CATALOGO2010

E.SC.LA.

Ente Scuole Lavoro Basilicata

E.SC.LA.
Ente Scuole Lavoro Basilicata

E.SC.LA. promuove dal 1993 attività di Formazione, attività di Orientamento scolastico e professionale, attività di assistenza alle imprese per l'aggiornamento e la riqualificazione delle Risorse Umane, interventi di formazione per neo-assunti, consulenza e progettazione di interventi formativi per strutture pubbliche e private.

L'**ESCLA** aderisce al Consorzio Scuole Lavoro, rete nazionale di Enti Formativi riconosciuta dalle Istituzioni Comunitarie e Nazionali, che opera in 14 Regioni italiane con un forte radicamento nei diversi contesti territoriali.

Lo stretto rapporto con le Istituzioni nazionali e locali, i Provveditorati agli Studi e, soprattutto, con il mondo imprenditoriale permette all'Ente Scuole Lavoro Basilicata di rappresentare un nesso efficace tra sistemi scolastici e il mondo del lavoro.

L'Ente Scuole Lavoro Basilicata si avvale di docenti provenienti dal mondo dell'Impresa che, di concerto con professionisti della formazione e attraverso l'utilizzo di metodologie e di strumenti didattici all'avanguardia, garantiscono agli interventi formativi le necessarie caratteristiche di flessibilità e dinamicità imposte dai bisogni dei clienti. La dotazione strutturale e tecnica, continuamente aggiornata e sviluppata (come ad esempio la rete nazionale di video-conferenza), l'utilizzo di strumenti multimediali per l'autoformazione e la continua ricerca metodologica, garantiscono agli interventi di ESCLA Basilicata la massima efficacia e flessibilità nella risposta alle esigenze delle aziende clienti e dei beneficiari; l'ESCLA, infatti, dispone di uffici, laboratori informatici, aule attrezzate con sistemi di video conferenza.

Il respiro nazionale rappresentato dall'associazione di cui è parte permette la partecipazione a reti europee di enti di formazione e consulenza, consolidata nell'ambito delle iniziative comunitarie Occupazione, Adapt, Esprit, Leonardo, Socrates, etc., favorendo un fruttuoso scambio di know-how e un costante aggiornamento delle metodologie e degli strumenti utilizzati.

Il Fabbisogno di Formazione espresso dal territorio

Nella società odierna, caratterizzata da un straordinario incremento delle conoscenze, dalla continua e rapida realizzazione e diffusione di innovazioni scientifiche e tecnologiche, dalla globalizzazione dei mercati e dei processi di produzione, la formazione assume un ruolo sempre più rilevante, in quanto costituisce non solo un fondamentale strumento di crescita umana, civile e culturale, ma anche un importante fattore di sviluppo sociale ed economico, di espansione delle opportunità produttive e delle potenzialità occupazionali, di orientamento e riorientamento delle politiche del lavoro.

Secondo quanto previsto nel documento strategico 2007-2013 della Regione Basilicata, occorre dedicare attenzione a "una maggiore articolazione degli interventi in funzione delle specifiche esigenze della domanda e dell'offerta del lavoro".

Gli interventi di politiche formative necessitano di una maggiore caratterizzazione e affinamento in funzione delle specifiche esigenze e aspettative occupazionali dei diversi gruppi della forza lavoro, nonché delle richieste e delle tendenze del mercato e del territorio e una gamma di competenze adeguate al mutamento scientifico-tecnologico e delle professioni.

ESCLA, a tal proposito, ponendo attenzione all'analisi del fabbisogno formativo emergente dal territorio in cui opera, intende implementare la sua funzione strategica di raccordo con i piani di sviluppo territoriale e su settori suscettibili di maggiore potenziale occupazionale (terziario avanzato, servizi alla persona e alla collettività, società dell'informazione, turismo, ecc.), attraverso una proposta concreta di percorsi formativi in grado di implementare competenze utili alla costruzione di professionalità, in linea con le opportunità occupazionali emergenti.

Dall'analisi dei bisogni formativi, effettuata nei confronti di un'utenza altamente sensibile al proprio protagonismo formativo, si è rilevato infatti una caratteristica locale economico-produttiva capace di rappresentare specifiche esigenze di utilizzo di strutture formative adeguate soprattutto nel segmento dei servizi alle imprese, nel complesso sistema dei Beni Culturali e Ambientali, nel turismo, nell'agricoltura specialistica, nei servizi verso la persona, nella piccola e media impresa, nell'informatica applicata.

ESCLA intende accompagnare i processi strategici di miglioramento continuo con azioni di supporto qualitativo, capaci di determinare un insieme di procedure, orientate alla soddisfazione delle utenze del servizio.

Un orientamento, dunque, alla customer satisfaction e alla qualità totale sotto il profilo organizzativo, con modelli organici flessibili, integrati con il territorio attraverso un sistema di reti di relazioni, operanti per obiettivi definiti sulla base delle esigenze provenienti dal tessuto economico produttivo.

Obiettivi del catalogo formativo

Il presente catalogo di percorsi formativi è utilizzabile, anche tramite voucher, da parte di giovani e adulti diplomati e laureati, disoccupati e occupati e soprattutto permette di poter costruire un personale percorso di formazione, acquisendo conoscenze e competenze professionalizzanti. In particolare, i settori che sono messi in evidenza nel presente catalogo riguardano:

- **Alta formazione**: corsi specializzanti nel settore sociale, agro-alimentare, turistico e culturale, nell'orientamento e nel restauro dei materiali archeologici.
- **Turismo**: corsi per addetti alla reception, marketing turistico, marketing e tecniche di vendita, nuove professioni nel settore recettivo.
- **Agroalimentare**: corsi per la qualità dei processi nell'agroalimentare, per la lavorazione ed il confezionamento dei prodotti agroalimentari, per la commercializzazione dei prodotti agro-industriali.
- **Tecnologie dell'informazione e delle comunicazioni** (Informatico): corsi di alfabetizzazione, preparazione ed aggiornamento finalizzati all'acquisizione di certificazioni informatiche e specialistiche tipo: ECDL, IC3, EIPASS, MOS, CAD e Archicad, per Web master, E-commerce e Tutela della privacy all'interno della rete.
- **Lingue straniere**: corsi di lingua inglese di base e avanzato.
- **Sociale**: corsi per la gestione di progetti finanziati nell'ambito sociale, corsi per la gestione di associazioni no profit, corsi di progettazione sociale.

Sono previsti, inoltre, attività formative finalizzate all'acquisizione di certificazioni in ambito di sicurezza, anche alimentare.

Struttura del Catalogo Formativo

Il presente catalogo è composto di 7 sezioni. I corsi e percorsi formativi sono organizzati in settori di attività economica. L'attività formativa e le proposte di consulenza, presenti nel catalogo, sono state precedentemente verificate dalla Regione sulla base di libera adesione a seguito di avvisi pubblici, da parte dell'Ente di Formazione che le ha proposte.

La frequenza ai corsi è a pagamento da parte dell'interessato. Per ogni attività riportata nel presente catalogo è indicato l'importo che l'Ente ha proposto. Per l'attività a pagamento è possibile usufruire di contributi, generalmente per una parte della spesa, qualora si risulti aggiudicatari di un voucher formativo a seguito di domanda da presentare alla Regione come indicato nei bandi pubblici a cui si rimanda.

