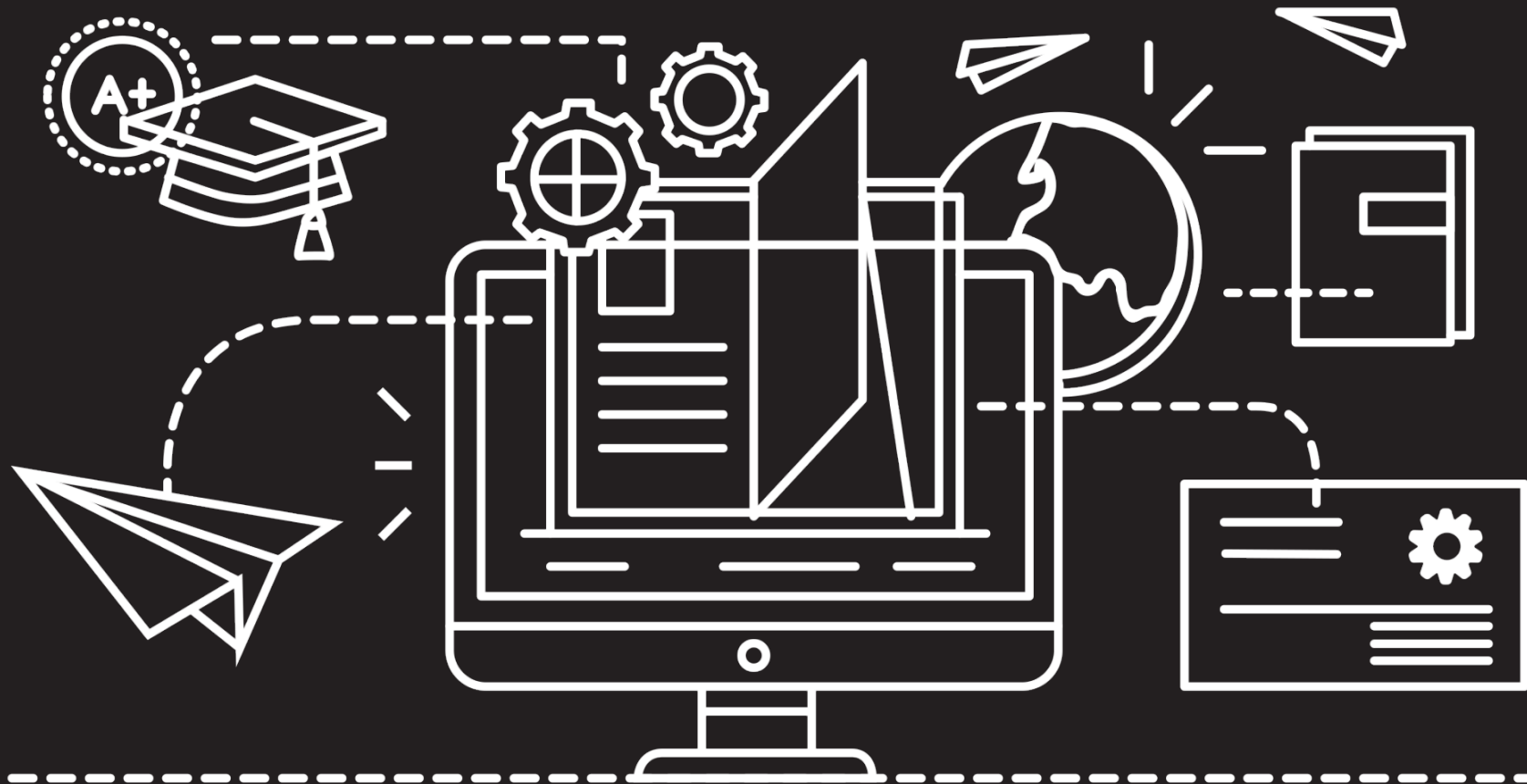




INNOVAZIONE NELLA CONTINUITÀ



CATALOGO CORSI



INNOVAZIONE NELLA CONTINUITÀ

Operare nella formazione impone dei limiti per raggiungere obiettivi realizzabili.

SDOA

Sdoa è una realtà moderna, dinamica e qualificata che nasce dall'esperienza della Fondazione Antonio Genovesi Salerno – SDOA che, dal 1986, grazie ai Master e corsi di specializzazione erogati, ha garantito idonea occupazione a 2.900 laureati del Mezzogiorno e gestito lo start-up di 800 PMI.

Poiché è evidente che al giorno d'oggi sia estremamente complesso creare nuova occupazione in assenza di provvedimenti concreti a sostegno delle micro e PMI italiane, Sdoa supporta imprese, studi professionali ed enti del terzo settore nell'elaborazione di Piani formativi e percorsi di (ri)qualificazione professionale per garantire sicurezza e aggiornamento ai lavoratori e continuità e sviluppo alle aziende.

Oltre 500 docenti, professionisti e tecnici qualificati, organizzati su tutto il territorio nazionale, unitamente a una rete di adesioni e collaborazioni con enti bilaterali, organismi paritetici e realtà datoriali, consente a **Sdoa** di erogare i corsi in modalità frontale nella propria sede, direttamente in azienda o di organizzarli in qualsiasi provincia d'Italia in spazi attrezzati alle specifiche esigenze.

Tutti i corsi di **Sdoa** sono rivolti anche al personale dipendente delle Amministrazioni Pubbliche e degli Enti Territoriali e possono essere somministrati in FAD (videosincrona) mediante piattaforma Zoom.



LA QUALITÀ DI SEMPRE

Sdoa monitora continuamente il processo formativo con un duplice sistema di valutazione docenza-aula che consente di verificare sia qualità e andamento dell'insegnamento sia il livello di partecipazione dei discenti.

I risultati di questa duplice analisi, realizzata mediante la somministrazione ed elaborazione periodica di questionari, nel valutare (*in itinere*) ogni singola edizione di un corso, permettono di verificare (*ex post*) l'andamento complessivo del Piano formativo.

Al termine delle attività formative viene rilasciato al Datore di lavoro un Report qualità che mostra:

- i risultati raggiunti da ciascuna edizione;
- le valutazioni medie dell'interesse per gli argomenti e grado di collaborazione;
- la valutazione complessiva ponderata del Piano formativo;
- il livello di partecipazione dei discenti.

CERTIFICAZIONI

Il sistema di gestione della qualità di Sdoa è certificato ISO 9001:2015 (cert. n. IT.18.0209.00.QMS) per i seguenti scopi: "Progettazione ed erogazione di corsi di formazione, aggiornamento, qualificazione e riqualificazione professionale; servizi di consulenza per le aziende in ambito organizzativo e gestionale" (Settore EA/IAF: 37 e 35).



ACCREDITAMENTI

Sdoa è Organismo Territoriale per la Formazione (**O.T.F.**) **E.N.Bi.Form** - *Ente Nazionale Bilaterale e Organismo Paritetico per la Formazione*, soggetto formatore *ope legis* per la realizzazione di corsi di formazione e aggiornamento in materia di salute dei lavoratori e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.lgs 81/08 e ss.mm.ii.) in conformità a quanto previsto dagli Accordi Stato-Regioni del 21/12/2011 n. 223, del 22/02/2012 n. 53 e del 07/07/2016 n. 128, operante in tutti i macrosettori Ateco e accreditato presso ogni Regione ed Ente ministeriale.

Gli attestati di partecipazione rilasciati da **Sdoa** sono validi su tutto il territorio nazionale secondo i termini di legge previsti. Ogni attestato è identificato da un *codice QR* per il riconoscimento automatico da parte di tutti gli Organi di controllo.



E.N.Bi.Form.

O.T.F.

Organismo Territoriale per la Formazione



INNOVAZIONE NELLA CONTINUITÀ

FONDI INTERPROFESSIONALI

Un'opportunità di finanziamento per la formazione dei lavoratori

I Fondi Paritetici Interprofessionali Nazionali (Legge 388/2000) sono organismi di natura associativa finalizzati alla promozione di attività formative rivolte ai lavoratori dipendenti. Sono autorizzati a raccogliere lo 0,30% versato all'INPS dai Datori di lavoro e a ridistribuirlo tra i loro iscritti. Destinando lo 0,30% a un Fondo Interprofessionale l'azienda avrà l'opportunità di formare i propri dipendenti/dirigenti in maniera totalmente gratuita.

L'adesione a un Fondo non comporta alcun costo ulteriore per l'azienda ed è revocabile in qualsiasi momento.

Sdoa supporta imprese, studi professionali ed enti del terzo settore nell'individuazione del Fondo ottimale, garantendo assistenza nella gestione dei rapporti amministrativo-finanziari con il Fondo prescelto e offrendo l'opportunità di abbattere totalmente i costi aziendali per la formazione continua e funzionale di dipendenti e dirigenti.

Tutti i corsi di **Sdoa** sono, infatti, finanziabili dai Fondi Interprofessionali.





INNOVAZIONE NELLA CONTINUITÀ

...FONDI INTERPROFESSIONALI

Un'opportunità di finanziamento per la formazione dei lavoratori

Sdoa è accreditata come Ente Attuatore sui principali Fondi e offre un servizio integrato di gestione della formazione aziendale che ottimizza prestazioni e competitività delle imprese, favorisce i processi di miglioramento organizzativo e gestionale e contribuisce alla sicurezza e allo sviluppo continuo della professionalità delle risorse umane.

Il servizio offerto da Sdoa include:

- monitoraggio opportunità Fondi Interprofessionali
- supporto procedura adesione/variazione
- assistenza portabilità risorse accantonate
- richiesta estratto conto
- verifica fabbisogni formativi aziendali
- ideazione, progettazione e ingegnerizzazione Piani formativi
- presentazione istanze finanziamento
- gestione relazioni amministrativo-finanziarie con Fondo prescelto e Parti Sociali
- organizzazione, management e rendicontazione Piani
- docenza/codocenza
- coordinamento didattico e tutoring
- monitoraggio e valutazione
- segreteria didattica e amministrativa





INNOVAZIONE NELLA CONTINUITÀ

IL CATALOGO

Il comun denominatore che caratterizza l'offerta formativa di **Sdoa**, integralmente finanziabile con gli avvisi emessi dai Fondi Interprofessionali, è rappresentato dalla praticità degli insegnamenti proposti senza, per questo, tralasciare aspetti teorici, normativi e le disposizioni sanitarie.

