

**AGGIORNAMENTO FORMAZIONE SPECIFICA  
LAVORATORI  
Manifattura - Industria - Artigiani**

Ed. 02

Rev. 00

UNI EN ISO 9001

Data 09/01/2024

**1. TIPOLOGIA PARTECIPANTI**

- Il corso è destinato a tutti i lavoratori delle aziende classificate ATECO 2007:
  - ⇒ **C - Attività manifatturiere**
  - ⇒ **F - Costruzioni**
  - ⇒ **G - Riparazione di autoveicoli e motocicli**
 come previsto dall'art.37 comma 1 lett. b) e commi 3 e 6 del D.Lgs.81/2008 ed ai sensi del Punto 9 dell'Accordo Conferenza Stato Regioni del 21/12/2011 (Repertorio Atti n.221/CSR).

**2. OBIETTIVI FORMATIVI**

- Fornire un aggiornamento periodico alla formazione ricevuta precedentemente, come previsto dal Punto 9 dell'Accordo Conferenza Stato Regioni del 21/12/2011 (R.A. n.221/CSR).

**3. REQUISITI MINIMI DEI DESTINATARI**

- Aver già ricevuto una formazione sufficiente ed adeguata, come previsto dal D.M.16/01/1997, tra il 11/01/2007 e il 11/01/2012 (data di pubblicazione in G.U. dell'Accordo R.A. n.221/CSR) o, in alternativa,
- Aver già frequentato i rispettivi Corsi obbligatori non più di cinque anni prima di questo corso, come previsto dall'Accordo (R.A. n.221/CSR),
- Adeguata comprensione e conoscenza della Lingua Veicolare del Corso (ex art.37, c.13 D.Lgs.81/2008) che:
  - ⇒ Il Datore di Lavoro dichiara di aver verificato prima dell'iscrizione dell'Allievo/i.
  - ⇒ L'Allievo/i autocertifica con la stipula del "Contratto/Patto Formativo".

**4. DURATA**

- N° 6 ore di formazione divise in 2 moduli di 3 ore.
- Assenze: massimo il 10% del monte ore complessivo.

**5. COSTO**

- €.90,00 (novanta/00) + IVA per ciascun iscritto.

**6. ORGANIZZAZIONE**

- Lezioni in Presenza:
  - ⇒ Sede corso: c/o ECOSICUREZZA srl  
Lungo Dora Colletta, 81 - Torino.
- Lezioni in FAD (\*):
  - ⇒ Il corso è erogato a distanza in **modalità Videoconferenza** (streaming sincrono)
  - ⇒ La **piattaforma** utilizzata è **ZOOM** ([www.zoom.us](http://www.zoom.us)) le **credenziali** saranno inviate a mezzo email **al referente indicato nella scheda di iscrizione** che provvederà ad inoltrarle a tutti i suoi allievi iscritti).

- Orario lezioni: come da calendario.

(\*) *Quando consentito dalla normativa di riferimento.*

**7. REQUISITI MINIMI POSTAZIONE ALLIEVI - FAD**

- Per **ciascun allievo** dovrà essere garantita la dotazione indicata nella "Check List / Validazione Postazione Videoconferenza" che:
  - ⇒ Il Datore di Lavoro dichiara di aver verificato prima dell'iscrizione dell'Allievo/i.

**8. PRECISAZIONI**

- La Lingua Veicolare utilizzata è l'Italiano.
- Gli argomenti saranno trattati da docenti qualificati ai sensi del Decreto Interministeriale 06/03/2013.
- Agli allievi sarà fornito idoneo materiale didattico di supporto alle lezioni.
- È previsto un test di verifica dell'apprendimento a risposte multiple.
- È previsto il rilascio dell'attestato di frequenza:
  - ⇒ Corso in FAD: il rilascio è condizionato al ricevimento della **"Autocertificazione Allievi FAD"** sottoscritta dall'allievo.

**9. CONTENUTI DEL CORSO**

Modulo	Durata	Argomenti	Metodologia Didattica
N. 1	3 Ore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Presentazione Corso e Contratto/Patto Formativo</b></li> <li>• <b>Aggiornamento in tema di organizzazione e gestione della sicurezza in azienda:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Il Pericolo, il Rischio e la percezione del Rischio</li> <li>⇒ La Valutazione del Rischio e gli obblighi dei Lavoratori</li> <li>⇒ I mancati infortuni</li> <li>⇒ Esercitazione sui rischi specifici</li> </ul> </li> </ul>	<p>LF - Lezione Frontale</p> <p>DI - Discussione Interattiva</p>

**AGGIORNAMENTO FORMAZIONE SPECIFICA  
LAVORATORI  
Manifattura - Industria - Artigiani**

Modulo	Durata	Argomenti	Metodologia Didattica
N. 2	3 Ore	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Aggiornamento sulle fonti di rischio specifico e relative misure di prevenzione e protezione: alimentazione e Salute e Sicurezza sul Lavoro</b><ul style="list-style-type: none"><li>⇒ Perché parliamo di alimentazione in corso di Salute e Sicurezza sul Lavoro</li><li>⇒ Accenni alla piramide alimentare mediterranea e basi della nutrizione</li><li>⇒ Regimi nutrizionali a confronto: mediterraneo, vegano, digiuno/semi-digiuno</li><li>⇒ Alcol e rischio di infortunio</li><li>⇒ Alimentazione e malattie professionali</li><li>⇒ Stress lavoro-correlato e alimentazione</li><li>⇒ Necessità alimentari e tipologie di lavoro: sedentario, manuale, su turni, ad elevato grado di concentrazione, ...</li><li>⇒ Aspetti pratici: indicazioni per la spesa e le scelte in pausa pranzo</li></ul></li><li>• <b>Test di Verifica</b></li></ul>	<b>LF</b> - Lezione Frontale <b>DI</b> - Discussione Interattiva <b>VA</b> - Verifica Apprendimento