Inoltre le attività formative permettono la personalizzazione: i contenuti, la durata e le modalità di erogazione potranno essere adattate a esigenze specifiche: il catalogo formativo, infatti, non deve essere inteso in modo rigido poiché le proposte sono flessibili e possono essere personalizzate, ovvero rispondere a specifici fabbisogni e subire variazioni in termini di durata, approfondimento e combinazione dei contenuti, modalità di erogazione della formazione.

L'orario dei corsi è da definire in accordo con la sede di svolgimento.

Al termine di ogni corso/seminario formativo verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

In dettaglio nel catalogo sono presenti le seguenti offerte formative o consulenziali:

INDICE DELL'OFFERTA FORMATIVA

Settore Alta Formazione

Settore alta formazione
Cod. AF1: Mediatore culturale - pag. 8

Cod. AF2: Consulente di Orientamento
nei processi di transizione scuola-lavoro - pag. 9

Cod. AF3: Assistente educativo
per diversabili - pag. 10

Cod. AF4: Restauro di materiali
archeologici - pag. 11

Cod. AF5: Assistente alla direzione
alberghiera - pag. 13

Cod. AF6: Tecnologo per le produzioni
di IV e V gamma - pag. 14

Settore Turismo

Cod. T1: Marketing turistico - pag. 16

Cod. T2: Qualità dei servizi di agriturismo - pag. 17

Cod. T3: Marketing e tecniche di vendita - pag. 18

Cod. T4: Addetto ai servizi di accoglienza - pag. 19

Cod. T5: Barman acrobatico - pag. 20

Settore Agroalimentare

Cod. A1: Addetto alla lavorazione
e confezionamentonell'agroalimentare - pag. 21

Cod. A2: Commercializzazione di prodotti
ortofrutticoli - pag. 22

Settore I.T.C. e Informatico

Cod. I1: Corso di base per certificazione
ECDL - pag. 23

Cod. I2: Corso di base per certificazione
IC3 - pag. 23

Cod. I3: Corso di base per certificazione
EIPASS - pag. 23

Cod. I4: ArchiCAD 12 - pag. 25

Cod. I5: Tecnologia B.I.M. nella progettazione
architettonica - pag. 26

Cod. I6: Comunicazione e strumenti web 2.0
nell'automazione d'ufficio - pag. 27

Cod. I7: E-commerce - pag. 28

Cod. I8: Sicurezza in rete - pag. 29

Cod. I9: Web Master open source - pag. 30

Lingue Straniere

Cod. L1: Corso di base di lingua inglese - pag. 31

Cod. L2: Corso avanzato di lingua inglese - pag. 32

Settore Sociale

COCod. S1: La gestione di progetti e di processi in contesti relazionali complessi - pag. 33

Cod. S2: La gestione di associazioni nel no-profit - pag. 34

Cod. S3: La progettazione sociale - pag. 35

Sicurezza e Certificazione H

Cod. CS1: Datori di lavoro con funzioni di RSPP - pag. 36

Cod. CS2: Formazione per RLS (Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza) - pag. 37

Cod. CS3: Addetti antincendio in attività a rischio di incendio basso - pag. 38

Cod. CS4: Addetti antincendio in attività a rischio di incendio medio - pag. 39

Cod. CS5: Addetti alle misure di primo soccorso delle aziende rientranti Gruppo A (D.M.388/2003) - pag. 40

Cod. CS6: Addetti alle misure di primo soccorso delle aziende rientranti nel gruppo B e C (D.M.388/2003) - pag. 41

Cod. CS7: Le misure della sicurezza - Gli agenti fisici sui luoghi di lavoro: la misura del Rumore nei luoghi di lavoro e acustica ambientale - pag. 42

Cod. CS8: Le misure della sicurezza - Gli agenti fisici sui luoghi di lavoro: valutazione e misura delle vibrazioni sui luoghi di lavoro - pag. 43

Cod. CS9: Le misure della sicurezza - Gli agenti fisici sui luoghi di lavoro: valutazione e misura dei livelli di esposizione ai campi elettromagnetici a bassa e alta frequenza - pag. 44

Cod. CS10: Le misure della sicurezza - Gli agenti fisici sui luoghi di lavoro: il microclima in ambiente di lavoro, problematiche e misurazioni - pag. 45

Cod. CS11: HACCP - Igiene e sicurezza agro-alimentare - pag. 46

COD. AF1
Mediatore culturale

Finalità Il corso di specializzazione intende formare/aggiornare "Operatori Interculturali" nell'ambito del fenomeno immigrazione, in grado di facilitare i processi di integrazione socio-culturale e di offrire un aiuto, un supporto nel lavoro sociale di decodifica dei comportamenti, rapportarsi in termini relazionali positivi tra il tra la "società ospitante" e il mondo degli immigrati.

Destinatari Diplomati e/o Laureati preferibilmente ad indirizzo linguistico, psicologico, formativo e comunque umanistico.

Obiettivi Al termine del percorso di formazione i Partecipanti acquisiranno competenze tecniche e professionali per:
- rimuovere gli ostacoli culturali e favorire lo scambio e la comunicazione tra culture diverse;
- costruire una rete di comunicazione con Paesi di origine e l'avvio di rapporti con le ambasciate;
- creare le condizioni di pari opportunità nell'accesso ai servizi;
- favorire la conoscenza delle culture degli immigrati e il mantenimento della loro identità culturale;
- collaborare con le istituzioni per il coordinamento delle attività e per la realizzazione di un flusso informativo costante;
- produrre strumenti e dispositivi in grado di facilitare la partecipazione degli immigrati alla vita sociale, economica, culturale e professionale;
- diventare punto di riferimento per l'acquisizione dei diritti di cittadinanza.

Contenuti

• AREA SOCIO-PSICO-ANTROPOLOGICA
- i flussi migratori in Europa e in Italia
- disagio, assistenza e cura
- identità culturale
- i servizi socio-sanitari

• AREA IMMIGRAZIONE E LEGISLAZIONE
- elementi di diritto e legislazione sociale
- legislazione italiana sull'immigrazione
- tutela dei diritti umani

• AREA IMMIGRAZIONE E SISTEMA SOCIALE
- il sistema scolastico in riferimento all'intercultura e alla didattica interculturale
- l'accesso ai servizi (sistema sanitario, assistenziale, istituzionale) per i cittadini stranieri

• AREA SCIENZA DELLA COMUNICAZIONE
- elementi di comunicazione interpersonale
- tecniche di comunicazione efficace, empatia, ascolto attivo
- la relazione di aiuto
- il colloquio di accoglienza e di rilevazione del bisogno
- metodologia della mediazione linguistico-culturale

• AREA METODOLOGIA E STRUMENTI
- i processi di integrazione: tecniche per la rimozione di vincoli e ostacoli
- tecniche per la gestione dei conflitti
- tecniche di sviluppo dell'autostima
- la costruzione di una equipe di lavoro
- il colloquio motivazionale.

• STAGE E PROJECT WORK.

Metodologia Il processo didattico si svilupperà attraverso l'alternanza di lezioni frontali altamente interattive, esercitazioni individuali e di gruppo, attività di studio e ricerca individuale e guidate con esposizione in aula dei risultati del proprio studio-ricerca, brainstorming, seminari con la partecipazione di esponenti di rilievo del settore, esercitazioni pratiche guidate.