I percorsi formativi proposti da **Sdoa** sono in continua evoluzione per rispondere ai fabbisogni di nuove professionalità. I contenuti e la durata degli stessi sono modificabili per soddisfare specifiche esigenze aziendali.

L'offerta formativa di **Sdoa** comprende due sezioni:

• **Formazione funzionale**

intesa come processo di (ri)qualificazione di dipendenti e dirigenti; i corsi di alta formazione proposti trasferiscono conoscenze e competenze analitiche, metodologie gestionali e tecniche operative indispensabili all'avvio di carriere specializzate e posizioni di leadership in settori avanzati.

Sdoa, inoltre, progetta e ingegnerizza percorsi formativi personalizzati.

• **Formazione continua**

in materia di privacy, antiriciclaggio, salute e sicurezza dei lavoratori e igiene alimentare; i programmi formativi rispondono alle vigenti normative in materia sebbene l'implementazione degli stessi andrà effettuata analizzando i singoli rischi a cui è sottoposta l'azienda e il lavoratore.

Per accedere ai servizi o ricevere maggiori informazioni scrivi a formazione@sdoa.srl



SDOA S.r.l.
Via della Croce 33/A 00187 Roma
P.IVA 14787291005
info@sdoa.srl www.sdoa.srl

FORMAZIONE FUNZIONALE

AC AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO..... AC01 Pianificazione aziendale

MT MANAGEMENT AC02 Controllo di gestione

QA QUALITÀ AZIENDALE AC03 Credit management

AZ AGRICOLTURA E ZOOTECNICA AC04 Appalti pubblici

IT INFORMATION TECHNOLOGY

LO LINGUE ORIENTALI

FORMAZIONE CONTINUA

PA PRIVACY E ANTIRICICLAGGIO

SS SALUTE E SICUREZZA

IA IGIENE ALIMENTARE

AC01 PIANIFICAZIONE AZIENDALE

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire autonomamente la pianificazione aziendale. Le competenze in uscita comprendono capacità di analisi e pianificazione integrata e consentono di presentare efficacemente iniziative a potenziali investitori/finanziatori.

DESTINATARI

Operatori dell'area AFC; professionisti.

PROGRAMMA

- Analisi dello scenario, business, clientela e concorrenza
- Analisi SWOT
- Obiettivi e strategie
- Scelte di Mkt - MIX
- Budget delle vendite
- Scelte organizzative
- Piano di produzione
- Piano economico finanziario
- Conti economici
- Analisi degli investimenti
- Analisi dei flussi

AC02 CONTROLLO DI GESTIONE

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire autonomamente il controllo di gestione in azienda. Le competenze in uscita consentono di progettare e gestire sistemi di controllo, analizzare i sistemi contabili e valutarne le relative fiscalità.

DESTINATARI

Operatori dell'area AFC; professionisti.

PROGRAMMA

- Gestione e controllo delle procedure amministrativo-contabili delle imprese
- Gestione aziendale come trasformazione degli elementi di patrimonio, capitale e reddito
- Analisi della struttura economico-finanziaria, dello stato patrimoniale e conto economico
- Analisi degli indicatori chiave per l'orizzonte strategico: EVA, ROI, ROE
- Sistemi di controllo
- Processi e strumenti
- Determinazione degli obiettivi strategici di lungo periodo: la pianificazione strategica

AC03 CREDIT MANAGEMENT

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire il ciclo del credito commerciale verso la P.A. Le competenze in uscita consentono di interagire efficacemente con i referenti della P.A. oltre a una preparazione approfondita sui dati normativi aggiornati e sulle procedure operative.

DESTINATARI

Operatori dell'area AFC di aziende che collaborano con il pubblico settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Contabilità generale degli Enti Pubblici
- Processo formativo della volontà della P.A. per l'acquisto di beni e servizi; struttura dei controlli
- Nozioni contabili, finanziarie e fiscali
- Attività e strategie finalizzate alla realizzazione del pagamento
- Disciplina dell'accesso agli atti e ai documenti informatici
- Responsabilità del funzionario e della P.A.
- Gestione delle controversie in fase stragiudiziale e giudiziale
- Strumenti finanziari per la monetizzazione del credito
- Metodologia del credit manager nello svolgimento delle pratiche
- Sistemi informativi: criteri di scelta e utilizzo

AC04 APPALTI PUBBLICI

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire efficacemente un appalto pubblico. Le competenze in uscita comprendono la conoscenza approfondita del Nuovo Codice degli Appalti Pubblici (D.Lgs. 36/2023) e l'acquisizione delle tecniche di pianificazione finanziaria e di project management.

DESTINATARI

Operatori dell'area AFC di aziende che collaborano con il pubblico settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Principi degli appalti pubblici: trasparenza, concorrenza, parità di trattamento
- Nuovo Codice degli Appalti Pubblici (D.Lgs. 36/2023)
- Principali cambiamenti rispetto al D.Lgs. 50/2016
- Introduzione a Acquistiinrete.it: funzionamento e vantaggi
- Redazione e pubblicazione del bando di gara
- Valutazione delle offerte e criteri di aggiudicazione
- Formazione e gestione del contratto d'appalto
- Monitoraggio sull'esecuzione e gestione delle varianti
- Digitalizzazione: BIM e eProcurement
- Utilizzo pratico di Acquistiinrete.it: Convenzioni e Mercato Elettronico
- Misure anticorruzione e ruolo dell'ANAC

FORMAZIONE FUNZIONALE

AC AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO

MT MANAGEMENT.....

QA QUALITÀ AZIENDALE

AZ AGRICOLTURA E ZOOTECNICA

IT INFORMATION TECHNOLOGY

LO LINGUE ORIENTALI

MT01 EU Project management

MT02 Export management

MT03 Innovation management

FORMAZIONE CONTINUA

PA PRIVACY E ANTIRICICLAGGIO

SS SALUTE E SICUREZZA

IA IGIENE ALIMENTARE

MT01 EU PROPROJECT MANAGEMENT

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire efficacemente la progettazione in ambito europeo. Le competenze in uscita comprendono la conoscenza dei principali strumenti di finanziamento europeo per l'impresa; l'utilizzo di metodologie europee per la gestione di progetti in azienda; l'acquisizione delle abilità necessarie all'individuazione, alla gestione del contributo e al coordinamento di progetti transnazionali.

DESTINATARI

Operatori dell'area management; professionisti.

PROGRAMMA

Opportunità e fondi europei:

- Programmazione Europea 2021-2027
- Organizzazioni e strutture UE che gestiscono i finanziamenti
- Accesso alle fonti d'informazioni operative via WEB
- Bilancio europeo: strumenti a gestione diretta e indiretta
- Programmi europei per le imprese: Horizon Europe, Cosme
- Strumenti di sostegno al finanziamento per le PMI
- PON e POR: assi innovazione, sviluppo e sostenibilità ambientale per le PMI
- Istituzioni europee e atti normativi: il ruolo delle PMI

Metologie e strumenti di lavoro europei:

- Ciclo di vita di un progetto europeo
- Tecniche e strumenti di europrogettazione
- Gestione integrale di un progetto europeo
- Rispondere ad un call for proposal della Ue
- Appalti comunitari: il TED - Tenders Electronic Daily
- Strumenti e metodi per le imprese: il business plan per le candidature europee
- Progetto europeo e il business plan europeo: similitudini e differenze
- Strumenti europei di budgeting e rendicontazione

MT02 EXPORT MANAGEMENT

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire efficacemente un progetto di internazionalizzazione. Le competenze in uscita comprendono la conoscenza delle opportunità di finanziamento e le abilità necessarie all'analisi, progettazione e gestione di un progetto di internazionalizzazione incluse quelle necessarie a interagire in un ambiente multiculturale.

DESTINATARI

Operatori della dell'area management; professionisti.

PROGRAMMA

- Finanziamenti per l'internazionalizzazione
- Realizzazione di un progetto di internazionalizzazione
- Catena logistica di un progetto di internazionalizzazione
- Export check up: analisi della situazione aziendale
- Analisi di modelli distributivi
- Aree investite dal processo di internazionalizzazione
- Tecniche di vendita nei mercati internazionali
- Partecipazione a una fiera
- Trovare un partner commerciale
- Intercultural business management

MT03 INNOVATION MANAGEMENT

Durata 48 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di introdurre, facilitare e gestire il processo d'innovazione all'interno di aziende e organizzazioni. Le competenze in uscita, oltre a fornire una panoramica completa in molteplici settori, consentono di pianificare e sviluppare strategie innovative, gestire progetti e valutare il successo delle iniziative.

DESTINATARI

Operatori della dell'area management; professionisti.

PROGRAMMA

- Ruolo dell'innovazione nelle organizzazioni
- Tipi di innovazione: prodotto, processo, modello di business
- Fasi del processo di innovazione: generazione, selezione, sviluppo e diffusione
- Metodologie di generazione di idee innovative
- Valutazione e selezione delle idee
- Concetti fondamentali del design thinking
- Approccio centrato sull'utente nell'innovazione
- Esempi di applicazione di design thinking a problemi reali
- Innovazione incrementale vs. innovazione disruptiva
- Identificazione delle opportunità di innovazione disruptiva
- Sfide e strategie per gestire l'innovazione disruptiva
- Concetto di innovazione aperta
- Collaborazione con partner esterni, università e comunità
- Piattaforme e strumenti per la collaborazione nell'innovazione
- Esplorazione delle tecnologie emergenti: IA, IoT e blockchain
- Impatti e opportunità delle tecnologie emergenti sulle imprese
- Creazione di un ecosistema per il successo delle innovazioni
- Gestione dei rischi legati all'innovazione
- Barriere culturali e organizzative all'innovazione
- Bilanciamento tra innovazione e stabilità aziendale
- Metriche per valutare il successo delle iniziative di innovazione
- Valutazione dell'impatto finanziario e strategico dell'innovazione
- Monitoraggio dei KPI legati all'innovazione
- Analisi di casi studio di successo e insuccesso
- Presentazione dei progetti e discussione dei risultati

FORMAZIONE FUNZIONALE

AC AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO

MT MANAGEMENT

QA QUALITÀ AZIENDALE.....

