

E.R.A.T.A.
AGENZIA FORMATIVA
Accreditata dalla Regione Toscana



LA FORMAZIONE

E.R.A.T.A. Agenzia Formativa
Via fabio filzi n.27
52100 AREZZO (ar) Italia
tel: 0575/905355
Fax: 0575/902610
Cell. 3465065041
E-mail: arezzo@confagricoltura.it

CATALOGO DELL' ATTIVITA' FORMATIVA

ANNO 2009



Lo scopo di questo catalogo è far conoscere le attività che l' Agenzia Formativa di E.R.A.T.A di Arezzo ha pianificato per il 2[^] semestre 2009 e 1[^] semestre 2010.

LA FORMAZIONE

La formazione professionale è oggi una leva indispensabile per innescare processi di cambiamento e miglioramento organizzativo, per ammodernare professionalità esistenti e per svilupparne delle nuove.

La formazione è considerata come una strategia chiave per recuperare conoscenze e competenze indispensabili in tutti gli aspetti della vita lavorativa.

I programmi formativi concorrono al miglioramento dell' organizzazione, per ottenere nell' azienda cambiamenti positivi mediante modifiche di abilità e di atteggiamento dei dipendenti.

Poiché i tempi cambiano con rapidità straordinaria, è evidente la necessità di una formazione continua. È infatti molto importante l'addestramento per i nuovi dipendenti, ma anche per i vecchi, perché l'apparire di moderne tecniche e tecnologie esigono un aggiornamento costante.

Allo stesso modo grande attenzione può essere riservata allo sviluppo di nuove capacità imprenditoriali e gestionali.

Per ciascuna Azienda si possono pianificare, programmare ed erogare attività formative mirate ,secondo i bisogni formativi individuati.

Alcune attività sono mirate al conseguimento di abilitazioni obbligatorie previste dalle leggi vigenti.

Alcuni tipi di corso sono finanziati in parte dalla Provincia o dalla Camera di Commercio altri sono a carico delle Aziende

E.R.A.T.A.
AGENZIA FORMATIVA
Accreditata dalla Regione Toscana

Corso

**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORE
AGRITURISTICO**

COMPETENZE

Il corso, riconosciuto dalla Provincia di Arezzo, consentirà al partecipante di conseguire competenze specifiche del settore agrituristico.

Innanzitutto il partecipante acquisirà le conoscenze necessarie all'avvio di un'attività agrituristica nel rispetto delle normative vigenti.

Approfondirà le modalità di gestione di un'attività agrituristica: il rispetto delle normative fiscali, amministrative e di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro.

Conoscerà i metodi di produzione integrata e biologica e le normative su D.O.P., I.G.P. e prodotti tradizionali certificati.

Acquisirà competenze specifiche per la gestione di un'azienda agrituristica e sarà in grado di promuoverne lo sviluppo.

Saprà quali sono gli strumenti disponibili per reperire finanziamenti e agevolazioni per l'impresa.

Sarà in grado di cogliere gli elementi del territorio e della cultura locale per la valorizzazione dell'offerta dei servizi agrituristici.

Il corso rappresenta un valido strumento per accrescere le competenze dei partecipanti per la gestione e lo sviluppo di un'attività agrituristica. La crescita imprenditoriale degli imprenditori del settore, passa obbligatoriamente per momenti formativi che ne accrescano le competenze e consentano la qualificazione e la differenziazione dell'offerta agrituristica.

Il corso è rivolto a:

Aziende agricole che intendono avviare un'attività agrituristica;

Soggetti privati e studenti che si avvicinano al mondo del lavoro e delle professioni con l'obiettivo di offrire servizi di consulenza e assistenza tecnica alle imprese agrituristiche o che si vogliono specializzare per lo svolgimento di alcune mansioni specifiche all'interno delle aziende agrituristiche;

Imprese agrituristiche già avviate che intendono migliorare l'offerta dei propri servizi ed acquisire le competenze necessarie allo sviluppo della propria azienda nel territorio di riferimento;

Imprese agrituristiche già in attività che necessitano di questo titolo per l'ottenimento della terza spiga ai sensi del Reg. n. 46/2004;



Imprenditori agricoli che necessitano del riconoscimento da parte dell'Ente Provincia di Arezzo della "CAPACITA' PROFESSIONALE" per l'ottenimento del titolo IAP, come previsto dal D.Lgs n. 99/2004.