A rafforzamento delle attività tecnico-operative sarà realizzato uno stage durante il quale i partecipanti, operando in affiancamento, potranno mettere in pratica quanto appreso durante la fase teorica e metodologica.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Modalità organizzative Le attività corsuali si svolgeranno in presenza 5 giorni a settimana.

L'attività didattica sarà guidata dal docente e dal tutor d'aula. Durante la fase di stage i partecipanti saranno accompagnati dal tutor di stage.

Durata n. 700 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 10.800,00. I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

Il percorso formativo sarà avviato con un numero minimo di n. 10 iscritti.

COD. AF2
Consulente di orientamento nei processi di transizione scuola-lavoro

Finalità Il corso di specializzazione intende formare "Esperti di Orientamento" attraverso una preparazione professionale in grado di accompagnare e sostenere l'individuo durante i processi di scelta/cambiamento e i processi di transizione (scuola-scuola, scuola-università, scuola-lavoro, lavoro-lavoro, lavori-atipici) mediante azioni di tipo informativo, formativo e consulenziale e garantendo l'acquisizione di metodi e strumenti e capacità di operare in un sistema integrato di orientamento.

Destinatari Laureati con esperienza di base nel settore della formazione, educazione e orientamento.

Obiettivi Al termine del percorso di formazione i Partecipanti acquisiranno competenze tecniche e professionali per ideare, progettare e realizzare interventi di consulenza, individuali e di gruppo, rivolti a diverse tipologie di soggetti, per consentire loro di orientarsi nel mondo del lavoro aiutandoli nel processo di scelta e nell'elaborazione di un progetto professionale coerente con i propri obiettivi e interessi e con le opportunità offerte dal contesto sociale e occupazionale di riferimento.

Contenuti
- MODULO 1 - Orientamento: definizioni, caratteristiche, figure professionali ed ambiti di attività
- MODULO 2 - I sistemi educativi in Italia e le azioni di orientamento
- MODULO 3 - La figura dell'orientatore oggi: legislazione, mercato, possibilità occupazionale
- MODULO 4 - Psicologia del lavoro e della formazione: progettare azioni di orientamento informativo, formativo e consulenziali
- MODULO 5 - Orientamento scolastico e professionale: il progetto personale/professionale
- MODULO 6 - Sociologia del lavoro e delle organizzazioni: mercato del lavoro, competenze e profili professionali
- MODULO 7 - Orientamento nei processi di transizione: metodi e strumenti nella scuola
- MODULO 8 - Orientamento nei processi di transizione: metodi e strumenti nell'università
- MODULO 9 - Orientamento professionale: dalla valutazione delle competenze alla consulenza di carriera
- STAGE E PROJECT WORK.

Metodologia Il processo didattico si svilupperà attraverso l'alternanza di lezioni frontali altamente interattive, esercitazioni individuali e di gruppo, attività di studio e ricerca individuale e guidate con esposizione in aula dei risultati del proprio studio-ricerca, brainstorming, seminari con la partecipazione di esponenti di rilievo del settore, attività di tutorato, esercitazioni pratiche guidate.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Partner del progetto
- Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Psicologia
- SIPEF (Società Italiana di Psicologia dell'Educazione e della Formazione)

Modalità organizzative Le attività corsuali si svolgeranno in presenza 5 giorni a settimana.

L'attività didattica sarà guidata dal docente e dal tutor d'aula. Durante la fase di stage i partecipanti saranno accompagnati dal tutor di stage.

Durata n. 550 ore

Titolo finale Attestato di frequenza.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 9.800,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

Il percorso formativo sarà avviato con un numero minimo di n. 10 iscritti.

COD. AF3
Assistente educativo per diversabili

Finalità Il Master di Specializzazione è finalizzato a formare Figure Professionali Specializzate nella programmazione e messa in atto di interventi socio-sanitari ed educativi complessi mirati all'integrazione di soggetti in età evolutiva, portatori di ritardo mentale e di disturbi dell'apprendimento.

Nell'intento di recuperare e sviluppare il livello di benessere e di autonomia della persona con disagio psichico, e di migliorare le sue condizioni di vita, igieniche e relazionali l'operatore lavora nell'ambito di: servizi cosiddetti "cerniera" (Centri Socio-Riabilitativi Residenziali, Centri di Prima Accoglienza, Residenze Sanitarie Assistenziali, Centri Socio-Riabilitativo Diurni, Assistenza Domiciliare Integrata); Strutture sociali di riabilitazione.

Destinatari Potranno partecipare al Master disoccupati in possesso di quei titoli necessari a costituire un'équipe multidisciplinare medico-psico-pedagogica capace di elaborare e realizzare piani di intervento individualizzati per la particolare tipologia di handicap indicata.

Obiettivi
- SAPERE - acquisire conoscenze specialistiche relative al settore del ritardo mentale (in particolare la sindrome di down) e dei disturbi dell'apprendimento
- SAPER FARE - applicare, in situazioni concrete e nell'ambito dell'équipe, le conoscenze acquisite
- SAPER ESSERE - creare le premesse e i presupposti affinché i partecipanti possano sviluppare uno stile di lavoro orientato all'integrazione sinergica delle varie risorse umane e professionali al fine di fornire un intervento specialistico globale al portatore di ritardo mentale.

Contenuti
- MODULO 1 - Il ritardo mentale e i disturbi nell'apprendimento (120 h)
- MODULO 2 - Il piano educativo individualizzato PEI (20 h)
- MODULO 3 - La diagnosi funzionale (50 h)
- MODULO 4 - Il profilo dinamico funzionale (50 h)
- MODULO 5 - Le attività, i materiali e i metodi di lavoro (150 h). All'interno del Modulo 5 sono previste: visite didattiche (24 h), tirocinio (56 h)
- MODULO 6 - Le verifiche dell'acquisizione e dell'appropriatezza degli obiettivi (30 h)
- MODULO 7 - La relazione con l'utente (50 h)
- MODULO 8 - Tecniche di documentazione e verifica del lavoro svolto (30 h)
- MODULO 9 - Elementi legislativi di riferimento (40)
- MODULO 10 - L'organizzazione e la tipologia dei servizi socio-sanitari educativi (160 h). All'interno del Modulo 10 sono previste: visite didattiche (32 h). tirocinio (68 h).

Metodologia Il processo didattico si svilupperà attraverso l'alternanza di lezioni frontali altamente interattive, esercitazioni individuali e di gruppo, attività di studio e ricerca individuale e guidate con esposizione in aula dei risultati del proprio studio-ricerca, brainstorming, seminari con la partecipazione di esponenti di rilievo del settore, attività di tutorato, esercitazioni pratiche guidate.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Modalità organizzative Le attività corsuali si svolgeranno in presenza 5 giorni a settimana. L'attività didattica sarà guidata dal docente e dal tutor d'aula.

Durata n. 700 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 10.800,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

Il percorso formativo sarà avviato con un numero minimo di n. 12 iscritti.

COD. AF4
Restauro di materiali archeologici

Finalità Il corso di specializzazione intende formare la figura professionale dell'"Assistente e/o operatore del restauro di materiali archeologici".