AZ AGRICOLTURA E ZOOTECNICA

IT INFORMATION TECHNOLOGY

LO LINGUE ORIENTALI

QA01 Qualità imprese agroalimentari

QA02 Qualità imprese industriali

QA03 Qualità società di servizi

QA04 Qualità strutture socio-sanitarie

QA05 Brevetti industriali, copyright e assets intangibili

FORMAZIONE CONTINUA

PA PRIVACY E ANTIRICICLAGGIO

SS SALUTE E SICUREZZA

IA IGIENE ALIMENTARE

QA01 QUALITÀ IMPRESE AGROALIMENTARI

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire la qualità nel settore privato agroalimentare relativamente alla componente agricola della filiera, alla trasformazione e/o preparazione agroalimentare, alla distribuzione e shelf-life dei prodotti eduli. Le competenze in uscita consentono d'interagire efficacemente con le tecniche della produzione agroalimentare, le attività pubbliche e private di controllo e il marketing agroalimentare.

DESTINATARI

Operatori dell'area qualità aziendale di imprese agroalimentari; professionisti.

PROGRAMMA

- Scenario per i temi della qualità
- Globalizzazione e qualità in ambito agroalimentare
- Clusters e filiere agroalimentari
- Qualità di sistema, di processo e di prodotto
- Igiene e qualità
- Tracciabilità e rintracciabilità
- H.A.C.C.P.
- ISO 22000
- ISO-9001
- ISO-14001
- SA-8000
- Sistemi di certificazione territoriale e di origine

QA02 QUALITÀ IMPRESE INDUSTRIALI

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire la qualità nel settore privato industriale relativamente alle forniture della filiera, alla trasformazione e/o preparazione industriale, alla distribuzione e shelf-life dei prodotti industriali. Le competenze in uscita consentono d'interagire efficacemente con le tecniche della produzione industriale, le attività pubbliche e private di controllo e il marketing di settore.

DESTINATARI

Operatori dell'area qualità aziendale di imprese industriali; professionisti.

PROGRAMMA

- Scenario per i temi della qualità
- Globalizzazione e qualità in ambito industriale
- Clusters e filiere industriali
- Clusters e filiere industriali per l'energia da fonti rinnovabili
- Qualità di sistema, di processo e di prodotto
- ISO-9000
- ISO-9001
- ISO-9004
- ISO-14001
- SA-8000
- Sistemi di certificazione territoriale e di origine



QA03 QUALITÀ SOCIETÀ DI SERVIZI

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire la qualità nel settore privato dei servizi. Le competenze in uscita consentono d'interagire efficacemente con le tecniche della progettazione ed erogazione dei servizi, le attività pubbliche e private di controllo, le tematiche di privacy e il marketing di settore.

DESTINATARI

Operatori dell'area qualità aziendale di società di servizi; professionisti.

PROGRAMMA

- Scenario per i temi della qualità
- Globalizzazione e qualità nei servizi
- La gamma dei servizi erogati
- Clusters e filiere di servizi
- ISO-9000
- ISO-9001
- SA-8000

QA04 QUALITÀ STRUTTURE SOCIO-SANITARIE

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire la qualità in strutture socio-sanitarie di diverse tipologie. Le competenze in uscita consentono di interagire efficacemente con le tecniche dell'erogazione dei servizi sanitari, le attività pubbliche e private di controllo, le tematiche della privacy e la customer satisfaction.

DESTINATARI

Operatori dell'area qualità aziendale di strutture socio-sanitarie; professionisti.

PROGRAMMA

- Scenario per i temi della qualità
- Globalizzazione e qualità nei servizi sanitari
- La gamma dei servizi erogati
- ISO-9000
- ISO-9001
- ISO-9004
- SA-8000
- H.A.C.C.P. alimenti somministrati
- GDPR

QA05

Durata 40 ore

BREVETTI INDUSTRIALI, COPYRIGHT E ASSETS INTANGIBILI

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire autonomamente percorsi relativi a brevetti industriali, copyright del diritto d'autore di invenzione e assessment per valorizzazione e patrimonializzazione degli assets intangibili aziendali. Le competenze in uscita consentono di impostare, trasferire, customizzare e omologare i suddetti percorsi.

DESTINATARI

Operatori dell'area qualità aziendale; professionisti.

PROGRAMMA

- Scenario per i temi della tutela dei diritti derivati dalla proprietà intellettuale, di concetto e brevetto
- Stato dell'arte della metodologia di brevettazione industriale
- Metodologia di deposito del "copyright del diritto d'autore di invenzione"
- Procedure di determinazione (assessment/perizia) del valore degli assets intangibili aziendali
- Gamma dei servizi erogati concernenti brevetti industriali, copyright del diritto d'autore di invenzione e assessment (perizia) per valorizzazione assets intangibili aziendali
- Social Accountability tramite norma internazionale SA-8000

FORMAZIONE FUNZIONALE

AC AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO

MT MANAGEMENT

QA QUALITÀ AZIENDALE

AZ AGRICOLTURA E ZOOTECNICA.....

IT INFORMATION TECHNOLOGY

LO LINGUE ORIENTALI

AZ01 Agricoltura di precisione

AZ02 Agricoltura resiliente

AZ03 Coltivazione fuori-suolo

AZ04 Coltivazione e trasformazione della canapa

AZ05 Allevamenti eco-compatibili

AZ06 Efficientamento idrico

FORMAZIONE CONTINUA

PA PRIVACY E ANTIRICICLAGGIO

SS SALUTE E SICUREZZA

IA IGIENE ALIMENTARE

AZ01 AGRICOLTURA DI PRECISIONE

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali specializzate in tecniche agricole di ultima generazione. Le competenze in uscita consentono d'interagire efficacemente con le tecniche del monitoraggio ambientale, zootecnico e agricolo; gestire la guida satellitare delle trattrici agricole e l'attività dei droni volanti.

DESTINATARI

Operatori del settore agricolo e zootecnico; professionisti.

PROGRAMMA

- Scenario per i temi di agricoltura del terzo millennio
- Globalizzazione e sistemi glocali
- Influenza dell'agricoltura di precisione sulla qualità di sistema, processo e prodotto delle aziende agroalimentari
- Teoria e applicazioni pratiche per precision farming terrestre
- Teoria e applicazioni pratiche per precision farming da drone volante
- Teoria e applicazioni pratiche di agricoltura di precisione per coltivazioni a elevato valore aggiunto: irrigazione localizzata, fertirrigazione, inoculi radicali biotecnologici, ottimizzazione delle risorse irrigue e di fertilità del suolo, pacciamatura eco-degradabile del suolo

AZ02 AGRICOLTURA RESILIENTE

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali specializzate in tecniche di agricoltura resiliente. Le competenze in uscita consentono d'interagire efficacemente con le tecniche del modello resiliente di agricoltura, zootecnia e gestione forestale e con il mercato e la qualità dei prodotti ottenuti.

DESTINATARI

Operatori del settore agricolo e zootecnico; professionisti.

PROGRAMMA

- Scenario per i temi di agricoltura del terzo millennio
- Globalizzazione e sistemi glocali
- Meteorologia, criticità ambientali, cambiamenti climatici
- Teoria ecologica di Gaia
- Economia circolare
- Teoria dell'agricoltura resiliente
- Genetica vegetale e animale per l'agricoltura e l'acquacoltura resiliente
- Teoria e applicazioni pratiche per tecnologie di agricoltura resiliente
- Teoria e applicazioni pratiche di agricoltura resiliente: irrigazione localizzata, fertirrigazione, inoculi radicali biotecnologici, ottimizzazione delle risorse irrigue e di fertilità del suolo, pacciamatura eco-degradabile del suolo

AZ03

Durata 40 ore

COLTIVAZIONE FUORI-SUOLO

OBIETTIVI

Formare figure professionali specializzate in tecniche di agricoltura fuori-suolo. Le competenze in uscita consentono d'interagire efficacemente con le tecniche della coltivazione e dell'allevamento ittico fori-suolo e il mercato dei prodotti agroalimentari deperibili.

DESTINATARI

Operatori del settore agricolo, zootecnico e ittico; professionisti.

PROGRAMMA

- Globalizzazione e sistemi globali
- Principi tecnici, chimici e fisici dei sistemi di produzione fuori-suolo per produzioni vegetali e di acquacoltura
- Teoria delle applicazioni di agricoltura fuori-suolo per coltivazioni ad elevato valore aggiunto: irrigazione localizzata, fertirrigazione, inoculi radicali biotecnologici, ottimizzazione delle risorse irrigue e di fertilità del suolo, pacciamatura eco-degradabile del suolo
- Genetica vegetale e animale per l'agricoltura e l'acquacoltura fuori-suolo; Coltivazione idroponica di vegetali
- Allevamenti di acquacoltura fuori-suolo
- Coltivazione aeroponica di vegetali
- Teoria e applicazioni pratiche di coltivazione di vegetali in acquaponica in associazione ad allevamento ittico senza elettronica e/o automatismi

AZ04

Durata 40 ore

COLTIVAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLA CANAPA

OBIETTIVI

Formare figure professionali specializzate nel settore della coltivazione della canapa. Le competenze in uscita consentono d'interagire efficacemente con le tecniche della filiera della canapa e il mercato dei prodotti derivati.

DESTINATARI

Operatori del settore agricolo e zootecnico; professionisti.

PROGRAMMA

- Cluster di filiere di produzione, trasformazione e commercializzazione della canapa
- Differenti tipologie commerciali di prodotti a base di canapa
- Genetica per le coltivazioni di canapa del terzo millennio
- Teoria della coltivazione di canapa per coltivazioni ad elevato valore aggiunto: irrigazione localizzata, fertirrigazione, inoculi radicali biotecnologici, ottimizzazione delle risorse irrigue e di fertilità del suolo, pacciamatura eco-degradabile del suolo
- Canapa da produzione di farina proteica, olio, fibra e lignina
- Canapa da produzione officinale ad elevato contenuto di CBD e ridotto contenuto di THC
- Coltivazione di canapa in acquaponica in coltura protetta per produzione officinale

AZ05 ALLEVAMENTI ECO-COMPATIBILI

Durata 40 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali specializzate in allevamenti eco-compatibili allo stato brado e semi-brado, controllati con tecnologie di precision farming e capaci di valorizzare elementi naturali già presenti sul territorio sotteso all'allevamento: filari di piante boschive, boschi autoctoni e impianti arborei per produzioni frutticole. Le competenze in uscita consentono di implementare un sistema sostenibile, a ridotto investimento finanziario e con elevata efficacia produttiva in termini qualitativi, quantitativi, di benessere animale e ottimizzazione dell'impatto ambientale.

