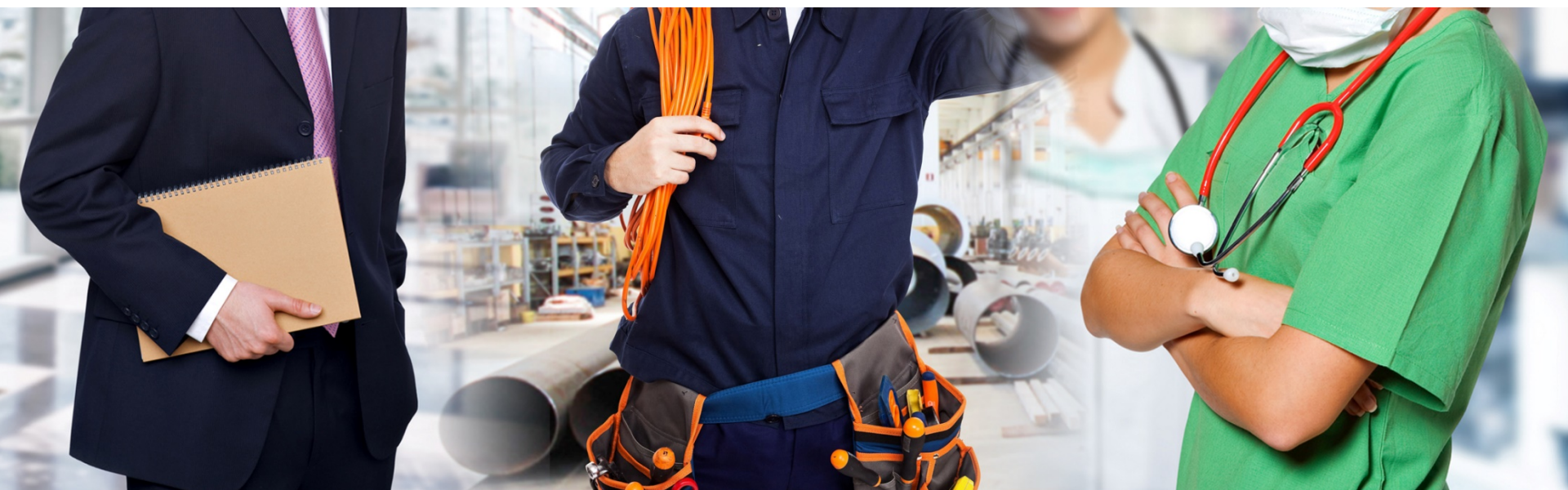
AiFOS

Associazione Italiana Formatori ed
Operatori della Sicurezza sul Lavoro

Formazione specifica dei lavoratori Rischio alto

D. Lgs. n. 81, 9 aprile 2008, Art. 37

Accordo Stato-Regioni 21/12/2011 e Accordo Stato-Regioni 07/07/2016





1. INFORMAZIONI PER IL FORMATORE

- 1.1 Guida Formatore
- 1.2 Programma Corso



2. MATERIALE DEL CORSO

- 2.1 Slide Corso
- 2.2 Test Verifica
- 2.3 Questionario di gradimento



3. DOCUMENTI

- 3.1 Documenti di approfondimento
- 3.2 Catalogo AiFOS



1. INFORMAZIONI PER IL FORMATORE

1.1 Guida Formatore



Istruzioni sull'uso di
questo supporto
didattico

1.2 Programma Corso



Modello di
programma in word
modificabile

Nella **Cartella n. 1** troverete inoltre i seguenti file:

1.1. Guida per il formatore (*in ppt*)

Brevi istruzioni, utili al formatore, sull'uso di questo supporto didattico

1.2. Il programma del corso

Il modello base del corso viene presentato in formato word in modo che possa essere completato, aggiornato e/o modificato dal docente o dall'organizzatore del corso



2. MATERIALE DEL CORSO

2.1 Slide Corso



Formazione specifica:
industria alimentare

2.2 Test Verifica



Test di verifica
apprendimento

2.3 Questionario gradimento



Test di gradimento

Slide in *ppt* di supporto allo svolgimento del corso.

