

***Corsi Obbligatori 2010***

<b><i>TITOLO CORSO</i></b>	<b><i>OBBIETTIVO</i></b>	<b><i>CONTENUTO</i></b>	<b><i>DESTINATARI</i></b>
<b><i>Corso per addetto al primo soccorso. 12 h</i></b>	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.
<b><i>Aggiornamento di pronto soccorso 4 h</i></b>	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
<b><i>Corso antincendio 4 h</i></b>	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](mailto:info@terziariatrieste.it) - [www.terziariatrieste.it](http://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.	
<b>Corso antincendio 8 h</b>	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.
<b>Corso antincendio 16 h</b>	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.
<b>Corso per Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione</b>	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><b>Corso per Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza</b></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><b>Corso H.A.C.C.P. 8 h</b></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><b>Corso H.A.C.C.P. 4 h</b></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.**

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](mailto:info@terziariatrieste.it) - [www.terziariatrieste.it](http://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

		responsabilità dell'operatore del settore alimentare; piano di autocontrollo; identificazione punti critici; identificazione monitoraggio; esempi applicativi:	
<b>Corso H.A.C.C.P. 3 h</b>	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.	Destinatari del corso sono le imprese che operano nel settore alimentare, con particolare riferimento agli addetti che operano una manipolazione a rischio degli alimenti.
<b>Corso sulla Privacy</b>	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.