DESTINATARI

Operatori del settore agricolo e zootecnico; professionisti.

PROGRAMMA

- Scenario per i temi di agricoltura del terzo millennio
- Globalizzazione e sistemi globali
- Allevamenti allo stato brado e semi-brado
- Genetica animale per la zootecnia e l'acquacoltura resiliente
- Tecnologie di allevamento bovino resiliente; Tecnologie di allevamento suino resiliente; Tecnologie di allevamento di pollame resiliente
- Tecnologie di allevamento cunicolo resiliente
- Tecnologie di allevamento dariproduzione/ripopolamento resiliente
- Tecnologie di acquacoltura resiliente
- Applicazioni pratiche sulla gestione dei prodotti di zootecnia resiliente: carni, prodotti ittici, pellame, lana, prodotti lattiero-caseari, capi vivi da riproduzione/ripopolamento
- Sistemi di certificazione per la filiera zootecnica eco-compatibile

AZ06 EFFICIENTAMENTO IDRICO

Durata 48 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali specializzate in tecniche di water conservation mediante il trasferimento di tecnologie e metodologie di efficientamento nell'utilizzo della risorsa idrica. Le competenze in uscita consentono di interagire efficacemente con le tecniche dei sistemi di water saving in ambito agricolo, zootecnico e forestale e di relazionarsi con l'organizzazione territoriale di gestione delle risorse idriche.

DESTINATARI

Operatori del settore agricolo e zootecnico; professionisti.

PROGRAMMA

- Scenario per i temi di agricoltura del terzo millennio
- Meteorologia, criticità ambientali, cambiamenti climatici
- Teoria ecologica di Gaia
- Teoria dei sistemi di irrigazione water saving
- Sistemi di misurazione delle variabili agrometeorologiche per l'ottenimento di schede e programmazioni irrigue efficienti
- Pianificazione dell'utilizzo della risorsa idrica, dell'energia necessaria al pompaggio e dell'ottimizzazione dell'uso dei networks distributivi irrigui
- Pacciamatura eco-degradabile del suolo nelle coltivazioni erbacee
- Corso pratico di assemblaggio di impianti di irrigazione localizzata
- Teoria e applicazioni pratiche d'irrigazione localizzata con fertirrigazione, inoculi radicali biotecnologici, ottimizzazione delle risorse irrigue e di fertilità del suolo, pacciamatura eco-degradabile del suolo

FORMAZIONE FUNZIONALE

AC AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO

MT MANAGEMENT

QA QUALITÀ AZIENDALE

AZ AGRICOLTURA E ZOOTECNICA

IT INFORMATION TECHNOLOGY..... IT01 Cyber Security livello base

LO LINGUE ORIENTALI IT02 Cyber Security livello avanzato

IT03 Internet of Things livello base

IT04 Internet of Things livello avanzato

FORMAZIONE CONTINUA

PA PRIVACY E ANTIRICICLAGGIO

SS SALUTE E SICUREZZA

IA IGIENE ALIMENTARE

IT01 CYBER SECURITY LIVELLO BASE

Durata 16 ore

OBIETTIVI

Formare figure professionali con una solida preparazione sui principi fondamentali della cyber security in grado di adottare comportamenti sicuri nella gestione quotidiana delle informazioni digitali e gestire le minacce cibernetiche emergenti con una consapevolezza critica sulla sicurezza online. Le competenze in uscita comprendono la capacità d'identificare rischi comuni, applicare comportamenti sicuri nella navigazione e nella gestione delle informazioni e comprendere le basi delle responsabilità legate alla protezione dei dati.

DESTINATARI

Operatori dell'area IT; professionisti.

PROGRAMMA

- Storia della cyber security
- Minacce e vulnerabilità: una panoramica
- Attacchi più comuni e le loro implicazioni
- Il modello CIA: Confidenzialità, Integrità, Disponibilità
- Differenza tra minacce, vulnerabilità e rischi
- Introduzione ai malware: virus, worm, trojan e ransomware
- Breve storia della normativa in materia di cyber security
- Principi fondamentali di ISO/IEC 27001
- GDPR: concetti chiave e implicazioni
- Normativa europea e italiana in materia di cyber security
- Sicurezza fisica: protezione di edifici e attrezzature
- Sicurezza logica: firewall, antivirus e best practices
- Wi-Fi e sicurezza delle reti domestiche
- Sicurezza personale e consapevolezza
- Creazione e gestione di password forti
- Riconoscere e prevenire phishing e social engineering
- Sicurezza durante la navigazione: HTTPS, VPN, Proxy e Tor
- Importanza della privacy digitale
- Best practices per proteggere i dati personali
- Introduzione alle tecnologie di tracciamento online

IT02 **CYBER SECURITY** Durata 32 ore **LIVELLO AVANZATO**

OBIETTIVI

Formare figure professionali con una profonda conoscenza dei principi fondamentali della sicurezza informatica che, oltre ad avere una solida base teorica, possano attivamente identificare, analizzare e rispondere alle molteplici e complesse minacce cibernetiche emergenti del panorama digitale contemporaneo. Le competenze in uscita includono la capacità di implementare strategie avanzate di protezione, gestire con situazioni di rischio, e comprendere le sfumature legali e etiche legate alla protezione e gestione dei dati.

DESTINATARI

Operatori dell'area IT; professionisti.

PROGRAMMA

- Strumenti e tecniche per la valutazione dei rischi
- Creazione di un piano di mitigazione del rischio
- Monitoraggio e revisione continua
- Tecniche di protezione avanzata del perimetro
- Sicurezza della rete: IDS/IPS, honeypots e segmentazione
- Protezione degli endpoint: tecniche avanzate e strumenti EDR
- Processi e principi del secure coding
- Metodologie di testing: fuzzing, scanning, test di penetrazione
- Protezione delle API e microservizi
- Creazione e simulazione di un Incident Response Plan
- Forense digitale e analisi post-incidente
- Comunicazione durante e dopo un incidente
- Pianificazione della continuità operativa
- Strumenti e best practices per il backup dei dati
- Test e simulazioni di scenari di disaster recovery
- Framework di governance della sicurezza informatica
- Preparazione e gestione di audit di sicurezza
- Panoramica delle principali certificazioni nel campo della cyber security
- Analisi approfondita di incidenti di sicurezza noti
- Laboratori pratici: configurazione di firewall, rilevamento di intrusioni, analisi di malware
- Simulazioni di attacchi avanzati e risposta agli stessi

IT03

Durata 40 ore

INTERNET OF THINGS LIVELLO BASE

OBIETTIVI

Formare figure professionali con una conoscenza approfondita dei concetti fondamentali, delle tecnologie e dei protocolli IoT. Le competenze in uscita includono la capacità di progettare e realizzare semplici applicazioni IoT che rispettino standard di sicurezza e privacy.

DESTINATARI

Operatori dell'area ICT; professionisti.

PROGRAMMA

- Storia dell'IoT: origini e evoluzione
- Benefici e sfide: analisi degli impatti sulla società e sull'industria
- Componenti principali: Sensori, attuatori, gateway, cloud
- Sensori e attuatori: tipologie, selezione e collegamento
- Comunicazione: Protocols (MQTT, CoAP), comunicazione seriale
- Reti IoT: PAN, LAN, WAN, Cellulari, LoRaWAN
- Cloud IoT: Amazon AWS IoT, Microsoft Azure IoT
- Hardware IoT: Raspberry Pi, Arduino
- Sviluppo di firmware: programmazione di microcontroller
- Interfaccia utente: sviluppo di dashboard e applicazioni mobile
- Threat modeling: identificazione di vulnerabilità
- Misure di base: Firewall, autenticazione, crittografia
- Sviluppo end-to-end: dalla progettazione all'implementazione di un sistema IoT

IT04

Durata 48 ore

INTERNET OF THINGS

LIVELLO AVANZATO

OBIETTIVI

Formare figure professionali in grado di gestire progetti IoT complessi, sviluppare applicazioni avanzate e applicare tecniche sofisticate di sicurezza. Le competenze in uscita includono la capacità di progettare e implementare soluzioni IoT avanzate, analizzare e utilizzare dati complessi, applicare strategie di sicurezza avanzate e conformarsi agli standard internazionali e alle regolamentazioni del settore.

DESTINATARI

Operatori dell'area ICT; professionisti.

PROGRAMMA

- Architettura avanzata dell'IoT
- Sistemi distribuiti: progettazione di sistemi resilienti e scalabili
- Edge computing: elaborazione dati a livello edge
- Analisi dei dati IoT
- Big Data: Hadoop, Spark
- Intelligenza Artificiale: applicazioni di Machine Learning
- Sicurezza avanzata nell'IoT
- Tecniche avanzate: IDS/IPS, penetration testing
- Governance e Policy: gestione della conformità
- Sviluppo di applicazioni IoT avanzate
- Microservizi: Docker, Kubernetes
- Interoperabilità: standard e protocolli avanzati
- Monitoraggio Avanzato: Strumenti e metriche
- Manutenzione Predittiva: Utilizzo di analisi dati per manutenzione
- Regolamentazioni Globali: GDPR, CCPA
- Certificazioni: ISO/IEC standard
- Implementazione di una soluzione completa in un contesto industriale

FORMAZIONE FUNZIONALE

AC AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO

MT MANAGEMENT

QA QUALITÀ AZIENDALE

AZ AGRICOLTURA E ZOOTECNICA

IT INFORMATION TECHNOLOGY

LO LINGUE ORIENTALI..... LS01 Lingua araba livello base

LS02 Lingua araba livello intermedio

LS03 Lingua araba livello avanzato

LS04 Lingua cinese livello base

LS05 Lingua cinese livello intermedio

LS06 Lingua cinese livello avanzato

LS07 Lingua russa livello base

LS08 Lingua russa livello intermedio

LS09 Lingua russa livello avanzato

FORMAZIONE CONTINUA

PA PRIVACY E ANTIRICICLAGGIO

SS SALUTE E SICUREZZA

IA IGIENE ALIMENTARE

LS01 LINGUA ARABA LIVELLO BASE

Durata 120 ore

OBIETTIVI

Trasferire le competenze linguistiche per raggiungere un livello base di comunicazione: conoscenza elementare della grammatica araba; saluti, convenevoli e semplici frasi nominali e verbali; leggere brevi frasi vocalizzate; comprendere brevi frasi dettate.

