

Il Direttore / Prof. Francesco Lo Piccolo



CORSO DI ALTA FORMAZIONE SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Giornata n.1 (8 ore)

Titolo: Fondamenti di Sicurezza sul Lavoro: Normativa, Responsabilità e Rischi Comuni

Obiettivi della giornata

- Comprendere il quadro normativo italiano ed europeo sulla sicurezza
- Identificare i principali rischi trasversali nei luoghi di lavoro
- Conoscere ruoli e responsabilità di tutti i soggetti coinvolti
- Promuovere una cultura della prevenzione

Programma dettagliato

Modulo 1 - Introduzione alla Sicurezza sul Lavoro

- Cos'è la sicurezza sul lavoro e perché è fondamentale
- Evoluzione storica della normativa
- Principi generali della prevenzione
- Differenza tra sicurezza e salute

Brainstorming iniziale su "Cosa significa lavorare in sicurezza?"

Modulo 2 - Quadro Normativo di Riferimento

- D.Lgs. 81/2008: struttura, finalità e ambiti di applicazione
- Normativa europea: Direttive comunitarie e recepimenti
- Norme tecniche e buone prassi
- Accordi Stato-Regioni sulla formazione

Focus interattivo: Analisi guidata di articoli chiave del D.Lgs. 81/08

Modulo 3 - Rischi Trasversali e Valutazione dei Rischi

- Rischi comuni: elettrici, chimici, biologici, meccanici, ergonomici
- Rischi psicosociali: stress lavoro-correlato, burnout, mobbing
- Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)
- Misure di prevenzione e protezione

Attività pratica: Simulazione di identificazione rischi in ambienti diversi

Modulo 4 - Ruoli e Responsabilità nella Sicurezza

- Datore di lavoro, dirigente, preposto, lavoratore
- RSPP, ASPP, medico competente, RLS
- Obblighi e compiti di ciascuna figura
- Responsabilità penali e civili

Caso studio: Analisi di un incidente sul lavoro e attribuzione delle responsabilità

Modulo 5 - Comunicazione e Cultura della Sicurezza

- Importanza della comunicazione interna
- Segnaletica di sicurezza
- Coinvolgimento attivo dei lavoratori
- Cultura della sicurezza: da obbligo a valore

Attività interattiva: Role play su comunicazione efficace tra preposto e lavoratore



Il Direttore / Prof. Francesco Lo Piccolo



Giornata n.2 (8 ore) SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

Settore: Somministrazione di alimenti

Corso di 8 ore sulla sicurezza nella somministrazione di alimenti, pensato per operatori del settore ristorazione, mense aziendali, catering, bar e strutture sanitarie. Il corso integra aspetti igienico-sanitari, normativi e comportamentali, con un focus sulla prevenzione dei rischi per la salute pubblica e la sicurezza dei lavoratori.

Corso Sicurezza nella Somministrazione di Alimenti

Durata: 8 ore

Destinatari: addetti alla somministrazione, cuochi, baristi, operatori HACCP, responsabili di sala, RSPP

Descrizione del corso sulla sicurezza nella somministrazione di alimenti

Corso di Formazione

Sicurezza nella Somministrazione di Alimenti

La somministrazione di alimenti è un'attività che richiede competenze non solo tecniche, ma anche igienico-sanitarie e comportamentali, fondamentali per garantire la salute dei consumatori e la sicurezza degli operatori. Questo corso è progettato per fornire una formazione completa e aggiornata sulle buone pratiche, la normativa vigente e la gestione dei rischi nel settore della ristorazione e della distribuzione alimentare.

