

	MODULO	UP s.c.s. ONLUS
	SCHEDA ISCRIZIONE <u>UP TO WORK</u>	MOD. ISC REV. 3 16/07/2019

Descrizione Progetto Formativo AREA MENSA

Il suddetto corso si compone delle seguenti unità formative:

- **Sicurezza Generale (4 ore)**

concetto di rischio, concetto di danno, concetto di prevenzione, concetto di protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza.

- **Sicurezza specifica Medio Rischio (8 ore)**

rischi infortuni, meccanici generali, elettrici generali, macchine, attrezzature, cadute dall'alto, rischi da esplosione, rischi chimici, rischi cancerogeni, rischi biologici, rischi fisici, rumore, rischi fisici, vibrazione, microclima e illuminazione, videoterminali, DPI., organizzazione del lavoro, ambienti di lavoro, stress lavoro-correlato, movimentazione manuale carichi, movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi trasporto), segnaletica, emergenze, le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico.

- **HACCP Attività alimentari complesse (12 ore)**

Unità 1: Rischi e pericoli alimentari chimici/fisici/microbiologici, prevenzione, metodi di autocontrollo, principi del sistema HACCP, obblighi e responsabilità.

Unità 2: Conservazione alimenti approvvigionamento materie prime, pulizie e sanificazione locali ed attrezzature, igiene personale.

Unità 3: Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole topologie di attività.

- **Primo Soccorso Aziendale Categoria B (12 ore)**

Tecniche di disostruzione, come allertare il sistema di pronto soccorso, riconoscere un'emergenza sanitaria e come attuare gli interventi di primo soccorso, ad esempio respirazione artificiale, massaggio cardiaco esterno, riconoscere una crisi asmatica, reazioni allergiche, crisi convulsive, tamponamento emorragico. Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro e conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro, acquisire capacità di intervento pratico.

- **Procedure e processi produttivi alimentari che comprende (12 ore)**

1. Le procedure di lavoro e i sistemi di autocontrollo;
2. Il servizio di preparazione pasti;
3. Il servizio di confezionamento pasti;
4. Il servizio di trasporto pasti;
5. Il servizio di distribuzione del pasto;
6. Pulizia, sanificazione e igienizzazione ambientale;
7. Utilizzo di attrezzature e macchinari;
8. Impatto ambientale;
9. Diete speciali.