DESTINATARI

Operatori di aziende di qualsiasi settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Nozioni generali sul cosiddetto “arabo moderno standard”
- Basi della scrittura e della lettura: l’alfabeto arabo e la fonetica
- Norme per la traslitterazione dei termini arabi
- Cifre arabe
- Il nome, l’articolo (determinazione e indeterminazione), la declinazione dei nomi
- Proposizioni nominali e verbali (nozioni di base)
- Aggettivo come attributo o predicato
- Norme sull’accento
- Lo “stato costruito”
- Genere e numero dei nomi: plurali “sani” e “fratti”
- Accordo dell’aggettivo col nome
- Il duale
- Pronomi isolati e suffissi
- Come rendere il nostro “verbo avere”
- Il verbo “trilittero regolare”: modi “perfetto” e “imperfetto”/1a coniugazione
- Pronomi e aggettivi dimostrativi
- Saluti, convenevoli ed espressioni utili

LS02

Durata 120 ore

LINGUA ARABA
LIVELLO INTERMEDIO

OBIETTIVI

Trasferire le competenze linguistiche per raggiungere un livello intermedio di comunicazione: saper leggere e tradurre agilmente un breve testo vocalizzato; arricchimento del lessico; approfondimento della conoscenza della grammatica; comprensione di brevi testi dettati e relativa traduzione; miglioramento nella conversazione.

DESTINATARI

Operatori di aziende di qualsiasi settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Ripasso di alcuni argomenti del livello base
- Pronomi personali suffissi
- Pronomi e aggettivi dimostrativi: accordo del dimostrativo e dell'aggettivo con il sostantivo
- Pronomi relativi e interrogativi: uso e sintassi del pronome
- Uso del "nome verbale" e del "nome d'agente" al posto del verbo
- Comparativo e superlativo
- I numerali: cardinali e ordinali
- Il verbo "trilittero regolare": l'imperativo
- Il verbo "trilittero regolare": modo "perfetto" e modo "imperfetto"/2a e 3a coniugazione
- Il c.d. "verbo essere"
- Il verbo "trilittero regolare": voce passiva
- Radice e forma dei termini arabi: come cercare una parola sul dizionario
- Lettura e traduzione di brevi testi vocalizzati
- Comprendere un dettato
- Imparare a decifrare semplicissimi testi senza i segni della vocalizzazione breve

LS03

Durata 120 ore

LINGUA ARABA LIVELLO AVANZATO

OBIETTIVI

Trasferire le competenze linguistiche per raggiungere un livello avanzato di comunicazione: acquisire un'ottima pronuncia; saper leggere anche semplici testi non vocalizzati; arricchire il lessico; padroneggiare le basi della grammatica araba; migliorare l'espressione scritta e orale.

DESTINATARI

Operatori di aziende di qualsiasi settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Ripasso di alcuni argomenti del livello intermedio
- Il verbo "trilittero regolare": modo "imperfetto"/2a e 3a coniugazione (determinazione dei tempi congiuntivo, condizionale-iussivo)
- Il c.d. "verbo essere": tempi composti grazie all'uso di kâna
- "Forme derivate" del verbo "trilittero regolare" (dalla IIa alla Xa): forme e significati
- Voce passiva: quella del verbo "trilittero regolare" e quella delle "forme derivate"
- Il verbo trilittero "irregolare" (modi "perfetto" ed "imperfetto")
- Analisi di testi vocalizzati
- Analisi di brevi testi non vocalizzati

LS04 LINGUA CINESE LIVELLO BASE

Durata 120 ore

OBIETTIVI

Trasferire le competenze linguistiche per raggiungere un livello base di comunicazione: il riconoscimento e la lettura dei caratteri a frequenza maggiore e di quelli utilizzati nei luoghi pubblici in Cina; la comprensione di testi brevi inerenti a orari, appuntamenti e meeting; la capacità di presentarsi, porre e rispondere a domande semplici.

DESTINATARI

Operatori di aziende di qualsiasi settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Pronuncia e fonetica del cinese mandarino
- Toni
- Scomposizione dei caratteri cinesi in radicali
- Sistema di trascrizione fonetica pinyin
- Ordine dei tratti nella composizione di un carattere
- Classificatori
- Ricercare un carattere sul dizionario
- Ordine frasale del cinese
- Verbi modali
- Chiedere informazioni riguardo alle generalità
- Chiedere informazioni riguardo la strada
- Particelle modali
- Numeri
- Lessico funzionale: lemmi legati all'ambito dei trasporti e dei servizi

LS05 LINGUA CINESE LIVELLO INTERMEDIO

Durata 120 ore

OBIETTIVI

Trasferire le competenze linguistiche per raggiungere un livello intermedio di comunicazione: la capacità di organizzare discorsi non complessi e parlare dei propri interessi e progetti; essere in grado di scrivere tramite supporti tecnologici, accettare o declinare un invito.

DESTINATARI

Operatori di aziende di qualsiasi settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Capacità di distinguere i caratteri semplificati da quelli tradizionali
- Complemento di grado
- Particelle aspettuali
- Complementi di direzione
- Lessico di internet
- Focus culturale
- Comparazione
- Congiunzioni

LS06 LINGUA CINESE Durata 120 ore **LIVELLO AVANZATO**

OBIETTIVI

Trasferire le competenze linguistiche per raggiungere un livello avanzato di comunicazione: la capacità d'interagire con disinvoltura e proprietà di linguaggio in diversi ambiti comunicativi; esprimere opinioni su molteplici ambiti; riconoscere e distinguere le varie tipologie di testo scritto a seconda della funzione comunicativa; orientarsi nello spazio e riuscire a comunicare bisogni concreti.

DESTINATARI

Operatori di aziende di qualsiasi settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Complementi di direzione complessi e figurati
- Espressioni a quattro caratteri e frasi idiomatiche
- Lessico dei giornali
- Congiunzioni della lingua scritta
- Focus sul lessico specifico: economico e commerciale
- Focus culturale

LS07 LINGUA RUSSA LIVELLO BASE

Durata 120 ore

OBIETTIVI

Trasferire le competenze linguistiche per raggiungere un livello base di comunicazione: conoscenze lessicali, grammaticali e sintattiche di base con scopo di poter affrontare una conversazione semplice su argomenti quotidiani e comprendere l'interlocutore.

DESTINATARI

Operatori di aziende di qualsiasi settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Regole fondamentali di fonetica russa
- Declinazione dei sostantivi al singolare
- Pronomi al singolare e al plurale
- Declinazione degli aggettivi al singolare
- Coniugazione dei verbi
- Introduzione all'aspetto del verbo
- Verbi di moto intransitivi senza prefisso
- Introduzione di verbi di moto transitivi senza prefisso
- Introduzione di verbi di moto transitivi ed intransitivi con prefisso
- Principali modi per esprimere possesso, luogo, direzione e tempo
- Tipi fondamentali di proposizioni semplici
- Introduzione del periodo
- Proposizioni impersonali con avverbi predicativi

LS08 LINGUA RUSSA LIVELLO INTERMEDIO

Durata 120 ore

OBIETTIVI

Trasferire le competenze linguistiche per raggiungere un livello base di comunicazione: completamento delle conoscenze lessico-grammaticali di base e rafforzamento delle capacità comunicative e di comprensione delle conversazioni e dei testi scritti.

DESTINATARI

Operatori di aziende di qualsiasi settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Declinazione dei sostantivi e degli aggettivi al plurale
- Approfondimento su coniugazione verbale
- Principali gruppi di verbi irregolari
- Approfondimento su verbi di moto transitivi ed intransitivi con prefissi
- Approfondimento su aspetti verbali e su formazione delle coppie aspettuali
- Approfondimento su vari tipi di complimenti di tempo
- Avverbio e suo ruolo sintattico
- Periodi coordinati e subordinati
- Approfondimento su modi imperativo e condizionale
- Rapporto tra tempo del verbo ed aspetto del verbo
- Introduzione del modo participio e gerundio
- Gradi comparativo e superlativo

LS09

Durata 120 ore

LINGUA RUSSA
LIVELLO AVANZATO

OBIETTIVI

Trasferire le competenze linguistiche per raggiungere un livello avanzato di comunicazione: approfondimento del lessico e delle strutture grammaticali con particolare attenzione alla sintassi del periodo, rafforzando le capacità di comunicare e di comprendere vari tipi di testi.

DESTINATARI

Operatori di aziende di qualsiasi settore; professionisti.

PROGRAMMA

- Aspetti morfologici che presentano maggiore difficoltà
- Congiuntivo-condizionale
- Approfondimento su significati modali
- Approfondimento su gerundio e su participio
- Forma passiva
- Approfondimento su aspetti dei verbi di moto
- Approfondimento su vari tipi di subordinate
- Verbi causativi
- Costruzioni impersonali
- Approfondimento su reggenza e prefissi verbali
- Approfondimento su verbi riflessivi
- Pronomi, aggettivi e avverbi negativi

FORMAZIONE FUNZIONALE

AC AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO

MT MANAGEMENT

QA QUALITÀ AZIENDALE

AZ AGRICOLTURA E ZOOTECNICA

IT INFORMATION TECHNOLOGY

LO LINGUE ORIENTALI

FORMAZIONE CONTINUA

PA PRIVACY E ANTIRICICLAGGIO.....

SS SALUTE E SICUREZZA

IA IGIENE ALIMENTARE

PA01 Soggetti autorizzati

PA02 Responsabili

PA03 DPO

PA04 Antiriciclaggio – Studi Professionali

PA01 SOGGETTI AUTORIZZATI

Durata 2 ore



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire agli operatori di aziende che trattano dati personali e sensibili le conoscenze necessarie all'aggiornamento sul Regolamento Europeo 2016/679 e le novità rispetto al D.Lgs. 196/03.

DESTINATARI

Incaricati al trattamento dei dati personali e sensibili.