CREDITI FORMATIVI

Tutti coloro che hanno avviato un'attività agrituristica da almeno 2 anni, possono usufruire di un credito formativo che li esonera dalla frequenza delle prime due unità formative, per un totale di 25 ore. Questa opportunità consente ai beneficiari di ridurre il percorso formativo a 85 ore e di usufruire di una riduzione della quota di partecipazione nella misura del 20% del costo totale.

ARGOMENTI

- **Introduzione e concetti generali sull'agriturismo.**
- **Elementi normativi e propedeutici per l'avvio dell'attività di agriturismo.**
- **Elementi normativi di interesse per l'attività agrituristica.**
- **Elementi normativi di interesse per l'attività agricola a qualità certificata.**
- **Gestione e promozione dell'azienda agrituristica**
- **Promozione del territorio rurale e delle tradizioni locali attraverso le attività proposte dall'operatore agrituristico.**

DURATA

TOTALE 110 ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 1000

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORE AGRITURISTICO

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

CORSO:
DALLA VIGNA ALLA TAVOLA



COMPETENZE

- **Conoscere le principali tecniche di degustazione**
- **Conoscere realtà produttive.**
- **Conoscere alcuni processi produttivi all'interno della cantina.**

ARGOMENTI

Degustazione: I COLORI E PROFUMI DEL VINO

Degustazione : GUSTO DEL VINO

VINI BIANCHI

VINI ROSSI E ROSATI

VINI SPECIALI

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

ENOGRAFIA : VINI ITALIANI,

VINI ARETINI,

VINI STANIERI

ABBINAMENTI

VISITA IN UNA AZIENDA

DURATA

TOTALE 20 ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 170+ IVA

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

CORSO:
INGLESE :
corso base

COMPETENZE

- **Acquisire competenze di base, per :**
 - Ø **ricevere e trasmettere messaggi di routine,**
 - Ø **comprendere brevi relazioni su argomenti familiari o descrizione di prodotti se espressi in linguaggio semplice e se i contenuti sono prevedibili,**
 - Ø **scrivere semplici messaggi**

DURATA

TOTALE ORE 35 –

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 250 + l'acquisto di un libro di testo (che sarà scelto sulla base del livello e dei bisogni dei corsisti)

SEDE

CONFAGRICOLTURA - E.R.A.T.A. Agenzia Formativa ,Via fabio filzi n.27-52100 AREZZO - tel: 0575/905355 -Fax: 0575/902610 - Cell. 3465065041 - E-mail arezzo@confagricoltura.it,

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEDA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

INGLESE: corso di base

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

CORSO:

INFORMATICA: *corso di base*

COMPETENZE

- Saper individuare gli elementi costitutivi di un PC; consapevolezza dei criteri ergonomici per l'uso del PC e dei problemi per la sicurezza dei dati.
- Gestire file e cartelle, lavorare con le icone e le finestre, usare semplici strumenti di edit e le opzioni di stampa.
- Creare , formattare e rifinire un documento.
- Creare e formattare un foglio di calcolo elettronico.
- Cercare informazioni e comunicare nel WEB; inviare e ricevere messaggi di posta elettronica

ARGOMENTI

- Concetti di base delle tecnologie ICT,
- Uso del computer e gestione dei file,
- Elaborazione testi,
- Foglio Elettronico,
- Reti informatiche e Internet.

DURATA

TOTALE ORE 24 –

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 170+iva

SEDE

**CONFAGRICOLTURA - E.R.A.T.A. Agenzia Formativa ,Via fabio filzi n.27-
52100 AREZZO** - tel: 0575/905355 -Fax: 0575/902610 - Cell. 3465065041 - E-mail:
arezzo@confagricoltura.it,

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

INFORMATICA:

corso di base

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

CORSO: _____

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO ALL'ACQUISTO ED ALL'IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI TOSSICI, MOLTO TOSSICI E NOCIVI

COMPETENZE

- Conoscere le principali nozioni sulle leggi relative ai presidi sanitari ,
- Conoscere il significato di soglia di danno,per effettuare gli interventi,
- Conoscere le categorie dei principali prodotti fitosanitari (anticrittogamici, insetticidi,funghicidi ed altri fitofarmaci),
- Essere in grado di riconoscere i diversi sintomi di intossicazione: acuta e cronica,
- Essere in grado di prestare assistenza di primo soccorso in caso di intossicazione acuta da fitofarmaci.