Obiettivi del corso

- Conoscere il quadro normativo di riferimento (Reg. CE 852/2004, D.Lgs. 81/08, HACCP)
- Apprendere le corrette procedure igieniche e di sicurezza alimentare
- Identificare e prevenire i principali rischi microbiologici, chimici e fisici
- Promuovere comportamenti sicuri e responsabili nella gestione del servizio
- Applicare il sistema HACCP e le misure di autocontrollo
- Tutelare la salute degli operatori attraverso la prevenzione dei rischi sul lavoro

Contenuti principali

- Normativa e responsabilità
- Igiene personale e ambientale
- Sicurezza alimentare e gestione degli allergeni
- Rischi sul lavoro: ustioni, tagli, posture, attrezzature
- Sistema HACCP e autocontrollo

Un corso pensato per chi vuole operare con competenza, responsabilità e attenzione alla salute pubblica. Perché servire in sicurezza significa servire con qualità.

Programma del Corso (8 ore)

Modulo 1 - Introduzione e quadro normativo

Obiettivi: comprendere il contesto legislativo e le responsabilità

- Normativa di riferimento: Regolamento CE 852/2004, D.Lgs. 81/08, D.Lgs. 193/07
- Obblighi del datore di lavoro e degli operatori
- Ruolo del sistema HACCP nella somministrazione
- Differenza tra manipolazione e somministrazione

Modulo 2 – Igiene personale e ambientale

Obiettivi: prevenire contaminazioni e garantire ambienti sicuri

- Igiene delle mani, abbigliamento, DPI
- Pulizia e sanificazione di superfici e attrezzature
- Gestione dei rifiuti e delle acque reflue
- Controllo dei parassiti e infestanti



Il Direttore / Prof. Francesco Lo Piccolo



Modulo 3 - Sicurezza alimentare e rischi microbiologici

Obiettivi: riconoscere i pericoli e prevenirli

- Tipologie di contaminazione: fisica, chimica, biologica
- Conservazione e temperatura degli alimenti
- Allergeni e gestione del rischio allergico
- Etichettatura e tracciabilità

Modulo 4 - Sicurezza sul lavoro nel settore alimentare

Obiettivi: tutelare la salute degli operatori

- Rischi specifici: ustioni, tagli, scivolamenti, movimentazione
- Posture e carichi ergonomici
- Uso sicuro di attrezzature (forni, affettatrici, friggitrici)
- Procedure di emergenza e primo soccorso

Modulo 5 - Comportamenti sicuri e buone pratiche

Obiettivi: promuovere la cultura della sicurezza

- Procedure operative standard (SOP)
- Comunicazione tra operatori e con il cliente
- Gestione delle non conformità
- Simulazioni di situazioni critiche

Modulo 6 - Sistema HACCP e autocontrollo

Obiettivi: applicare il metodo HACCP nella somministrazione

- Principi dell'HACCP
- Monitoraggio dei CCP (punti critici di controllo)
- Registrazioni e documentazione
- Audit interni e ispezioni ufficiali

Modulo 7 - Simulazioni

Obiettivi: mettere in pratica le conoscenze

- Simulazione di servizio in sicurezza
- Analisi di casi reali e incidenti
- Esercizi di riconoscimento dei rischi
- Role play su gestione del cliente e allergeni

Modulo 8 - Discussione

Obiettivi: consolidare l'apprendimento

- Discussione aperta e domande
- Raccolta feedback e proposte migliorative



Il Direttore / Prof. Francesco Lo Piccolo



Giornata n.3 (8 ore) CANTIERISTICA

Settore: Cantieristica

Corso di 8 ore sulla sicurezza nel settore della cantieristica, pensato per operai, tecnici, preposti, RSPP e chiunque operi in ambienti di lavoro temporanei o mobili come cantieri edili, stradali, navali o industriali.

Corso Sicurezza sul Lavoro in Cantieri Temporanei e Mobili

Durata: 8 ore

Finalità: fornire competenze pratiche e normative per prevenire infortuni e gestire i rischi in cantiere

Descrizione del corso sulla sicurezza nel settore della cantieristica

Corso di Formazione

Sicurezza sul Lavoro nei Cantieri Temporanei e Mobili.

Il settore della cantieristica è tra i più esposti a rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori. La complessità delle attività, la presenza di più imprese, le lavorazioni in quota e l'uso di attrezzature specifiche rendono fondamentale una formazione mirata e aggiornata.