PROGRAMMA

- Introduzione alla normativa privacy
- Sintesi del Codice privacy (D.lgs. 196/2003)
- Sintesi del Regolamento europeo 2016/679
- Sintesi del Decreto di armonizzazione (D.lgs. 101/2018)
- Linee guida del Garante della privacy
- Tipi di dati e relativi trattamenti
- Figure coinvolte nella gestione della privacy
- Diritti dell'Interessato
- Doveri del Titolare, del Responsabile e dei Soggetti autorizzati
- Informazioni sul trattamento dei dati personali
- Consenso
- Rischi del trattamento informatico e cartaceo
- Lettere di nomina

- Misure adeguate di sicurezza nel trattamento informatico
- Misure adeguate di sicurezza nel trattamento cartaceo
- E-mail e privacy
- Figura del Data Protection Officer (DPO)
- Sanzioni amministrative e penali
- Smart working e protezione dei dati personali
- Covid-19 e privacy

RIFERIMENTI NORMATIVI

D.lgs. 196/2003; Reg. UE 2016/679; D.lgs. 101/2018.

PA02 RESPONSABILI

Durata 4 ore



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire ai Responsabili di aziende che trattano dati personali e sensibili conoscenze approfondite sulla gestione in sicurezza dei dati, le misure di sicurezza necessarie, l'aggiornamento sul Regolamento Europeo 2016/679 e le novità rispetto al D.Lgs. 196/03.

DESTINATARI

Responsabili del trattamento dei dati personali e sensibili.

PROGRAMMA

- Introduzione alla normativa privacy
- Sintesi del Codice privacy (D.lgs. 196/2003)
- Sintesi del Regolamento europeo 2016/679
- Sintesi del Decreto di armonizzazione (D.lgs. 101/2018)
- Linee guida del Garante della privacy
- Tipi di dati e relativi trattamenti
- Figure coinvolte nella gestione della privacy
- Diritti dell'Interessato
- Doveri del Titolare, del Responsabile e dei Soggetti autorizzati
- Informazioni sul trattamento dei dati personali
- Consenso
- Rischi del trattamento informatico e cartaceo
- Lettere di nomina
- Misure adeguate di sicurezza nel trattamento informatico
- Misure adeguate di sicurezza nel trattamento cartaceo

E-mail e privacy

- Adempimenti periodici
- Analisi dei rischi
- Registro del trattamento dei dati
- Videosorveglianza e relative problematiche di gestione a norma
- La figura del Data Protection Officer (DPO)
- Sanzioni Amministrative e Penali
- Smart working e protezione dei dati personali
- Covid-19 e privacy

RIFERIMENTI NORMATIVI

D.lgs. 196/2003; Reg. UE 2016/679; D.lgs. 101/2018.

PA03 DPO

Durata 48 ore



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire alle figure incaricate in aziende soggette alla nomina del DPO la legislazione relativa alla protezione dei dati in conformità del GDPR; la formazione sulle responsabilità e i doveri del DPO; la valutazione dei rischi associati al trattamento dei dati e la gestione della conformità. Le competenze in uscita includono la capacità di comunicare efficacemente con gli stakeholder, rispondere alle richieste dei titolari dei dati e condurre audit sulla protezione dei dati.

DESTINATARI

Il GDPR all'articolo 37 elenca i casi di obbligatorietà della nomina del DPO: se il trattamento è svolto da un'autorità pubblica o da un organismo pubblico; se le attività principali consistono in trattamenti che richiedono il monitoraggio regolare e sistematico di interessati su larga scala; per trattamento su larga scala di categorie particolari di dati o di dati personali relativi a condanne penali e reati. Le [FAQ](#) del Garante della Privacy forniscono un elenco esemplificativo e non esaustivo dei soggetti obbligati alla nomina del DPO.

PROGRAMMA

- Introduzione alla normativa privacy
- Sintesi del Codice privacy (D.lgs. 196/2003)
- Regolamento Europeo 2016/679
- Decreto di armonizzazione (D.lgs. 101/2018)
- Linee guida del Garante della privacy
- Tipi di dati e relativi trattamenti
- Figure coinvolte nella gestione privacy
- Diritti dell'Interessato
- Doveri del Titolare, del Responsabile e dei Soggetti autorizzati
- Informazioni sul trattamento dei dati personali
- Consenso
- Rischi del trattamento informatico e cartaceo
- Lettere di nomina
- Nuova privacy negli studi professionali
- Misure adeguate di sicurezza nel trattamento informatico
- Misure adeguate di sicurezza nel trattamento cartaceo
- Adempimenti periodici
- Registro del trattamento dei dati
- Videosorveglianza e relative problematiche di gestione a norma
- Privacy nella scuola pubblica
- Wi-fi e privacy
- Droni e relative problematiche di gestione a norma
- E-mail e privacy
- Mettere a norma privacy un sito web
- Campagne di marketing e relativa gestione a norma
- Figura del Data Protection Officer (DPO)
- Compiti del DPO
- Vigilanza del DPO sull'osservanza del Regolamento
- Ruolo del DPO nella valutazione di impatto sulla protezione dei dati
- DPO: cooperazione con l'Autorità di controllo e funzione di punto di contatto
- Approccio del DPO basato sul rischio
- Ruolo del DPO nella tenuta del registro delle attività del trattamento
- Capacità comunicative, di analisi e di autogestione del DPO
- Sviluppo dei piani di risk management per identificare le necessarie azioni preventive
- Privacy e marketing
- Sistema sanzionatorio e rapporti con l'Authority
- Trasferimenti di dati personali verso paesi terzi
- Analisi dei rischi
- Valutazione d'impatto sulla protezione dei dati (DPIA)
- Sanzioni amministrative e penali
- Come redigere il contratto del DPO
- Smart Working e protezione dei dati personali
- Covid-19 e privacy
- Esercizio dei diritti dell'Interessato: come gestirlo e nomine relative
- Data

RIFERIMENTI NORMATIVI

D.lgs. 196/2003; Reg. UE 2016/679; D.lgs. 101/2018.

www.sdoa.srl

PA04 ANTIRICICLAGGIO – STUDI PROFESSIONALI

Durata 4 ore



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

I titolari degli Studi Professionali devono formare il proprio personale nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa antiriciclaggio D.Lgs. 231/2007 al fine di applicare correttamente le disposizioni previste dalla normativa antiriciclaggio con lo scopo di riconoscere le possibili operazioni connesse al riciclaggio o al finanziamento del terrorismo adottando inoltre procedure e comportamenti conseguenti.

DESTINATARI

Operatori e collaboratori di (studi di) avvocati, commercialisti, professionisti, notai e CED.

PROGRAMMA

Modulo 1

- Decorrenza degli obblighi e fonti normative
- Data dell'incarico e la prestazione professionale
- Adeguata verifica
- Identificazione del cliente
- Come identificare il cliente a distanza
- Utilizzo dell'attestazione del terzo per l'identificazione

Modulo 2

- Fascicolo del cliente
- Archiviazione e conservazione dei dati
- Limitazioni all'uso del contante
- Indicatori di anomalia
- Sanzioni

Modulo pratico

- Modulistica da utilizzare
- Cliente occasionale: adempimenti e documenti
- Aggiornamento dati identificativi del cliente: adempimenti
- Attività a rischio: come riconoscerle
- Indicatori di anomalia e gli schemi di comportamento anomalo
- S.O.S.: la segnalazione delle operazioni sospette
- Utilizzo del denaro contante: esempi pratici
- Come segnalare l'utilizzo sopra soglia di denaro contante

RIFERIMENTI NORMATIVI

D.Lgs. 231/2007

FORMAZIONE FUNZIONALE

AC AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO

MT MANAGEMENT

QA QUALITÀ AZIENDALE

AZ AGRICOLTURA E ZOOTECNICA

IT INFORMATION TECHNOLOGY

LO LINGUE ORIENTALI

FORMAZIONE CONTINUA

PA PRIVACY E ANTIRICICLAGGIO

SS SALUTE E SICUREZZA.....

IA IGIENE ALIMENTARE

SS01 Sicurezza lavoratori – parte generale

SS02 Sicurezza lavoratori – parte specifica rischio basso

SS03 Sicurezza lavoratori – parte specifica rischio medio

SS04 Sicurezza lavoratori – parte specifica rischio alto

SS05 Addetti antincendio in attività di Livello 1 (1-FOR)

SS06 Addetti antincendio in attività di Livello 2 (2-FOR)

SS07 Addetti antincendio in attività di Livello 3 (3-FOR)

SS08 Addetto al primo soccorso aziende gruppo A

SS09 Addetto al primo soccorso aziende gruppi B, C

SS10 Preposto

SS11 Dirigente

SS12 Addetto al videoterminale

SS13 Stress da lavoro correlato

SS14 Microclima

SS01 SICUREZZA LAVORATORI PARTE GENERALE

Durata 4
h+verifiche



OBIETTIVI

Trasferire le conoscenze inerenti la prevenzione e sicurezza sul lavoro affrontando argomenti relativi a situazioni di rischio, possibili danni ed infortuni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione.

DESTINATARI

Lavoratori di qualsiasi azienda.

PROGRAMMA

- Concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione e cenni sulla valutazione del rischio
- Organizzazione della prevenzione aziendale
- Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali
- Organi di vigilanza, controllo e assistenza

RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 37 comma 1 lettera a) D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

SS02 SICUREZZA LAVORATORI PARTE SPECIFICA RISCHIO BASSO

Durata 4
h+verifiche

OBIETTIVI

Trasferire le conoscenze inerenti la prevenzione e la sicurezza sul lavoro affrontando argomenti relativi a situazioni di rischio, possibili danni ed infortuni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione specifiche delle aziende a rischio basso.

DESTINATARI

Lavoratori di aziende a rischio basso.

PROGRAMMA

- Rischio chimico
- Rischi infortuni, rischi meccanici generali, rischi elettrici, attrezzature, microclima e illuminazione
- Organizzazione del lavoro e ambienti di lavoro, stress lavoro correlato
- Rischi connessi all'uso dei videoterminali e alla movimentazione manuale dei carichi
- Segnaletica di sicurezza, procedure di esodo e di emergenza in caso di incendio
- Procedure organizzative per il primo soccorso
- Incidenti e infortuni mancati

RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 37 comma 1 lettera a) D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

SS03

Durata 8
h+verifiche

SICUREZZA LAVORATORI PARTE SPECIFICA RISCHIO MEDIO

OBIETTIVI

Trasferire le conoscenze inerenti la prevenzione e la sicurezza sul lavoro affrontando argomenti relativi a situazioni di rischio, possibili danni ed infortuni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione specifiche delle aziende a rischio medio.