ARGOMENTI

- *Nozioni sulla legislazione relativa ai presidi sanitari,*
- Nozioni di soglia di danno per l'intervento,
- Nozioni di ordine generale su anticrittogamici,insetticidi,funghicidi,diserbanti ed altri farmaci.
- Metodologia dei trattamenti (dosaggio degli anticrittogamici e dei diserbanti),
- Tecnica di preparazione della miscela,
- Macchine ed attrezzature per la distribuzione dei fitofarmaci e loro sicurezza,
- Calendario dei trattamenti,
- Metodi di lotta biologica, guidata, integrata e con mezzi agronomici, fisici, meccanici.
- Diserbanti ,
- Principali parassitosi da funghi e da insetti, malattia crittogamica, insetto parassita,
- Corretto uso dei fitofarmaci e mezzi personali di protezione.
- Norme precauzionali, le prescrizioni particolari e i sintomi di intossicazione.
- Concetto di rischio e prevenzione,
- Natura del rischio ed effettuazione delle operazioni di rischio (preparazione della miscela, distribuzione, ecc...),
- Identificazione delle principali modalità di assorbimento dei fitofarmaci,
- Intossicazione acuta e cronica,
- Riconoscimento di sintomi di intossicazione acuta da fitofarmaci e loro effetti nel tempo (cronici, mutageni, teratogeni, cancerogeni),
- Adozione delle prime misure di pronto soccorso in caso di intossicazione acuta da fitofarmaci.

DURATA

TOTALE ORE 24

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 220

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO ALL'ACQUISTO ED ALL'IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI TOSSICI, MOLTO TOSSICI E NOCIVI

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

ACCOGLIENZA NELL'AGRITURISMO :prima,durante e dopo

COMPETENZE

- **Acquisire competenze ;**
- **Saper promuovere l'azienda agrituristica;**
- **Conoscere modelli di consumo;**
- **Saper lavorare in gruppo.**

ARGOMENTI

COMUNICAZIONE :

- Strumenti della comunicazione,
- Comunicazione verbale
- Comunicazione non verbale
- Comunicazione paraverbale
- Pensare positivo nell'attività lavorativa

Gestione e promozione dell'azienda agrituristica:

Reperimento di finanziamenti e agevolazioni per l'azienda agrituristica compresi incentivi per la produzione di energia alternativa e biocarburanti

MODELLI DI CONSUMO

- Evoluzione modelli di consumo

Agriturismo come impresa di servizi

MARKETING:

- Politica 4p
- Customer satisfaction
- Il potenziale cliente dell'agriturismo
- Analisi swot

L'OSPITE IL NOSTRO CLIENTE :

- Accoglienza:
 - Prima
 - Durante
 - Dopo

ESPERIENZE:

DURATA

TOTALE ORE 25

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 180 +iva

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

ACCOGLIENZA NELL'AGRITURISMO :prima,durante e dopo

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER DATORI DI LAVORO CHE SVOLGONO DIRETTAMENTE I COMPITI PROPRI DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

COMPETENZE

- **Conoscenza del quadro normativo di riferimento, al fine di rendere i corsisti consapevoli dei contenuti delle leggi vigenti e conseguentemente di essere in grado di rispettarle.**
- **Conoscenza delle principali tipologie di rischio, le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di sicurezza e dispositivi di P.I. idonei .**
- **Conoscenza della normativa antincendio, piani di emergenza e attrezzature.**
- **Conoscenza della prevenzione sanitaria al fine di rendere i corsisti consapevoli del ruolo del medico competente, dell'importanza degli accertamenti preventivi e della necessità del servizio di pronto soccorso.**