Tale profilo professionale opera coordinato dal restauratore professionista.

Per l'inestimabile valore dei materiali sui quali si esegue l'attività di restauro e per il notevole sviluppo delle conoscenze e delle tecniche di intervento si rende necessaria l'acquisizione di competenze specifiche e specialistiche.

La prospettiva occupazionale immediata è rappresentata dalla possibilità di trovare impiego presso imprese e consorzi che si sono aggiudicati finanziamenti, per intervenire sul patrimonio archeologico gestito dalle soprintendenze regionali.

Tali consorzi e imprese spesso sono costretti a portarsi gli operatori e/o assistenti da fuori regione, con notevoli aggravi di costi, non trovando a livello locale operatori con adeguate competenze.

Più in generale la figura è spendibile in enti pubblici (sovrintendenze ai beni archeologici, musei nazionali, regionali e comunali), società, laboratori di restauro studi di progettazione, imprese edili specializzate nel restauro, fondazioni, associazioni, enti ecclesiastici, consorzi di ricerca, CNR e nella libera professione.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a diplomati e laureati, interessati ad acquisire competenze tecnico specialistiche nel settore del restauro di materiali archeologici.

L'attività lavorativa pregressa o altra attività formativa e/o stage e tirocini costituirà titolo preferenziale.

Obiettivi Al termine del percorso di formazione i Partecipanti saranno in grado di operare con competenza nel settore del restauro dei materiali archeologici.

I partecipanti sapranno:
- Analizzare i reperti archeologici in funzione di un appropriato pronto intervento
- Utilizzare tecniche e procedure per rilievi archeologici negli scavi
- Conoscere e utilizzare tecniche di microscavo
- Conoscere e utilizzare tecniche per il restauro di materiali archeologici (restauro su materiali di bronzo, ferro, oro-argento, ceramica, ambra, avorio, avorio-osso, vetro, legno, materiale lapideo).

Contenuti
- MODULO 1 - Formazione Orientativa (150 ore)
- Esplorazione del profilo e del contesto lavorativo
- team building
- la sicurezza e la prevenzione nei luoghi di lavoro
- il bilancio delle competenze in ingresso
- MODULO 2 - Analisi del metodo archeologico (30 ore)
- Metodologia della ricerca archeologica
- Pronto intervento sullo scavo archeologico
- MODULO 3 - Rilievo sullo scavo archeologico (30 ore)
- Tecniche di rilievo
- Laboratorio
- Documentazione fotografica
- MODULO 4 - Tecniche di microscavo e restauro di materiali archeologici (240 ore)
- Introduzione e pratica del restauro archeologico
- Degrado-materiali-metodi diretti di restauro su bronzo
- Degrado-materiali-metodi diretti di restauro su ferro
- Degrado-materiali-metodi diretti di restauro su oro-argento
- Degrado-materiali-metodi diretti di restauro su ceramica
- Degrado-materiali-metodi diretti di restauro su ambra
- Degrado-materiali-metodi diretti di restauro su avori
- Degrado-materiali-metodi diretti di restauro su avorio-osso
- Degrado-materiali-metodi diretti di restauro su vetro
- Degrado-materiali-metodi diretti di restauro su legno
- Degrado-materiali-metodi diretti di restauro su materiale lapideo
- MODULO 5 - STAGE
- Stage lavorativo (ore 150 - mesi 2 circa)
- MODULO 6 - TUTORING (40 ore)
- Bilancio delle competenze in uscita
- promozione della ricerca attiva di opportunità lavorative.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale e attività di laboratorio.

A rafforzamento delle abilità tecnico operative sarà realizzato uno stage lavorativo nel quale gli allievi saranno affiancati al personale tecnico specializzato impegnato in interventi lavorativi.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Partner del progetto
- Sopraintendenza Archeologica di Basilicata
- Consorzio RE.CO.

Modalità organizzative Il Corso di Alta Formazione avrà una durata massima di 12 mesi, comprensiva della fase di stage. Le attività corsuali si svolgeranno in presenza 5 giorni a settimana.

L'attività didattica sarà guidata dal docente e dal tutor d'aula. Durante la fase di stage i partecipanti saranno accompagnati dal tutor di stage.

Durata n. 640 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 10.800,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

Il percorso formativo sarà avviato con un numero minimo di n. 12 iscritti.

COD. AF5
Assistente alla direzione alberghiera

Finalità Il percorso di alta formazione ha la finalità di formare la figura professionale di "Esperto in assistenza alla direzione alberghiera". Essa sovrintende, insieme al direttore d'albergo, tutta l'attività dell'impresa alberghiera.

La Figura Professionale in uscita si può collocare sia come titolare, sia come dipendente nella gestione di una struttura alberghiera

Destinatari Tutte le Lauree con titolo preferenziale in Scienze del Turismo, Scienze delle Comunicazioni, discipline Economiche Giuridiche e Lingue Straniere.

Obiettivi Al termine del percorso di formazione i Partecipanti acquisiranno competenze tecniche e professionali per:

- Utilizzare le tecniche manageriali applicate ai contesti turistici
- Conoscere le principali strategie organizzative
- Conoscere ed elaborare le strategie aziendali
- Coordinare e gestire il proprio gruppo di lavoro;
- conoscere le politiche finanziarie
- avere padronanza nell'attività di gestione di una struttura alberghiera
- conoscere e definire strategie di marketing

Contenuti

- MODULO I - Abilità trasversali e orientamento alla professione
- MODULO II - Fondamenti e strumenti di Management Alberghiero
- MODULO III - Gestione delle risorse umane e strategie aziendali
- MODULO IV - La gestione commerciale di strutture alberghiere
- MODULO V - Stage
- MODULO VI - Project work
- MODULO VII - Orientamento al lavoro

L'attività di stage si svilupperà in 255 ore. Le aziende ospitanti sono 26 strutture ricettive appartenenti al gruppo ALPITOUR WORLD HOTELS & RESSRT e/o a CO.TUR.MET. del Metapontino, ubicate sia in Italia (Sardegna, Sicilia, Calabria, Basilicata, Puglia, Emilia Romagna, Lazio,Valle D'Aosta), sia all'estero (Maldive, Zanzibar, Capoverde).

Metodologia Il processo didattico si svilupperà attraverso l'alternanza di lezioni frontali altamente interattive, esercitazioni individuali e di gruppo, attività di studio e ricerca individuale e guidate con esposizione in aula dei risultati del proprio studio-ricerca, brainstorming, seminari con la partecipazione di esponenti di rilievo del settore, esercitazioni pratiche guidate.

A rafforzamento delle attività tecnico-operative sarà realizzato uno stage durante il quale i partecipanti, operando in affiancamento, potranno mettere in pratica quanto appreso durante la fase teorica in aula.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Partner del progetto

- FAST (Formazione avanzata per lo sviluppo del Turismo - gruppo Alpitour World SpA)
- Università degli Studi di Milano - Bicocca (Facoltà di Sociologia)
- Obiettivo Lavoro (Agenzia per il lavoro)
- Piazza del Lavoro (Agenzia per il lavoro)
- CO.TUR.MET. (Consorzio Operatori Turistici del Metapontino).

Modalità organizzative Le attività corsuali si svolgeranno in presenza 5 giorni a settimana. L'attività didattica sarà guidata dal docente e dal tutor d'aula.