DESTINATARI

Lavoratori di aziende a rischio medio.

PROGRAMMA

- Rischi infortuni, rischi meccanici generali, rischi elettrici, rischio chimico, attrezzature, microclima e illuminazione
- Organizzazione del lavoro e ambienti di lavoro, stress lavoro correlato
- Rischi connessi all'uso dei videoterminali e alla movimentazione manuale dei carichi
- Segnaletica di sicurezza, procedure di esodo e di emergenza in caso di incendio
- Procedure organizzative per il primo soccorso
- Incidenti e infortuni mancati
- Rischi fisici: rumore, vibrazioni meccaniche, radiazioni ottiche artificiali, campi elettromagnetici
- Movimentazione manuale dei carichi
- Movimentazione merci
- Rischio biologico e misure di sicurezza

RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 37 comma 1 lettera a) D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

SS04 **SICUREZZA LAVORATORI** **PARTE SPECIFICA RISCHIO ALTO**

Durata 12
h+verifiche

OBIETTIVI

Trasferire le conoscenze inerenti la prevenzione e la sicurezza sul lavoro affrontando argomenti relativi a situazioni di rischio, possibili danni ed infortuni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione specifiche delle aziende a rischio alto.

DESTINATARI

Lavoratori di aziende a rischio alto.

PROGRAMMA

- Rischi infortuni, rischi meccanici generali, rischi elettrici, rischio chimico, attrezzature, microclima e illuminazione
- Organizzazione del lavoro, ambienti di lavoro e stress lavoro correlato
- Rischi connessi all'uso dei videoterminali
- Segnaletica di sicurezza, procedure di esodo e di emergenza in caso di incendio
- Procedure organizzative per il primo soccorso
- Incidenti e infortuni mancati
- Rischi fisici: rumore, vibrazioni meccaniche, radiazioni ottiche artificiali, campi elettromagnetici
- Movimentazione manuale dei carichi
- Movimentazione merci
- Rischi chimici ed etichettatura dei prodotti
- Nebbie, oli, fumi, vapori e polveri

RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 37 comma 1 lettera a) D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

SS05 **ADDETTI ANTINCENDIO** **LIVELLO 1 (1-FOR)**

Durata 4
h+verifiche



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire conoscenze e competenze sulla prevenzione e gestione delle emergenze in situazioni di rischio causate dall'innescio di un incendio, secondo quanto previsto dal D.M. 2/09/21 per attività di livello 1.

DESTINATARI

Addetti alla squadra antincendio per attività di livello 1.

PROGRAMMA

- L'incendio e la Prevenzione:
 - principi della combustione - prodotti della combustione - sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio - effetti dell'incendio sull'uomo - divieti e limitazioni di esercizio - misure comportamentali
- Protezione Antincendio e Procedure da adottare in caso d'incendio:
 - principali misure di protezione antincendio - evacuazione in caso di incendio - chiamata dei soccorsi
- Esercitazioni pratiche:
 - presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili - esercitazioni sull'uso degli estintori portatili - presa visione del registro antincendio - chiarimenti ed esercitazione riguardante l'attività di sorveglianza

RIFERIMENTI NORMATIVI

Artt. 46 comma 3, lettera a, punto 4 e lettera b, 37 comma 9 e 12 del D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e dall'art. 5 e Allegato III del D.M. 2 Settembre 2021.

SS06

Durata 8
h+verifiche

**ADDETTI ANTINCENDIO
LIVELLO 2 (2-FOR)**



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire conoscenze e competenze sulla prevenzione e gestione delle emergenze in situazioni di rischio causate dall'insorgere di un incendio, secondo quanto previsto dal D.M. 2/09/21 per attività di livello 2.

DESTINATARI

Addetti alla squadra antincendio per attività di livello 2.

PROGRAMMA

- L'incendio e la Prevenzione:
 - principi sulla combustione e l'incendio - sostanze estinguenti - triangolo della combustione - principali cause di un incendio - rischi alle persone in caso d'incendio - principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi
- Strategia antincendio:
 - Misure antincendio – reazione al fuoco – resistenza al fuoco - compartimentazione - esodo – controllo dell'incendio – rilevazione ed allarme – fumi e calore – operatività antincendio e sicurezza degli impianti tecnologici e di servizio – esercizi in emergenza sulla sicurezza antincendio con approfondimenti su controlli e manutenzione e sulla pianificazione delle emergenze.
- Esercitazioni pratiche:
 - presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi - presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale - istruzioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi e idranti

RIFERIMENTI NORMATIVI

Artt. 46 comma 3, lettera a, punto 4 e lettera b, 37 comma 9 e 12 del D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e dall'art. 5 e Allegato III del D.M. 2 Settembre 2021.

SS07

Durata 16
h+verifiche

ADDETTI ANTINCENDIO LIVELLO 3 (3-FOR)



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire conoscenze e competenze sulla prevenzione e gestione delle emergenze in situazioni di rischio causate dall'innesco di un incendio, secondo quanto previsto dal D.M. 2/09/21 per attività di livello 3.

DESTINATARI

Addetti alla squadra antincendio per attività di livello 3.

PROGRAMMA

- L'incendio e la Prevenzione:
 - principi sulla combustione - le principali cause di incendio in relazione allo specifico ambiente di lavoro - le sostanze estinguenti - i rischi alle persone ed all'ambiente - specifiche misure di prevenzione incendi - accorgimenti comportamentali per prevenire gli incendi - l'importanza del controllo degli ambienti di lavoro - l'importanza delle verifiche e delle manutenzioni sui presidi antincendio
- Strategia Antincendio - 1ª Parte:
 - le aree a rischio specifico - la protezione contro le esplosioni - misure antincendio (prima parte) - reazione al fuoco - resistenza al fuoco – compartimentazione – esodo - rivelazione ed allarme - controllo di fumo e calore
- Strategia Antincendio - 2ª Parte:
 - misure antincendio (seconda parte) - controllo dell'incendio - operatività antincendio - gestione della sicurezza antincendio in esercizio ed in emergenza - controlli e la manutenzione - il piano di emergenza - procedure di emergenza - procedure di allarme - procedure di evacuazione

Esercitazioni pratiche:

- presa visione e chiarimenti sulle principali attrezzature ed impianti di controllo ed estinzione degli incendi;
- presa visione sui dispositivi di protezione individuale (tra cui, maschere, autoprotettore, tute);
- esercitazioni sull'uso delle attrezzature di controllo ed estinzione degli incendi;
- presa visione del registro antincendio;
- chiarimenti ed esercitazione riguardante l'attività di sorveglianza.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Artt. 46 comma 3, lettera a, punto 4 e lettera b, 37 comma 9 e 12 del D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e dall'art. 5 e Allegato III del D.M. 2 Settembre 2021

SS08 **ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO AZIENDE GRUPPO A**

Durata 16
h+verifiche



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire abilità pratiche in caso di primo intervento di soccorso, conoscenze sui traumi e le patologie specifiche dell'ambiente di lavoro e le competenze per attuare le azioni previste in situazioni di emergenza.

DESTINATARI

Addetti al primo soccorso in aziende del gruppo A.

PROGRAMMA

- Modulo A
 - Allertare il sistema di soccorso
 - Riconoscere un'emergenza sanitaria
 - Attuare gli interventi di primo soccorso
 - Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta
- Modulo B
 - Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro
 - Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro
- Modulo C
 - Acquisire capacità di intervento pratico
- Modulo D
 - Approfondimenti sull'acquisizione delle capacità di intervento pratico
 - Approfondimenti sugli interventi di primo soccorso

RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 37 comma 9 D.Lgs. 81/08 e D.M. 15.07.03 n. 388.

SS09 **ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO AZIENDE GRUPPO B, C**

Durata 12
h+verifiche



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire abilità pratiche in caso di primo intervento di soccorso, conoscenze sui traumi e le patologie specifiche dell'ambiente di lavoro e le competenze per attuare le azioni previste in situazioni di emergenza.

DESTINATARI

Addetti al primo soccorso in aziende del gruppo B, C.

PROGRAMMA

- Modulo A
 - Allertare il sistema di soccorso
 - Riconoscere un'emergenza sanitaria
 - Attuare gli interventi di primo soccorso
 - Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta
- Modulo B
 - Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro
 - Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro
- Modulo C
 - Acquisire capacità di intervento pratico

RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 37 comma 9 D.Lgs. 81/08 e D.M. 15.07.03 n. 388.

SS10 PREPOSTO

Durata 8
h+verifiche



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Fornire gli elementi di integrazione formativa al personale che ricopre il ruolo di preposto in accordo con i contenuti previsti dal D.Lgs. 81/08 e l'accordo Stato-Regioni del 21/12/2011.

DESTINATARI

Il corso si rivolge ai preposti in azienda. L'art.2 C.1 lettera e) del D.Lgs. 81/08, definisce preposto "la persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti dei poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende all'attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa".

PROGRAMMA

- Principali soggetti coinvolti e i relativi compiti, obblighi e responsabilità
- Definizione e individuazione dei principali fattori di rischio
- Processo di valutazione dei rischi
- Individuazione delle principali misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione
- Relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione
- Incidenti e infortuni mancati
- Tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri
- Modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori delle disposizioni di legge e aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro, e di uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali messi a loro disposizione

RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 37 comma 1 lettera a) D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 (modificato dalla Legge 215/2021) e Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

SS11 DIRIGENTE

Durata
16h+verifiche



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Formare in ambito giuridico e normativo in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, approfondendo la gestione e l'organizzazione della sicurezza in azienda, l'individuazione e valutazione dei rischi e la comunicazione, formazione e consultazione dei lavoratori.

DESTINATARI

Il corso si rivolge ai Dirigenti di aziende di qualsiasi settore. L'art. 2 comma 1 lettera d) del D.Lgs. 81/08, definisce "Dirigente" la persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa.