ARGOMENTI

Quadro normativo in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro :

- Soggetti coinvolti, relazioni e relativi obblighi;
- Organi di vigilanza e di controlli nei rapporti con le aziende;
- Appalti, lavoro autonomo e sicurezza;

Informazione e formazione dei lavoratori

- I principali fattori di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di sicurezza;
- Corretto utilizzo dei D.P.I.;
- La valutazione dei rischi ed il documento di valutazione dei rischi.
- Cenni sulla normativa antincendio;
- Valutazione del rischio e piani di evacuazione ed emergenza;

Attrezzatura antincendio fisse e portatili (dotazione squadra di emergenza)

Riferimenti normativi:

- Obblighi del medico competente;
- Accertamenti preventivi/periodici;
- Istruzione del servizio di Pronto Soccorso (Rischi da agenti chimici, biologici, M.M.C. , videoterminali.

DURATA

TOTALE 16 ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 260

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER DATORI DI LAVORO CHE SVOLGONO DIRETTAMENTE I COMPITI PROPRI DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato
successivamente.

Contestualmente, versa la quota di partecipazione di € 150,00 a saldo.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi
della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

FORMAZIONE OBBLIGATORIA RESPONSABILE SERVIZI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP) E ADDETTO SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (ASPP)– Modulo base A

Requisiti di accesso: Lavoratore nominato come Responsabile dei lavoratori per la sicurezza che necessita della formazione ai sensi del D.M. del 16/01/1997.

COMPETENZE

Conoscere la legislazione di riferimento in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori; essere in grado di riconoscere e valutare un pericolo e un rischio all'interno del luogo di lavoro; saper individuare le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione; saper riconoscere i rischi da agenti chimici e cancerogeni, rischi derivanti da esposizione al rumore, alle vibrazioni, microclima e radiazioni; essere a conoscenza di come viene redatto il documento di valutazione dei rischi, essere in grado di relazionarsi/comunicare con gli altri colleghi e altre figure aziendali, quali RLS, datore di lavoro, medico competente, ecc...

ARGOMENTI

- **La legislazione di riferimento:**
- ***I soggetti del Sistema di Prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. 81/2008: i compiti, gli obblighi, le responsabilità civili e penale***
- ***Criteri e strumenti per la valutazione dei rischi e il Documento di valutazione dei rischi***
- ***La classificazione dei rischi in relazione alla normativa ed il rischio incendio ed esplosione***
- ***La valutazione di alcuni rischi specifici in relazione alla relativa normativa di salute e sicurezza (I)***
- ***La valutazione di alcuni rischi specifici in relazione alla relativa normativa di igiene del lavoro (II)***
- ***Le ricadute applicative e organizzative della valutazione del rischio***

DURATA

TOTALE 28ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE 500

E.R.A.T.A.

Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610

SCHEDA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA RESPONSABILE SERVIZI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP) E ADDETTO SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (ASPP)– Modulo base A

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

Requisiti di accesso: Lavoratore nominato come Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza che necessita della formazione ai sensi del D.M. del 16/01/1997.

COMPETENZE

Conoscere la legislazione di riferimento in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori; essere in grado di riconoscere e valutare un pericolo e un rischio all'interno del luogo di lavoro; saper individuare le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione; saper riconoscere i rischi da agenti chimici e cancerogeni, rischi derivanti da esposizione al rumore, alle vibrazioni, microclima e radiazioni; essere a conoscenza di come viene redatto il documento di valutazione dei rischi, essere in grado di relazionarsi/comunicare con gli altri colleghi e altre figure aziendali, quali RLS, datore di lavoro, medico competente, ecc... Conoscere sul sistema delle relazioni e della comunicazione, conoscenze sui rischi di natura psico-sociale

ARGOMENTI

- **La legislazione di riferimento:**
- ***I soggetti del Sistema di Prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. 81/2008: i compiti, gli obblighi, le responsabilità civili e penale***
- ***Criteri e strumenti per la valutazione dei rischi e il Documento di valutazione dei rischi***
- ***La classificazione dei rischi in relazione alla normativa ed il rischio incendio ed esplosione***
- ***La valutazione di alcuni rischi specifici in relazione alla relativa normativa di salute e sicurezza (I)***
- ***La valutazione di alcuni rischi specifici in relazione alla relativa normativa di igiene del lavoro (II)***
- ***Le ricadute applicative e organizzative della valutazione del rischio***
- ***Nozioni di tecniche della comunicazione***
- ***Rischi di natura psico-sociale:***

DURATA

TOTALE 32 ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE 550

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO SERVIZIO ANTINCENDIO in attività a RISCHIO di INCENDIO BASSO (DM 10/03/1998).