Durante la fase di stage i partecipanti saranno accompagnati dal tutor di stage.

Durata n. 900 ore.

Titolo finale Attestato di qualificazione rilasciato dalla Regione Basilicata a seguito di superamento delle prove di esame. Riconoscimento di n. 12 crediti universitari

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 10.800,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

Il percorso formativo sarà avviato con un numero minimo di n. 12 iscritti.

COD. AF6
Tecnologo per le produzioni di IV e V gamma

Finalità Il percorso di Alta Formazione ha la finalità di creare una figura manageriale in grado di gestire i progetti di innovazione e di sviluppo prodotto coerenti con il business e le strategie aziendali assicurando a giovani laureati della Facoltà di Scienze Agrarie una formazione nel settore R&D dei prodotti agroalimentari di IV e V gamma.

L'articolazione fortemente interdisciplinare del percorso formativo permetterà l'acquisizione di un'ampia gamma di competenze, aumentando la versatilità professionale dei partecipanti.

Il piano formativo prevede, accanto all'Università, la partecipazione di industrie alimentari e imprese private.

L'impiego del Tecnologo alimentare spazia in diversi settori: prevalentemente nell'industria alimentare (l'industria delle conserve, dei surgelati, dei precotti, dei liofilizzati), nelle industrie paralimentari (produzione di additivi, conservanti, macchine per l'industria), nel settore didattico-scientifico e di controllo (che comprende l'educazione e l'orientamento all'alimentazione).

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a laureati (vecchio ordinamento) o triennale (nuovo ordinamento) in:

Tecnologie Alimentari, Tecnologie Agrarie, Scienze Forestali, Viticoltura ed Enologie, Biologia.

Obiettivi Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti un percorso di apprendimento dinamico e aggiornato.

Il corso intende dare gli strumenti per poter:

- Individuare i bisogni espressi dal mercato del consumo e tradurli in idea-prodotto;
- Coordinare e gestire le attività di ideazione, pianificazione e progettazione di nuovi prodotti;
- Pianificare e gestire le attività di progetto;
- Coordinare e gestire un gruppo di lavoro;
- Sviluppare soluzioni tecniche e metodologiche connesse alle specifiche di progetto e alla progettazione preliminare di nuovi prodotti;
- Identificare e proceduralizzare i processi di produzione;
- Implementare e gestire i sistemi di qualità e sicurezza alimentare;
- Cooperare con il management nel processo decisionale relativo all'adozione del nuovo prodotto.

Contenuti

- MODULO I - Introduttivo (30 ore)
  - Ruolo professionale
  - Chek-up delle competenze in ingresso
  - Team building
- MODULO II - Operazioni Unitarie e processi di condizionamento e confezionamento (100 ore)
  - Tecnologie di conservazione
  - Tecnologie di packagin
  - Macchine ed impianti delle industrie alimentari
- MODULO III - Controllo e gestione della qualità dei prodotti vegetali in pre-raccolta (50 ore)
  - Le produzioni orticole
  - Le produzioni frutticole
- MODULO IV - Controllo e gestione della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari (110 ore)
  - Analisi chimiche degli alimenti conservati
  - Analisi microbiologiche degli alimenti conservati
  - Gestione della qualità e sicurezza alimentare
- MODULO V - Innovazione, mercato e business (70 ore)
  - La strategia dell'innovazione
  - Innovazione e mercato
- MODULO VI - Gestione dell'innovazione: organizzazione, processi e strumenti (140 ore)
  - L'organizzazione, i processi di R&D e le persone
  - Leadership e team work
  - Progettazione degli esperimenti
  - La gestione dei progetti
- STAGE E PROJECT WORK (400 ore).

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività di laboratorio.

A rafforzamento delle abilità tecnico operative sarà realizzato uno stage lavorativo durante il quale sarà sperimentato il Modello Formativo dell'apprendimento complesso la cui peculiarità consiste nel considerare l'esperienza lavorativa fonte di conoscenza, parte del processo di produzione di nuove capacità, abilità, competenze professionali solo se opportunamente inserita in modo organico e coerente.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Partner del progetto
- Università degli Studi della Basilicata
Facoltà di Agraria.

Modalità organizzative Le attività corsuali si svolgeranno in presenza 5 giorni a settimana. L'attività didattica sarà guidata dal docente e dal tutor d'aula. Durante la fase di stage i partecipanti saranno accompagnati dal tutor di stage.

Durata n. 900 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze. Riconoscimento di n. 20 crediti universitari.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 8.000,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

Il percorso formativo sarà avviato con un numero minimo di n. 12 iscritti.

COD. T1
Marketing Turistico

Finalità Il corso prepara una Figura che opera nel contesto dei servizi turistici.

L'esperto di marketing turistico svolge compiti di mediazione tra i produttori di servizi turistici e i loro clienti, trovando soluzioni vantaggiose per entrambi. Si occupa della produzione e della vendita di prodotti turistici a partire dalle ricerche di mercato, sino alle campagne promozionali e di vendita del prodotto sul mercato.

Il percorso formativo intende rispondere alle esigenze del sistema turistico locale, ma anche nazionale, che richiede professionalità pronte ad affrontare la complessa evoluzione in atto, capaci di analizzare il contesto economico e normativo, di valutare opportunità messe a disposizione degli sviluppi dei settori pertinenti e, di contribuire alla definizione di strategie aziendali nelle imprese turistica.

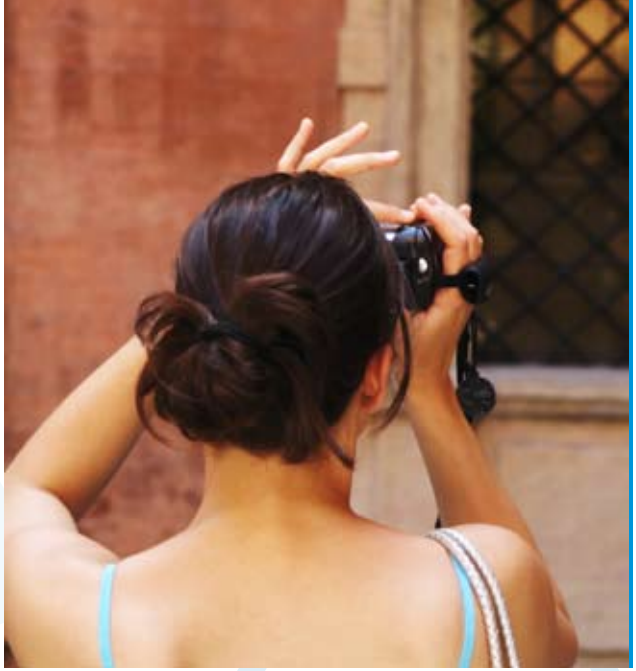
Destinatari L'intervento formativo si rivolge a giovani in possesso di diploma e/o di Laurea.

Obiettivi Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti di apprendere gli strumenti per poter:

- progettare la realizzazione di prodotti e servizi turistici destinati a segmenti particolari di mercato individuati per mezzo di ricerche di mercato;
- definire le strategie del marketing;
- realizzare interventi promozionali e pubblicitari finalizzati alla vendita del prodotto;
- effettuare indagini sia per verificare il comportamento di consumatori e mediatori, sia per controllare l'efficacia delle campagne promozionali;
- occuparsi di pubbliche relazioni e partecipare a manifestazioni di vario tipo per la promozione dell'offerta turistica del proprio committente.