PROGRAMMA

Modulo 1: Giuridico – Normativo:

- sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori
- gli organi di vigilanza e le procedure ispettive
- soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. n. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità e tutela assicurativa
- delega di funzioni
- la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa
- la "responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica" ex D.Lgs. n. 231/2001, e s.m.i.
- i sistemi di qualificazione delle imprese e la patente a punti in edilizia

Modulo 2: Gestione ed organizzazione della sicurezza:

- modelli di organizzazione e di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (art. 30, D.Lgs. n. 81/08)
- gestione della documentazione tecnico amministrativa
- obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione
- organizzazione della prevenzione incendi, primo soccorso e gestione delle emergenze
- modalità di organizzazione e di esercizio della funzione di vigilanza delle attività lavorative e in ordine all'adempimento degli obblighi previsti al comma 3 bis dell'art. 18 del D.Lgs. n. 81/08
- ruolo del responsabile e degli addetti al servizio di prevenzione e protezione

Modulo 3: Individuazione e valutazione dei rischi:

- criteri e strumenti per l'individuazione e la Valutazione dei Rischi (DVR)
- il rischio da stress lavoro correlato
- il rischio ricollegabile alle differenze di genere, età, alla provenienza da altri paesi e alla tipologia contrattuale
- il rischio interferenziale e la gestione del rischio nello svolgimento di lavori in appalto
- le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione in base ai fattori di rischio
- la considerazione degli infortuni mancanti e delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavori e dei preposti
- i dispositivi di protezione individuale
- la sorveglianza sanitaria

Modulo 4: Comunicazione, formazione e consultazione dei lavoratori:

- competenze relazionali e consapevolezza del ruolo
- importanza strategica dell'informazione e dell'addestramento quali strumenti di conoscenza della realtà aziendale
- tecniche di comunicazione
- lavoro di gruppo e gestione dei conflitti
- consultazione e partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza
- natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza



RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 37 comma 7 del D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

SS12

Durata 4h
+verifiche

ADDETTO AL VIDEOTERMINALE



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Informare gli operatori che utilizzano attrezzature dotate di videoterminale, indipendentemente dal settore produttivo in cui operano, sui rischi specifici inerenti l'utilizzo e fornire indicazioni su un corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro.

DESTINATARI

Sono definiti videoterminalisti, ai sensi dell'art. 173 del D.Lgs. 81/08, i lavoratori che utilizzano un'attrezzatura munita di videotermini, in modo sistematico o abituale, per 20 ore settimanali, dedotte le interruzioni di cui all'art. 175.

PROGRAMMA

- Introduzione teorica ai rischi da videoterminale
- La definizione di videoterminalista
- Gli obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori
- Lo stress
- L'organizzazione del lavoro e lo svolgimento quotidiano del lavoro
- La sorveglianza sanitaria
- L'informazione e la formazione dei lavoratori
- Prescrizioni tecniche
- Prescrizioni ergonomiche
- Prescrizioni comportamentali da seguire

RIFERIMENTI NORMATIVI

Artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

SS13
Durata 4h
+verifiche

STRESS DA LAVORO CORRELATO



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Fornire le basi informative e gli strumenti operativi per fronteggiare lo stress da lavoro correlato, definito come la percezione di squilibrio avvertita dal lavoratore quando le richieste dell'ambiente lavorativo eccedono le capacità individuali portando inevitabilmente nel medio-lungo termine ad un vasto spettro di sintomi o disturbi che vanno dal mal di testa, ai disturbi gastrointestinali e/o patologie del sistema nervoso come disturbi del sonno, nevralgia, sindrome da fatica cronica fino a casi di burn-out o collasso nervoso.

DESTINATARI

Lavoratori esposti a questa tipologia di rischio.

PROGRAMMA

- Stress
- lavoro e sicurezza: la situazione attuale
- Il contesto legislativo
- L'ambito di applicazione
- I sintomi
- I fattori stressanti
- Le strategie di coping
- I principali modelli teorici
- La distanza del mobbing
- Il burn out
- La valutazione del rischio stress da lavoro correlato
- Le indicazioni della Commissione Consultiva
- I manuali Inail
- La sorveglianza sanitaria
- Il benessere organizzativo

RIFERIMENTI NORMATIVI

Artt. 28 comma 1-bis e 37 del D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

SS14 MICROCLIMA

Durata
4h+verifiche



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Fornire le basi informative sul rischio microclima negli ambienti di lavoro, attraverso lo studio della normativa e delle linee guida in materia.

DESTINATARI

Lavoratori a rischio microclima negli ambienti di lavoro.

PROGRAMMA

- Definizioni
- D.Lgs. n. 81/08 e norme di riferimento
- Gli ambienti e gli indici
- Bilancio energetico e corpo umano
- Valutazione del microclima
- Ambienti severi freddi
- Ambienti severi caldi
- Misure di sicurezza
- L'inquinamento
- Panoramica legislativa e normativa
- Metodi di campionamento

RIFERIMENTI NORMATIVI

Artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/08, correttivo D.Lgs. 106/09 e Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

FORMAZIONE FUNZIONALE

AC AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO

MT MANAGEMENT

QA QUALITÀ AZIENDALE

AZ AGRICOLTURA E ZOOTECNICA

IT INFORMATION TECHNOLOGY

LO LINGUE ORIENTALI

FORMAZIONE CONTINUA

PA PRIVACY E ANTIRICICLAGGIO

SS SALUTE E SICUREZZA

IA IGIENE ALIMENTARE.....

IA01 HACCP – Addetto che manipola alimenti

IA02 HACCP – Addetto che non manipola alimenti

IA03 HACCP – Responsabile industria alimentare

IA01 HACCP- Addetto che manipola alimenti

Durata 12 ore



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire agli operatori di aziende del settore alimentare le conoscenze sui rischi alimentari a livello microbiologico, chimico e fisico e le abilità necessarie per garantire sicurezza e una corretta igiene alimentare negli ambienti di lavoro.

DESTINATARI

Addetti alla produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione di alimenti deteriorabili in bar, tavole calde, gastronomie, cucine, mense, alberghi, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie e altro; lavoratori addetti alla lavorazione della pasta fresca, prodotti da forno, pasticceri e lavoratori di pasticci e di stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari. (Gruppo A - Rischio alto)

PROGRAMMA

- Normativa HACCP
- Aspetti generali del D.Lgs. 193/07
- Sistema sanzionatorio
- Rintracciabilità del prodotto
- Sicurezza e qualità alimentare
- Contaminazione degli alimenti
- Malattie a trasmissione alimentare
- Schede biorisk: panificazione artigianale e utilizzo di uova; lavorazione e macellazione di carne e pesce e prodotti caseari; lavorazione del latte
- Norme di buona prassi igienica
- Igiene del personale
- Lavorazione e manipolazione degli alimenti
- Norme per la conservazione del prodotto
- Detergenza e disinfezione
- Sistema HACCP: compiti e funzioni
- Principi base del sistema HACCP
- Finalità e contenuto del manuale HACCP
- Diagramma di flusso
- Albero delle decisioni
- Sistema di monitoraggio HACCP e azioni correttive
- Verifiche ispettive
- Rischio celiachia

RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 2 capitolo XII Regolamento Europeo 852/2004 e Regolamento Europeo 178/2002.

IA02

Durata 8 ore

HACCP- Addetto che non manipola alimenti



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire agli operatori di aziende del settore alimentare le conoscenze sui rischi alimentari a livello microbiologico, chimico e fisico e le abilità necessarie per garantire sicurezza e una corretta igiene alimentare negli ambienti di lavoro.

DESTINATARI

Addetti alla manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deperibili; camerieri, baristi e addetti alla sola somministrazione e vendita nelle mense e nei ristoranti.

PROGRAMMA

- Normativa HACCP
- Aspetti generali del D.Lgs. 193/07
- Il sistema sanzionatorio
- Rintracciabilità del prodotto
- Sicurezza e qualità alimentare
- La contaminazione degli alimenti
- Malattie a trasmissione alimentare
- Schede biorisk: panificazione artigianale e utilizzo di uova; lavorazione e macellazione di carne e pesce e prodotti caseari; lavorazione del latte
- Norme di buona prassi igienica
- Igiene del personale
- Norme per la conservazione del prodotto
- Detergenza e disinfezione
- Principi base del sistema HACCP
- Sistema HACCP: compiti e funzioni
- Finalità e contenuto del manuale HACCP
- Diagramma di flusso
- Albero delle decisioni
- Sistema di monitoraggio HACCP e azioni correttive
- Verifiche ispettive
- Rischio celiachia

RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 2 capitolo XII Regolamento Europeo 852/2004 e Regolamento Europeo 178/2002.

IA03

Durata 20 ore

HACCP – Responsabile industria alimentare



Aggiornamento
disponibile

OBIETTIVI

Trasferire conoscenze approfondite sulla legislazione in campo alimentare e sui rischi alimentari a livello microbiologico, chimico e fisico per garantire sicurezza e igiene negli ambienti di lavoro; gestire le criticità nelle varie fasi organizzative in aziende che lavorano a contatto con alimenti o che si occupano della produzione, somministrazione o distribuzione di alimenti.

DESTINATARI

Responsabili di industrie alimentari.

PROGRAMMA

- Legislazione in campo alimentare
- Sistema HACCP
- Lotta agli infestanti
- Autocontrollo alimentare, il sistema HACCP
- Microbiologia di base
- Microbiologia alimentare, conservazione alimenti
- Igiene del personale, attrezzature, locali
- Detergenza e disinfezione
- Requisiti attrezzature e manutenzione
- Requisiti locali e manutenzione
- Piano HACCP e GMP
- Pericoli per gli alimenti e la loro contaminazione
- Lavorazioni alimenti, smaltimento rifiuti, approvvigionamento acqua
- D.Lgs. 31/2001, accettabilità dell'acqua
- Approfondimento HACCP

RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 2 capitolo XII Regolamento Europeo 852/2004 e Regolamento Europeo 178/2002.





Via della Croce 33/A
00187 Roma
P.IVA 14787291005
info@sdoa.srl
+39 06 87606702
www.sdoa.srl

Ultimo aggiornamento: 23.03.2025



Corporate Volunteering



A.N.G.E.L.S.