COMPETENZE

Il partecipante potrà acquisire la conoscenza delle tipologie e delle modalità di sviluppo di un incendio e sapere impiegare e riconoscere le sostanze estinguenti idonee per lo spegnimento di un incendio, conoscere le modalità di prevenzione di incendio e saper adottare un corretto comportamento per prevenire un incendio, sapere individuare e applicare i principali dispositivi di protezione antincendio, sapere adottare le procedure di chiamata soccorsi, sapere adottare le procedure di evacuazione in caso di incendio e utilizzare i mezzi di estinzione (estintori portatili).

...

ARGOMENTI

L'incendio e la prevenzione incendi:

- **Principi della combustione e l'incendio;**
- **Prodotti della combustione;**
- **Sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio;**

- **Effetti dell'incendio sull'uomo;**
- **Divieti e limitazioni di esercizio;**
 - **Misure comportamentali.**

Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio:

- **Principali misure di protezione antincendio;**
- **Evacuazione in caso di incendio;**
- **chiamata dei soccorsi .**

Esercitazioni pratiche:

- **Presenza e chiarimenti sugli estintori portatili**
- **Istruzioni sull'uso degli estintori portatili effettuata tramite dimostrazione pratica**

DURATA

TOTALE 4 ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE 62

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO ANTINCENDIO IN in attività a RISCHIO di INCENDIO BASSO (DM 10/03/1998).

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO PRONTO SOCCORSO in aziende di gruppo A



COMPETENZE

essere in grado di allertare il sistema di pronto soccorso;
saper riconoscere un'emergenza sanitaria;
saper attuare gli interventi di pronto soccorso;
acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro; acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro; acquisire capacità di intervento pratico.

ARGOMENTI

ALLERTARE IL SISTEMA DI PRONTO SOCCORSO:

Cause e circostanze dell'infortunio: luogo dell'infortunio; numero delle persone coinvolte; stato degli infortunati, ecc.

Comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai servizi di assistenza sanitaria di emergenza.

RICONOSCERE UN'EMERGENZA SANITARIA:

Scena dell'infortunio: raccolta dell'informazioni; previsione dei pericoli evidenti e probabili;

Accertamento delle condizioni psicofisiche del lavoratore infortunato: funzioni vitali (polso, pressione, respiro), stato di coscienza, ipotermia e ipertermia;

Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio;

Tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso

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

ACQUISIRE CAPACITA' DI INTERVENTO PRATICO.

DURATA

TOTALE 16 ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE 260

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO PRONTO SOCCORSO in aziende di gruppo A

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel. _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

LINEE GUIDA

PER LA FORMAZIONE DEGLI “ALIMENTARISTI”

ATTIVITA' A BASSO PROFILO DI RISCHIO

In Agricoltura, si considerano tra le attività a basso profilo di rischio, quelle di manipolazione, trasformazione e stoccaggio dei seguenti prodotti:

- 1. vino;**
- 2. olio;**
- 3. miele;**
- 4. ortofrutta;**
- 5. stoccaggio e prima conservazione del latte.**

In relazione alle suddette attività si configurano due diversi percorsi formativi:

- a. corso di 4 ore:** **per addetti e titolari che non hanno addetti;**
b. corso di 8 ore: **per titolari con addetti.**

CORSO DI 4 ORE:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO E PER RESPONSABILE NON TENUTO ALL'ADDESTRAMENTO DEGLI ADDETTI DI AZIENDE AGRICOLE CON ATTIVITA' A BASSO PROFILO DI RISCHIO

Competenze conseguibili: Il partecipante potrà acquisire la conoscenza della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti, la corretta applicazione del sistema HACCP, la conoscenza dei rischi e pericoli collegati alla manipolazione e lavorazione degli alimenti, saper applicare le corrette procedure di pulizia e sanificazione dei locali, macchinari, impianti e strumenti di lavorazione e saper gestire l'igiene personale dell'addetto alla produzione e somministrazione di alimenti.