La formazione di base per tutti i lavoratori si completa con una formazione specifica di 12 ore per tutti i settori di attività classificati a Rischio Alto.

Lezione 1

**Organizzazione del lavoro e
principali rischi**

Lezione 2

**Prevenzione, protezione ed
emergenze**

I rischi particolari del settore (I)

Lezione 3

I rischi particolari del settore (II)

Lezione 1

Organizzazione del lavoro e principali rischi



Gli ambienti di lavoro





Definizione

Gli **ambienti di lavoro** sono:

- luoghi destinati ad **ospitare** posti di lavoro
- luoghi **accessibili** al lavoratore nel corso della propria attività

Cenni sul sistema HACCP



- L'**HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) è uno strumento per costruire un sistema di **autocontrollo** dei processi aziendali
- Il sistema HACCP ha lo scopo di:
 - ✓ individuare i **pericoli** di contaminazione dei prodotti alimentari
 - ✓ prevenire e mettere sotto controllo i **rischi** considerati inaccettabili, individuando i **punti critici** del processo produttivo



L'acronimo HACCP indica:

- “Hazard Analysis”, cioè “**analisi del rischio**” ovvero la necessità di adottare un sistema di analisi che permetta di identificare a quali **rischi** può andare incontro il consumatore in seguito all'assunzione di un certo alimento
- “Critical Control Points”, cioè “**punti critici di controllo**”, per identificare i punti critici della lavorazione e il loro **controllo**

Lezione 3

I rischi particolari del settore (II)



- Nell'allevamento e nella macellazione degli animali è rilevante il rischio di contrarre “**zoonosi**”
- Le **zoonosi** sono malattie trasmissibili dagli animali all'uomo
- Le **zoonosi** note sono numerose, ma solo una parte di queste costituisce un rischio occupazionale



Lezione 3

I rischi particolari del settore (II)



- Il latte “**crudo**” (che non ha subito trattamenti) è una miscela acquosa nella quale sono presenti carboidrati (“zuccheri”), lipidi (“grassi”), proteine, vitamine, sali minerali, ecc.
- La composizione media del latte vaccino è la seguente:
 - ✓ **acqua** 87-88 %
 - ✓ **carboidrati** 4,9 % (principalmente **lattosio**)
 - ✓ **lipidi** 3,5 % (principalmente **trigliceridi**)
 - ✓ **proteine** 3,4 % (principalmente **caseina**, 78 %)
 - ✓ **sali minerali** 0,9 %

Lezione 3

I rischi particolari del settore (II)



- L'oliva è il frutto dell'*Olea europaea*, una pianta mediterranea rustica, longeva e resistente alla siccità
- La pianta è sensibile alle **basse temperature** e, per questo motivo, è coltivata in Sicilia, Puglia e Calabria, e più a nord in Lazio, Toscana e Liguria, fino alla Lombardia in zone collinari, a clima mite, riparate dai venti e dai rigori invernali (lago di Como, d'Iseo e di Garda)
- Al di fuori dell'Italia, la coltivazione è **diffusa** in Libia, Tunisia, Algeria, Marocco, Turchia, Israele e in Spagna, Grecia e Portogallo

Lezione 3

I rischi particolari del settore (II)



- Il termine “**cereale**” deriva dal nome della dea romana Ceres, dea delle messi e dei campi
- Il termine si riferisce a tutte le piante erbacee che producono **semi** ricchi di “**amido**” che possono essere macinati ottenendo una **farina**
- Chimicamente l’amido è costituito da grandi molecole (polimeri) ottenute dall’unione di molecole di **glucosio** (il carboidrato più importante per l’uomo!)
- I cereali più usati nell’alimentazione umana sono: **frumento**, riso, segale, orzo, mais, avena e grano saraceno

Lezione 3

I rischi particolari del settore (II)