Contenuti

- Implementazione delle abilità trasversali (comunicazione, negoziazione, problem solving
- Antropologia e sociologia del turismo
- Economia del turismo sostenibile e relazioni con il territorio
- Industria dell'ospitalità e marketing turistico
- Stage e project work



Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività di laboratorio.

A rafforzamento delle abilità tecnico operative sarà realizzato uno stage lavorativo durante saranno applicate in vivo i contenuti appresi durante le lezioni in aula.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 300 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 2.100,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. T2
Qualità dei Servizi di Agriturismo

Finalità Il corso prepara una Figura che opera nel settore recettivo agrituristico ed intende aggiornare sulle tematiche della qualità del servizio nell'agriturismo e nel marketing turistico e culturale, nonché della promozione del territorio.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge ad operatori ed imprenditori del settore agrituristico

Obiettivi Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti di operare in qualità nelle diverse fasi dell'erogazione di servizi turistici:
- l'accoglienza e la cura degli ospiti
- l'animazione atraverso le offerte ludiche e intrattenimento
- l'assistenza e la cura del cliente
- la commercializzazione
- la valorizzazione dei percorsi enogastronomici.

Contenuti
- la qualità del servizio nell'agriturismo
- marketing e comunicazione
- marketing turistico-culturale e promozione del territorio
- economia e cultura del sistema "turismo lucano"
- il marketing territoriale come leva per lo sviluppo locale
- geomarketing del turismo lucano
- geografie culinarie ed enologiche.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività di laboratorio.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 100 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 1.100,00.

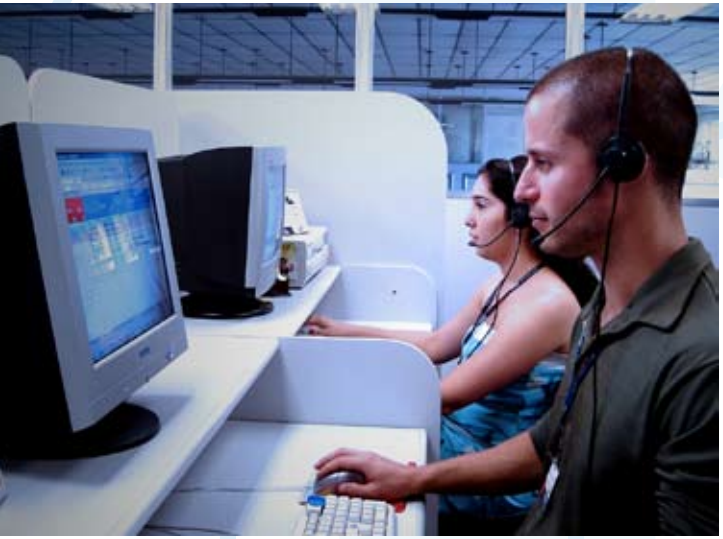
I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. T3
Marketing e Tecniche di Vendita

Finalità Il corso implementa competenze in materia di marketing e tecniche di vendita, puntando sui metodi per una comunicazione persuasiva, sulle tecniche di vendita e l'arte della negoziazione per chiudere le trattative con esito positivo.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a giovani in possesso di diploma e/o di Laurea, agenti, responsabili vendite, professionisti o privati.

Obiettivi Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti di apprendere gli strumenti per poter:
- definire le strategie del marketing
- leggere le caratteristiche della domanda
- effettuare il lancio di un prodotto
- utilizzare le leve del marketing mix
- acquisire le tecniche di vendita
- comprendere le reali esigenze del cliente su cui costruire una trattativa
- creare "feeling" col cliente per innalzare esponenzialmente le possibilità di chiusura
- Individuare le motivazioni all'acquisto del cliente per spingerlo all'azione o alla chiusura dei contratti.
- Padroneggiare tutte le fasi della negoziazione attraverso l'acquisizione delle più efficaci strategie di vendita.



Contenuti
- il marketing quale strumento di gestione
- l'analisi della domanda e segmentazione di mercato
- le variabili del marketing mix
- il lancio di nuovi prodotti
- le azioni promo pubblicitarie
- i canali distributivi
- le tecniche di vendita
- la relazione con il cliente
- le strategie e tecniche comunicative
- l'esplorazione dei bisogni
- la gestione della trattativa e conclusione della vendita.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività pratiche-esperienziali.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 200 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 1.400,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. T4
Addetto ai Servizi di Accoglienza

Finalità Il corso prepara una Figura Polivalente che opera nel contesto dell'accoglienza ed è in grado di fornire un'immagine positiva di tutte le informazioni inerenti i servizi offerti verificando la qualità del servizio stesso al fine di assicurare la piena soddisfazione del cliente nei diversi momenti dell'accoglienza.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a giovani in possesso di diploma.

Obiettivi Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti un percorso di apprendimento dinamico e aggiornato.

Il corso intende dare gli strumenti per poter:

- Coordinare le attività di tutto il reparto di ricevimento
- Verificare la manutenzione dell'impianto ricettivo, in caso di guasti verificare l'immediato intervento di tecnici;
- Utilizzare con competenza gli strumenti tecnologici
- Rapportarsi con le altre figure che operano nella struttura ricettiva
- Controllare lo stato di efficienza e pulizia di attrezzature e utensili;
- Conoscere le tecniche per la progettazione e presentazione di eventi;
- Conoscere le tecniche di marketing.

Contenuti

- Il settore turistico regionale
- Marketing dell'accoglienza
- Marketing dei servizi
- La qualità nel servizio turistico
- Tecniche di accoglienza positiva del cliente
- Tecniche di comunicazione telefonica e front office
- La gestione della customer relation
- Stage e project work.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività di laboratorio.

A rafforzamento delle abilità tecnico operative sarà realizzato uno stage lavorativo durante saranno applicate in vivo i contenuti appresi durante le lezioni in aula.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 300 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 2.100,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. T5
Barman Acrobatico

Finalità Il corso prepara alla Figura del Bartender, cioè di un barman professionista specializzato nell'intrattenimento e nell'interazione con i clienti, che si esibisce nei più svariati look in acrobatici esercizi per versare il drink nel bicchiere. Il percorso di formazione consentirà di formare barman in grado di offrire qualità di servizio, ambiente e accoglienza, intrattenimento e divertimento, novità ed iniziative.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a giovani in possesso di diploma, operatori del settore che vogliono migliorare la propria tecnica di lavoro o per chi vuole intraprendere una professione dinamica e divertente.

Obiettivi Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti un percorso di apprendimento dinamico e aggiornato. Il corso intende dare gli strumenti per poter:

- Lavorare dietro un banco bar,
- Preparare COCKTAILS e long drinks con la tecnica del Flair Bartending.
- Apprendere tutte le tecniche di versaggio, preparazione, costruzione drink con la tecnica del flair;
- Ottimizzare l'organizzazione del lavoro, perfezionando e velocizzando il servizio
- Incentivare le vendite.