Questo corso è progettato per fornire agli operatori, tecnici e responsabili una preparazione completa sui principali rischi presenti nei cantieri temporanei e mobili, sulle normative vigenti e sulle buone pratiche operative per prevenire infortuni e garantire ambienti di lavoro sicuri.

Obiettivi del corso

- Conoscere il quadro normativo di riferimento (D.Lgs. 81/08 Titolo IV)
- Identificare i rischi specifici del lavoro in cantiere
- Apprendere l'uso corretto dei DPI e delle attrezzature
- Gestire le emergenze e promuovere comportamenti sicuri
- Favorire la collaborazione tra imprese e il rispetto delle procedure

Contenuti principali

- Normativa e responsabilità
- Rischi in cantiere: cadute, elettricità, movimentazione, rumore
- Organizzazione del cantiere e segnaletica
- DPI e attrezzature: uso, verifica e manutenzione
- Gestione delle emergenze e primo soccorso

Un corso pensato per chi lavora ogni giorno in prima linea, dove la sicurezza non è solo un obbligo, ma una responsabilità condivisa. Perché costruire in sicurezza significa costruire con competenza.

Programma del Corso (8 ore)

Modulo 1 - Quadro normativo e responsabilità

Obiettivi: comprendere il contesto legislativo e i ruoli

- D.Lgs. 81/08 Titolo IV: cantieri temporanei e mobili
- Figure coinvolte: committente, coordinatori, datore di lavoro, preposto, lavoratore
- Documentazione obbligatoria: PSC, POS, PIMUS, DVR
- Sanzioni e responsabilità civili e penali

Modulo 2 – Rischi generali e specifici in cantiere

Obiettivi: identificare i principali pericoli

- Cadute dall'alto e lavori in quota
- Rischi elettrici, meccanici, chimici e da rumore
- Movimentazione manuale e meccanizzata dei carichi
- Interferenze tra lavorazioni e rischio di investimento

Modulo 3 – Organizzazione del cantiere e segnaletica

Obiettivi: garantire ordine, sicurezza e comunicazione



Il Direttore / Prof. Francesco Lo Piccolo



- Recinzioni, accessi, viabilità interna
- Segnaletica di sicurezza e informativa
- Zone di stoccaggio e deposito materiali
- Coordinamento tra imprese e gestione delle interferenze

Modulo 4 - DPI e attrezzature di lavoro

Obiettivi: conoscere e utilizzare correttamente i dispositivi

- DPI obbligatori: elmetti, scarpe antinfortunistiche, imbracature
- Uso sicuro di scale, ponteggi, trabattelli, piattaforme
- Manutenzione e verifica delle attrezzature
- Procedure di controllo e autorizzazione

Modulo 5 - Emergenze e primo soccorso

Obiettivi: gestire situazioni critiche in modo efficace

- Piano di emergenza e evacuazione
- Incendi, esplosioni, fughe di gas
- Ruolo del primo soccorritore
- Comunicazione con i servizi di emergenza

Modulo 6 - Comportamenti sicuri e cultura della prevenzione

Obiettivi: promuovere la consapevolezza e la responsabilità

- Procedure operative standard (SOP)
- Briefing giornalieri e comunicazione tra squadre
- Segnalazione di situazioni pericolose
- Coinvolgimento attivo dei lavoratori

Modulo 7 - Simulazioni

Obiettivi: applicare le conoscenze in contesti reali

- Simulazione di montaggio ponteggio e verifica DPI
- Analisi di casi studio e incidenti reali
- Esercizi di riconoscimento dei rischi
- Role play su gestione delle emergenze

Modulo 8 - Discussione

Obiettivi: consolidare l'apprendimento

- Discussione aperta e domande
- Raccolta feedback e proposte migliorative



Il Direttore / Prof. Francesco Lo Piccolo



Giornata n.4 (8 ore) MMC - MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI

Settore: MMC - Movimentazione manuale dei carichi

Corso di 8 ore sulla sicurezza nella movimentazione di carichi pesanti, pensato per operatori, responsabili della sicurezza e tecnici aziendali. Il programma è suddiviso in moduli tematici, con momenti teorici, pratici e interattivi.

