

Obiettivi e contenuti del corso

Il corso ha l'obiettivo di far acquisire ai lavoratori le nozioni di base della sicurezza sul lavoro in osservanza del D.Lgs. n. 81/2008 e dell'Accordo Stato-Regioni sulla formazione obbligatoria dei lavoratori in materia di sicurezza e salute sul lavoro. Il nostro Ente permette alle aziende di adempiere alla prescrizione di legge.

I contenuti del corso sono i seguenti:

- concetti di danno, rischio, prevenzione e relativi comportamenti da adottare al fine di tutelare la propria sicurezza e salute e quella dei propri colleghi;
- utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e il quadro normativo che disciplina la sicurezza e la salute sul lavoro;
- rischi riferiti alle mansioni caratteristiche dell'azienda di appartenenza (rischio basso) .



Destinatari: Tutti i lavoratori, indipendentemente dalla tipologia contrattuale.

Durata del corso: 4 ore per la formazione generale + 4 ore formazione specifica (rischio basso)

Certificato rilasciato: Al termine del corso sarà rilasciato l'attestato di frequenza.

Costo individuale: 40,00 € + IVA per ogni modulo da 4 ore, per le aziende che richiedono il corso per un intero gruppo classe verrà concordato un preventivo personalizzato.

NB: Il corso partirà solo al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.



HACCP

Obiettivi e contenuti del corso

Il corso ha lo scopo di fornire al personale alimentarista le metodiche delle procedure H.A.C.C.P. e dell'autocontrollo In ambito igienico-sanitario-alimentare.

I contenuti del corso sono:

- normativa in materia di controllo dell'igiene degli alimenti: Regolamento CE 852/04;
- il sistema HACCP: finalità, settori di competenza, principi;
- composizione degli alimenti; tipologie di alimenti;
- contaminazione degli alimenti: chimica, fisica e biologica;
- fattori che influiscono sullo sviluppo batterico;
- le malattie di origine alimentare;
- le vie di contaminazione degli alimenti.
- i metodi di conservazione degli alimenti e l'importanza delle temperature.

Destinatari: Il corso è rivolto agli operatori di imprese del settore alimentare.

Durata del corso: 4 ore di corso per gli addetti che manipolano o non manipolano alimenti, 8 ore di corso per i titolari o responsabili di aziende alimentari.

Certificato rilasciato: Al termine del corso sarà rilasciato l'attestato di frequenza, previo superamento di un questionario di valutazione dell'apprendimento.

Costo: 60,00 € + IVA per gli addetti (modulo 4 ore); 120,00 € + IVA per i responsabili (modulo 8 ore)

NB: Il corso partirà solo al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

I corsi si svolgeranno presso la sede dell'ASC
"Consorzio Desio-Brianza" di via Lombardia 59, Desio.



Per Informazioni e iscrizioni: contattare la **Segreteria Didattica** al numero
0362/39171 dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 13.30; il martedì e il giovedì anche nel pomeriggio, dalle ore 15.00 alle ore 17.30.