Contenuti

- Il Bartender e le sue funzioni
- Storia del cocktail
- Accoglienza del cliente
- Conoscenza delle attrezzature e Merceologia
- Le varie prese di bottiglia
- Versaggi liberi e quantificazione dei versaggi con la meccanica del flair
- Costruzione di drink con la meccanica del working flair
- Taglio frutta da decorazione
- Movimenti acrobatici
- Conoscenza e spillatura birra
- Conoscenza e preparazione caffè
- Routine acrobatiche con l'ausilio di meccaniche di lavoro acrobatiche
- Lancio ghiaccio e frutta - Lancio attrezzature.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale e attività di laboratorio.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 150 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 900,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. A1
Addetto alla Lavorazione e Confezionamento nell'Agroalimentare

Finalità Il corso prepara la Figura dell'"Addetto alla lavorazione e al confezionamento dei prodotti ortofrutticoli" e si occupa di tutte le operazioni effettuate sui prodotti ortofrutticoli, sia in campagna, che nei magazzini, per consentirne un'adeguata commercializzazione. Le attività e i compiti propri della figura oggetto della presente figura progettuale possono essere svolti direttamente in autonomia oppure realizzati in collaborazione con altre figure professionali secondo la specifica organizzazione aziendale e la dimensione d'impresa.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a giovani in possesso di diploma.

Obiettivi Al termine del percorso formativo i Partecipanti saranno in grado di:

- utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati
- proteggere e preservare il deterioramento del prodotto utilizzando i macchinari e gli strumenti di confezionamento
- adottare procedure operative di lavorazione in applicazione del sistema HACCP
- verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione
- identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione.

Contenuti

- Basi di economia e cultura aziendale
- Informatica e nuove tecnologie
- Qualità e tutela dell'ambiente nel processo produttivo
- Tecniche di imballaggio
- Controlli di conformità sui prodotti ortofrutticoli nelle fasi della filiera produttiva.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività di laboratorio. A rafforzamento delle abilità tecnico operative sarà realizzato uno stage lavorativo durante il quale saranno applicati in vivo i contenuti appresi durante le lezioni in aula.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 150 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 900,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. A2
Commercializzazione di Prodotti Ortofrutticoli

Finalità Il corso prepara alla "Commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli" utilizzando gli opportuni canali distributivi e attivando processi logistici integrati; analizzando il marcato rilevandone le tendenze per attuare le opportune operazioni di posizionamento e promozione dei prodotti del settore.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge agli Operatori del settore ortofrutticolo.

Obiettivi Al termine del percorso formativo i Partecipanti saranno in grado di:
- Utilizzare ricerche di mercato e organizzare attività di marketing mix
- Individuare la struttura del sistema distributivo nel settore e identificare forme di collegamento delle imprese agricole con il mercato
- Definire nell'ambito della legislazione del settore, forme di trattamento, conservazione e presentazione dei prodotti
- Applicare la normativa relativa alla commercializzazione del settore, alla qualità dei prodotti e alla protezione dei marchi
- Realizzare la gestione dei servizi logistico.

Contenuti
- Marketing strategico e operativo
- La struttura del sistema distributivo nel settore ortofrutticolo
- Impresa agricola e mercato
- La legislazione del settore ortofrutticolo
- Normativa sulla qualità dei prodotti e la produzione dei marchi
- La gestione dei servizi logistici
- La qualità come fattore competitivo
- Normativa sulla rintracciabilità dei prodotti ortofrutticolo
- La filiera ortofrutticola.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 200 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 1.000,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD.I1
Corso di Base per Certificazione ECDL

Finalità Il corso è finalizzato all'acquisizione della certificazione ECDL - patente europea del computer.

Destinatari L'intervento formativo è rivolto a diplomati e laureati.

Obiettivi Al termine del percorso formativo, i Partecipanti acquisiranno conoscenze di base tecnico-operative sull'utilizzo del PC e dei principali pacchetti applicativi utili al superamento degli esami previsti per la "Patente Europea".

Contenuti
- concetti teorici di base
- sistemi operativi e gestione documenti
- software applicativo: elaboratore di testi
- software applicativo: foglio di calcolo
- software applicativo: data base
- software applicativi: strumenti di presentazione
- internet e reti telematiche.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività pratiche in laboratorio informatico.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 80 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza
Certificazione informatica ECDL.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 900,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD.I2
Corso di Base per Certificazione IC3

Finalità Il corso è finalizzato all'acquisizione della certificazione IC3 (Internet & Computing Core Certification). La IC3 è un programma di certificazione informatica di base, attraverso la quale è possibile documentare il proprio livello di conoscenza nell'utilizzo del computer.

Destinatari L'intervento formativo è rivolto a diplomati e laureati. L'IC3 è rivolta a tutti coloro che intendono qualificare le competenze di base nell'utilizzo del personal computer ed essendo un titolo riconosciuto a livello mondiale risulta facilmente spendibile in ambito professionale. Tale titolo è riconosciuto in ambito di concorsi pubblici oltre che come credito formativo.

Obiettivi Al termine del percorso formativo, i Partecipanti saranno in grado di poter superare gli esami previsti dal programma stabilito per l'acquisizione della certificazione ICT.

Contenuti
- Software e Sistema Operativo
- Videoscrittura e Foglio Elettronico
- Network, Internet e Browser
- Sicurezza del Pc e dell'utente.
- Hardware
- Applicazioni Office Automation
- Posta Elettronica.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività pratiche in laboratorio informatico.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 80 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza
Certificazione informatica IC3.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 900,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD.I3
Corso di Base per Certificazione EIPASS

Finalità Il corso è finalizzato a fornire al candidato gli strumenti teorici e operativi per sviluppare le competenze relative alla massimizzazione della produttività individuale nel campo dell'office automation.

Destinatari L'intervento formativo è rivolto a diplomati e laureati.

Obiettivi Al termine del percorso formativo, oltre alla certificazione informatica EIPASS spendibile nel mondo del lavoro, i Partecipanti acquisiranno competenze tecniche e operative per esercitare la propria professione in ogni campo che prevede l'impiego delle tecnologie informatiche sia stand alone che quelle che riguardano la più moderna concezione cloud computing.

Obiettivi specifici sono quelli di essere in grado di redigere lettere, presentazioni a video, gestione di dati con database e fogli elettronici e la comunicazione personale e aziendale mediante i più avanzati servizi di internet.

Contenuti
- Fondamenti dell'Information Technology/IT, basic concept
- Gestione funzioni di base del sistema operativo/O.S., Basic Management
- Videoscrittura/Word Processing
- Foglio elettronico/Spreadsheet
- Gestione di dati strutturati/Database
- Presentazioni multimediali/Slideshow
- Internet & Networking.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale e attività pratiche in laboratorio informatico.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 70 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza
Certificazione informatica EIPASS.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 750,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD.I4
ArchiCAD 12

Finalità Il corso è finalizzato alla formazione di persone esperte nella gestione completa e autonoma di un ciclo di progettazione architettonica con tecnologie digitali B.I.M. (Building Information Modeling), attraverso l'utilizzo del software ArchiCAD®12, che è un programma dedicato ed orientato alla progettazione architettonica.

La produzione degli elaborati avviene in automatico e sono estratti dal modello 3D, ovvero dal cosiddetto "edificio virtuale", che comporta una coerenza tra tutta la documentazione prodotta (piante, prospetti, sezioni, particolari costruttivi, assonometrie, prospettive, computi, abachi degli infissi, etc etc).