Contenuti :

Obblighi e responsabilità delle industrie alimentari, relazioni con gli organi di controllo - sistemi di autocontrollo, principi del metodo HACCP, fattori di rischio, gestione di un sistema di autocontrollo - norme di corretta prassi igienica, igiene dei locali di produzione - igiene personale degli addetti alla lavorazione:

- ◆ Nuovi regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti
- ◆ Pericoli, rischi (chimici, fisici, biologici) e CCP
- ◆ Monitoraggio, registrazioni
- ◆ Gestione delle non conformità
- ◆ procedure di pulizia e disinfezione, controllo animali infestanti, igiene dei locali di produzione, uso di detersivi e dei disinfestanti, gestione dei prodotti reperibili, igiene dei macchinari, impianti e strumenti di lavorazione e loro manutenzione
- ◆ Igiene personale degli addetti alla lavorazione

DURATA

TOTALE 4 ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 55

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO E PER RESPONSABILE NON
TENUTO ALL'ADDESTRAMENTO DEGLI ADDETTI DI AZIENDE AGRICOLE CON
ATTIVITA' A BASSO PROFILO DI RISCHIO**

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

CORSO DI 8 ORE:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER RESPONSABILE DI AZIENDE AGRICOLE CON ATTIVITA' A BASSO PROFILO DI RISCHIO

Competenze conseguibili:

Il partecipante potrà conoscere il quadro normativo igienico -sanitario e sull'autocontrollo delle produzioni agro-alimentari, gli obblighi e le responsabilità delle industrie alimentari, le relazioni con gli organi di controllo, i sistemi di autocontrollo ed i principi del metodo HACCP.

Sarà consapevole dei fattori di rischio, con riferimento alle principali filiere agricole oltre che conoscere alcuni cenni di microbiologia e le principali intossicazioni alimentari. Potrà conoscere le norme di corretta prassi igienica e igiene personale degli addetti alla lavorazione. Saprà quali sono le modalità di addestramento degli addetti.

Contenuti :

Quadro normativo igienico-sanitario e sull'autocontrollo delle produzioni agroalimentari - obblighi e responsabilità delle industrie alimentari - relazioni con gli organi di controllo - sistemi di autocontrollo e principi del metodo HACCP:

- ◆ Nuovi regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti
- ◆ autocontrollo; rintracciabilità dei prodotti e selezione dei fornitori; formazione e addestramento degli addetti

◆ Organi di vigilanza sanitaria; accertamenti e prelevamenti dei campioni; prescrizioni; ordinanze; sanzioni amministrative e penali

- ◆ Analisi dei pericoli e determinazione di un CCP; azioni preventive, misure di controllo, monitoraggio di un CCP; limiti critici di un CCP e gestione delle non-conformità; verifica di un sistema di autocontrollo

Fattori di rischio con riferimento alle principali filiere agricole - cenni di microbiologia e tossinfezioni alimentari - norme di corretta prassi igienica e igiene personale degli addetti alla lavorazione - modalità di addestramento degli addetti:

- ◆ Fattori di rischi chimici, fisici, biologici con riferimento alle principali filiere agricole (vino, olio, miele, ortofrutta, somministrazione pasti)
- ◆ Microbiologia e tossinfezioni alimentari
- ◆ Procedure di pulizia e disinfezione, controllo animali infestanti, igiene personale degli addetti alla lavorazione
- ◆ Sensibilizzazione degli operatori, definizione e trasmissione di istruzioni su impianti e procedure

DURATA

TOTALE 8 ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 100

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER RESPONSABILE DI AZIENDE AGRICOLE CON ATTIVITA' A BASSO PROFILO DI RISCHIO

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

ATTIVITA' AD ALTO PROFILO DI RISCHIO

In Agricoltura, si considerano tra le attività ad alto profilo di rischio, quelle di manipolazione, trasformazione e stoccaggio dei seguenti prodotti:

1. PREPARAZIONE DI PASTI;
2. MACELLAZIONE;
3. CASEIFICAZIONE.

In relazione alle suddette attività si configurano due diversi percorsi formativi:

- a. corso di 12 ore: per addetti;**
b. corso di 16 ore: per titolari

CORSO DI 12 ORE:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE

Competenze conseguibili

Saper individuare, valutare, prevenire i rischi ed i pericoli di natura alimentare (chimici, fisici, microbiologici). Saper applicare le corrette norme e procedure di igiene partendo dall'igiene personale. Saper applicare le norme, i principi generali e i metodi di autocontrollo previsti dall'attuale normativa e dal sistema HACCP. Essere in grado di individuare e riconoscere i rischi e pericoli di natura alimentare. Saper verificare la conservazione degli alimenti. Saper applicare le procedure idonee per svolgere le proprie mansioni nel rispetto delle norme di igiene personale. Essere in grado di conservare gli alimenti. Essere in grado di verificare lo stato di conservazione degli alimenti. Saper effettuare i dovuti controlli sull'approvvigionamento delle materie prime.

Essere in grado di conoscere e applicare le regole di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Saper individuare e controllare i rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo. Saper effettuare una diagnosi di contesto e fornire supporto al responsabile dell'autocontrollo nella definizione e risoluzione dei problemi riscontrabili nelle principali fasi del processo produttivo.

CONTENUTI

RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI:

- rischi e pericoli alimentari, chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione;
- metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP
- obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI- IGIENE:

- conservazione degli alimenti
- approvvigionamento 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

DURATA

TOTALE 12 ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 200

E.R.A.T.A.

**Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610**

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma

CORSO DI 16 ORE:

**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI –
RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITA' ALIMENTARI
COMPLESSE**

Competenze conseguibili

Saper individuare, valutare, prevenire i rischi ed i pericoli di natura alimentare (chimici, fisici, microbiologici). Saper applicare le corrette norme e procedure di igiene partendo dall'igiene personale. Saper applicare le norme, i principi generali e i metodi di autocontrollo previsti dall'attuale normativa e dal sistema HACCP. Essere in grado di individuare e riconoscere i rischi e pericoli di natura alimentare. Saper verificare la conservazione degli alimenti. Saper applicare le procedure idonee per svolgere le proprie mansioni nel rispetto delle norme di igiene personale. Essere in grado di conservare gli alimenti. Essere in grado di verificare lo stato di conservazione degli alimenti. Saper effettuare i dovuti controlli sull'approvvigionamento delle materie prime.

Essere in grado di conoscere e applicare le regole di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Saper individuare e controllare i rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo. Saper effettuare una diagnosi di contesto e fornire supporto al responsabile dell'autocontrollo nella definizione e risoluzione dei problemi riscontrabili nelle principali fasi del processo produttivo.

Contenuti :

RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI:

- rischi e pericoli alimentari, chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione;
- metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP
- obblighi e responsabilità dell' industria alimentare

PIANI DI AUTOCONTROLLO, CRITICITA', PROCEDURE

- le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
- le procedure di controllo delocalizzate e le GMP

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI- IGIENE:

- conservazione degli alimenti
- approvvigionamento 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

DURATA

TOTALE 16 ORE

COSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 250

E.R.A.T.A.

Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
Via F. Filzi, 27 - 52100 Arezzo (AR) –
P.IVA n. 05256050484 - tel. 0575 905355
fax 0575 902610

SCHEMA DI ADESIONE AL CORSO DENOMINATO:

**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI – RESPONSABILE DEI PIANI
DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE**

Il sottoscritto _____ C.F. _____
residente in via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
Tel. _____ cell. _____ e-mail _____

titolare/dipendente dell'azienda _____
con sede legale in Via/Loc. _____
Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____
P.IVA n. _____ Tel _____
Fax _____

con la presente aderisce al corso di cui sopra, il calendario verrà comunicato successivamente.

Il sottoscritto contestualmente rilascia piena autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della L. 675/96 e del successivo D.Lgs 196/03.

Arezzo, _____

Firma