- **Conferimento dell'uva**
 - ✓ Carri rimorchiati da trattori
 - ✓ Automezzi con cassone ribaltabile
 - ✓ Normali automezzi
- **Pesatura dell'uva**
- **Campionamento dell'uva**
 - ✓ Misura del grado zuccherino

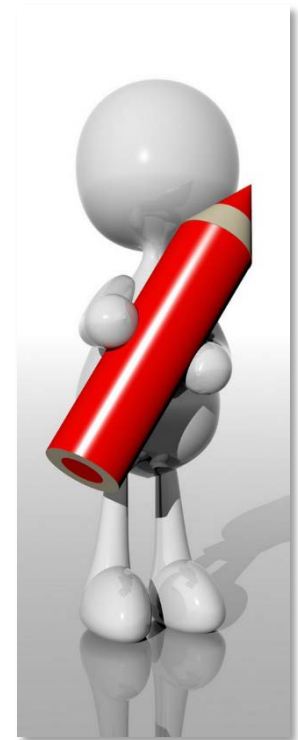


Test in - out

Per completare il corso è previsto lo svolgimento di un test *(di verifica e apprendimento)*.

Affinché il test non sia solo un aspetto formale ma svolga una azione concreta l'AiFOS propone una metodologia attiva e di partecipazione, con un test di ingresso ed un test finale.

Si tratta del medesimo test *(cambia solo l'intestazione)* ed è utile per fare un confronto tra le conoscenze prima della lezione ed al termine con un confronto delle risposte date al questionario



Compilare il Test finale di verifica dell'apprendimento

AiFOS



1. Consegnare il test di ingresso all'**inizio del corso**
2. Segnare le risposte con una «**X**» nella colonna “**in**” (ingresso)
3. Ritirare i test e, senza correggere, metterli tutti in una busta chiusa, che verrà aperta alla fine della lezione
4. Alla fine del corso riconsegnare i test e segnare le risposte con una «**X**» nella colonna “**out**” (uscita)

DOMANDA 1	RISPOSTA	
Domanda	in	out
Risposta	X	A
Risposta	B	B
Risposta	C	C

DOMANDA 2	RISPOSTA	
Domanda	in	out
Risposta	X	A
Risposta	B	X
Risposta	C	C

Valutazione: il tuo parere!

Per verificare la qualità del corso di formazione anche rispetto alle sue aspettative ed esigenze personali.

1. Giudizio sintetico sulla lezione
2. Gli obiettivi sono stati raggiunti?
3. Aspetti logistici ed organizzativi
4. Giudizio sulla didattica
5. Valutazione del docente

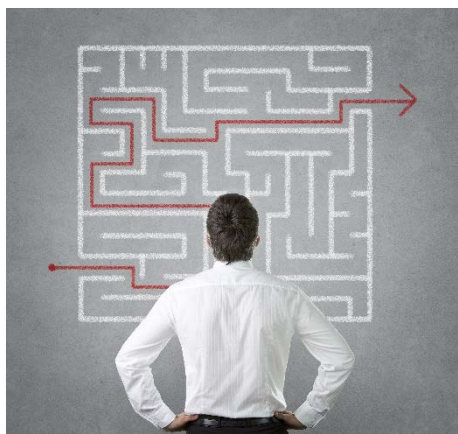
Questionario redatto in forma anonima





3. DOCUMENTI

3.1 Documenti approfondimento



Eventuali documenti
di approfondimento

3.2 Catalogo AiFOS



Catalogo dei
supporti AiFOS



Nella **Cartella n. 3** troverete inoltre i seguenti file:

3.1 Documenti di approfondimento

Riviste scientifiche relative a Salute e Sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro

3.2 Supporti didattici

Il catalogo con tutti i supporti didattici AiFOS per essere sempre aggiornati

*Se ci scambiamo una moneta
avremo entrambi una moneta
Se ci scambiamo un'idea
avremo entrambi due idee*



AiFOS

Associazione Italiana Formatori ed
Operatori della Sicurezza sul Lavoro

Grafica:
Silvia Toselli e Giulia Vailati