

 Società a responsabilità limitata	Scheda Tecnica Corso	STC	Pag. 1 di 2
	FORMAZIONE SPECIFICA LAVORATORI >> A CATALOGO << <i>(Produzione e Trasformazione di prodotti Alimentari)</i>	Ed. 3.0	02/01/2026
UNI EN ISO 9001		FSLA_pta	

1. TIPOLOGIA PARTECIPANTI

- Il corso è destinato a tutti i **Lavoratori** come previsto dall'art.37 comma 1 del D.Lgs.81/2008 ed ai sensi dell'Accordo Conferenza Stato Regioni del 17/04/2025 (Repertorio Atti n.59/CSR).

2. ANALISI DEI FABBISOGNI E OBIETTIVI FORMATIVI

- Rispondere al fabbisogno di fornire una **formazione specifica** per i **Lavoratori dei settori indicati**, come previsto art.37 comma 1 lett. b) e comma 3 del D.Lgs.81/2008, ed in conformità al dettato dell'Accordo Conferenza Stato Regioni del 17/04/2025 (Repertorio Atti n.59/CSR).
- Il **Datore di Lavoro**, prima dell'iscrizione, verifica l'**adeguatezza** del Programma del Corso alla propria Valutazione dei Rischi ed ai **fabbisogni** formativi dei Lavoratori.

3. REQUISITI MINIMI DEGLI ALLIEVI

- Per accedere al corso i destinatari devono possedere i seguenti **requisiti e competenze minimi**:
 - ⇒ **Aver già frequentato** i previsti **Corsi di Formazione propedeutici** e **possedere le competenze** previste.
 - ⇒ Adeguata **comprensione** e **conoscenza** della lingua italiana (ex art.37, c.13 D.Lgs.81/2008 e Parte IV Accordo R.A.59/CSR).

VERIFICA REQUISITI E COMPETENZE:

- Formazione propedeutica:**
 - ⇒ Il **Datore di Lavoro**, con l'invio della scheda di iscrizione, **dichiara** che il destinatario possiede tutti i requisiti, gli attestati e le competenze minime previste.
 - ⇒ L'**Allievo**, con la stipula del "Contratto/Patto Formativo", **dichiara** l'avvenuta frequenza ed il possesso delle competenze previste.
- Adeguata comprensione e conoscenza della lingua italiana** per i Cittadini stranieri:
 - ⇒ Il **Datore di Lavoro**, con l'invio della scheda di iscrizione, **dichiara** di aver verificato con esito positivo.
 - ⇒ Il **Soggetto Formatore** verifica con la somministrazione di apposito **Test**.
 - ⇒ L'**Allievo**, con la stipula del "Contratto/Patto Formativo", **dichiara** l'adeguata **conoscenza** e **comprensione**.

4. DURATA

- N° 12 ore di formazione.
- Assenze: massimo il 10% del monte ore complessivo.

5. PROVE DI VERIFICA E RILASCIO ATTESTATI

- Al termine del Corso, si svolgerà una **Prova di verifica** (questionario a risposta multipla):
 - ⇒ La prova sarà superata con almeno il 70% delle risposte esatte.
- L'esito positivo della prova di verifica, unitamente alla presenza pari ad almeno il 90% del monte ore, sono condizioni per il **rilascio dell'attestato**.

10. PROGRAMMA DEL CORSO

Segue pag. successiva

6. COSTO

- € 130,00 (centotrenta/00) + IVA per ciascun iscritto.

7. ORGANIZZAZIONE

- Sede prevista per il corso in presenza:
 - ⇒ c/o ECOSICUREZZA srl
Lungo Dora Colletta, 81 - Torino.
- Orario lezioni: come da calendario.

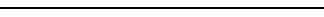
8. EROGAZIONE IN FAD

- Il corso è erogabile^(*) a distanza in **modalità Videoconferenza** (streaming sincrono).
- La **piattaforma** utilizzata sarà comunicata con adeguato anticipo e le **credenziali** saranno inviate **al referente indicato nella scheda di iscrizione** che provvederà ad inoltrarle a tutti i suoi allievi iscritti).
- Per **ciascun allievo** dovrà essere garantita la dotazione indicata nella **"Check List / Validazione Postazione Videoconferenza"** che:
 - ⇒ Il Datore di Lavoro dichiara di aver verificato positivamente.
- Orario lezioni: come da calendario.

^(*) Su richiesta del Cliente e disponibilità dell'Agenzia formativa.

9. PRECISAZIONI

- La **Lingua Veicolare** utilizzata è l'**Italiano**.
- ECOSICUREZZA srl si riserva di verificare il possesso dei "Requisiti Minimi dei Destinatari" di cui al punto 3, in assenza dei quali potrà legittimamente recedere dal contratto, rifiutare l'erogazione del corso e pretendere il pagamento del costo.
- Gli argomenti saranno trattati da **docenti qualificati** ai sensi dell'Accordo R.A.59/CSR del 17/04/2025 e del Decreto Interministeriale 06/03/2013.
- Agli allievi sarà fornito idoneo materiale didattico di supporto alle lezioni.

 Società a responsabilità limitata	Scheda Tecnica Corso	STC	Pag. 2 di 2
	FORMAZIONE SPECIFICA LAVORATORI >> A CATALOGO << <i>(Produzione e Trasformazione di prodotti Alimentari)</i>	Ed. 3.0	02/01/2026
UNI EN ISO 9001		FSLA_pta	

Modulo	Durata	Argomenti	Metodologia Didattica
1	4 Ore	• Presentazione Corso e Contratto/Patto Formativo • Ambienti di lavoro: ⇒ Vie di transito, porte, portoni e rischi di investimento ⇒ Microclima e illuminazione • Segnaletica di sicurezza • Dispositivi di Protezione Collettiva (DPC) ed individuale (DPI) • Rischi infortuni: ⇒ Inciampi, urti, scivolamenti e cadute ⇒ Tagli, ferite e contusioni ⇒ Ustioni (da caldo e da freddo) • Incidenti e infortuni mancati • Movimentazione merci / apparecchi di sollevamento e trasporto: ⇒ Transpallet / Carrelli elevatori ⇒ Circolazione interna	LF - Lezione Frontale DI - Discussione Interattiva
2	4 Ore	• Rumore • Vibrazioni • Rischi chimici: ⇒ Etichettatura di sostanze e miscele / Schede Dati di Sicurezza (SDS) ⇒ Corretta manipolazione e stoccaggio dei prodotti chimici ⇒ Nebbie - Fumi - Vapori - Polveri • Rischi biologici: ⇒ Rischio biologico nel settore alimentare ⇒ Microrganismi ⇒ Contaminazione biologica ⇒ Igiene personale e procedure operative • Rischi elettrici: ⇒ Contatti diretti e indiretti ⇒ Utilizzo in sicurezza delle attrezzature elettriche ⇒ Comportamenti da adottare in caso di anomalie • Movimentazione manuale carichi	LF - Lezione Frontale DI - Discussione Interattiva
3	4 Ore	• Rischi Meccanici: ⇒ Macchine • Attrezzature di lavoro: ⇒ Utensili manuali ed elettrici ⇒ Strumenti da taglio ⇒ Scale portatili • Misure di Prevenzione e Protezione • Emergenze: ⇒ Procedure esodo e incendi ⇒ Procedure organizzative per il primo soccorso • Rischi da fattori psicosociali e stress lavoro-correlato • Test di Verifica	LF - Lezione Frontale DI - Discussione Interattiva VA - Verifica Apprendimento