Durata: 8 ore

Descrizione del corso

Presentazione del Corso

Sicurezza nella Movimentazione Manuale e Meccanizzata dei Carichi

Corso dedicato alla sicurezza nella movimentazione di carichi, un tema cruciale per la tutela della salute dei lavoratori e l'efficienza operativa in ambito industriale, logistico e produttivo.

Ogni giorno, milioni di lavoratori sono coinvolti in attività di sollevamento, trasporto, spinta e traino di materiali. Queste operazioni, se non gestite correttamente, possono comportare rischi significativi per l'apparato muscoloscheletrico, in particolare per la zona lombare, e generare infortuni o patologie professionali.

Obiettivi del corso

Questo percorso formativo ha l'obiettivo di:

- Fornire una conoscenza approfondita delle normative vigenti (D.Lgs. 81/08, UNI ISO 11228, ISO TR 12295)
- Identificare i principali fattori di rischio legati alla movimentazione manuale e meccanizzata
- Apprendere tecniche corrette e comportamenti sicuri per prevenire danni alla salute
- Promuovere l'uso di ausili tecnici e soluzioni ergonomiche
- Sviluppare una cultura aziendale orientata alla prevenzione e al benessere

Programma del Corso (8 ore)

Modulo 1 - Introduzione e contesto normativo

Obiettivi: comprendere il quadro legislativo e le responsabilità aziendali

- Panoramica sul D.Lgs. 81/08 Titolo VI e Allegato XXXIII
- Norme UNI ISO 11228 e ISO TR 12295
- Obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori
- Concetto di rischio ergonomico e valutazione

Modulo 2 - Tipologie di movimentazione e definizioni operative

Obiettivi: identificare le attività coinvolte e i carichi critici

- Movimentazione manuale vs. meccanizzata
- Esempi pratici: sollevamento, spinta, traino, trasporto
- Limiti ergonomici e carichi massimi
- Classificazione dei compiti e flussi logistici

Modulo 3 - Fattori di rischio e danni correlati

Obiettivi: riconoscere i rischi e le conseguenze sulla salute

- Sovraccarico biomeccanico e disturbi muscoloscheletrici
- Posture incongrue e movimenti ripetitivi
- Ambiente di lavoro: spazi, superfici, illuminazione
- Analisi di casi reali e incidenti



Il Direttore / Prof. Francesco Lo Piccolo



Modulo 4 - Valutazione del rischio ergonomico

Obiettivi: apprendere metodi e strumenti di analisi

- Check-list e schede di valutazione
- Metodo NIOSH, Snook & Ciriello, REBA, RULA
- Uso di software e strumenti digitali
- Simulazioni di valutazione su casi aziendali

Modulo 5 - Misure preventive e ausili tecnici

Obiettivi: conoscere le soluzioni per ridurre i rischi

- Attrezzature per la movimentazione (carrelli, sollevatori, transpallet)
- Sistemi di automazione e robotica collaborativa
- DPI specifici per la movimentazione
- Organizzazione del lavoro e pause ergonomiche

Modulo 6 - Formazione e comportamento sicuro

Obiettivi: promuovere la cultura della sicurezza

- Tecniche corrette di sollevamento e movimentazione
- Comunicazione e segnaletica
- Ruolo della formazione continua
- Coinvolgimento dei lavoratori e feedback

Modulo 7 - Simulazioni

Obiettivi: applicare le conoscenze in contesti reali

- Analisi posturale e correzione
- Uso di ausili e dispositivi
- Discussione di casi aziendali

Modulo 8 - Discussione

Obiettivi: consolidare l'apprendimento e raccogliere feedback

- Discussione aperta e domande
- Raccolta di proposte per miglioramenti aziendali