La tecnologia BIM consente di effettuare in modo automatico un controllo di qualità sull'intero processo di progettazione partendo dall'idea alla produzione degli elaborati passando per la fase computazionale.

Destinatari L'intervento formativo è rivolto agli architetti, agli ingegneri, ai geometri, ai progettisti di interni, che vogliono utilizzare gli strumenti più evoluti nel settore della progettazione di architettura 3D.

Ai partecipanti è richiesta la conoscenza del sistema operativo Windows e del disegno tecnico.

Obiettivi Al termine del percorso formativo i Partecipanti saranno in grado di:

- Gestire in modo completo e autonomo un ciclo di progettazione architettonica 3D con ArchiCAD®12 dal modello 3D alla produzione degli elaborati tecnici, al computo, al rendering fino anche alla presentazione dell'idea progettuale.

Contenuti

- ciclo di progettazione architettonica 3D
- le tecnologie digitali B.I.M. (Building Information Modeling)
- Il software ArchiCAD®12
- realizzare modelli tridimensionali complessi
- librerie di simboli e le funzioni di rendering.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività pratiche di utilizzo del software.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno il CD-ROM contenente la versione Demo di ArchiCAD®12 e Documentazione in formato PDF.

Durata n. 30 ore.

Titolo finale Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza, comprovante frequenza e grado di idoneità raggiunto. È condizione necessaria, per ottenere l'attestato di frequenza, frequentare un numero di ore superiore all' 80% delle ore complessive del corso.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 480,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD.I5
Tecnologia B.I.M. nella Progettazione Architettonica

Finalità Il corso è finalizzato alla formazione di persone esperte nella gestione completa e autonoma di un ciclo di progettazione architettonica con tecnologie digitali avanzate, dall'utilizzo del B.I.M. (Building Information Modeling) nella fase di progettazione architettonica avanzata alla generazione di rendering (immagini fotorealistici) alla creazioni di filmati multimediali (.mov, .avi) per terminare con il post-processing dell'immagine.

Destinatari L'intervento formativo è rivolto agli architetti, agli ingegneri, ai geometri, ai progettisti di interni, che vogliono utilizzare gli strumenti più evoluti nel settore della progettazione di architettura 3D.

Ai partecipanti è richiesta la conoscenza del sistema operativo Windows e del disegno tecnico.

Obiettivi Al termine del percorso formativo i Partecipanti saranno in grado di:

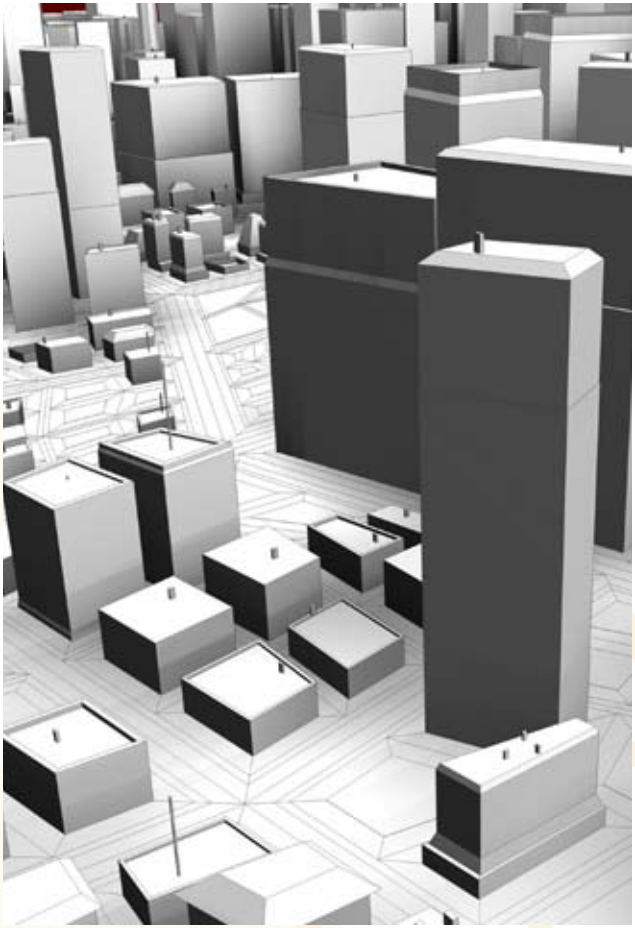
- realizzare modelli tridimensionali complessi dei quali, oltre alle consuete viste assonometriche, prospettiche e in sezione, potranno ottenere gli elenchi degli elementi costruttivi ai fini del computo dei materiali e dei preventivi di costo.
- realizzare in maniera rapida e facile immagini e animazioni di grande qualità in tempo reale.

Contenuti

- modellazione avanzata con il B.I.M.
- realizzare modelli tridimensionali complessi
- metodologie di renderizzazione e di post-processing immagine.
- Il software ArchiCAD®12
- Il software Atlantis come strumento per il rendering 3D
- Le funzioni di animazione.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività pratiche di utilizzo del software.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno il CD-ROM contenente la versione Demo di ArchiCAD®12 e documentazione in formato PDF.



Durata n. 40 ore.

Titolo finale Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza, comprovante frequenza e grado di idoneità raggiunto. È condizione necessaria, per ottenere l'attestato di frequenza, frequentare un numero di ore superiore all' 80% delle ore complessive del corso.

Costo complessivo Il percorso formativo avrà un costo complessivo di € 600,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

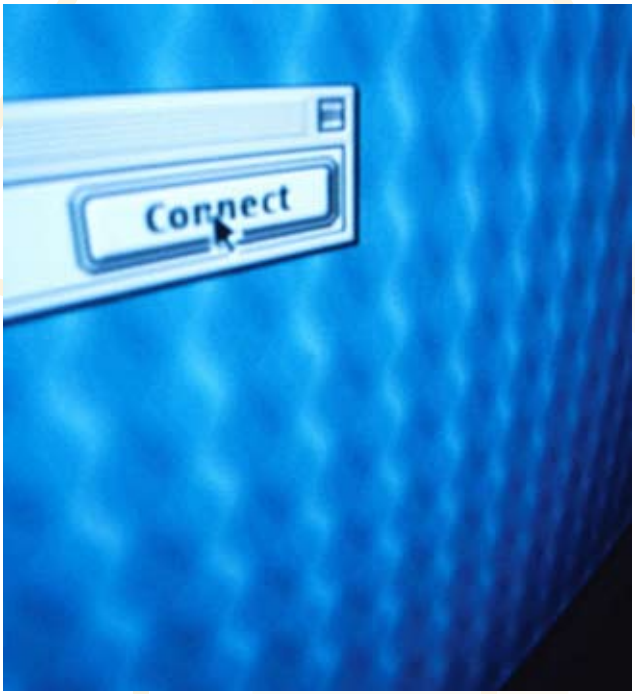
COD.I6
Comunicazione e Strumenti web 2.0 nell'Automazione d'Ufficio

Finalità Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti gli elementi teorici ed operativi per l'utilizzo degli strumenti web 2.0.

Funzione di questo corso è quello di sviluppare le competenze comunicative per interagire nell'ambito della propria attività sfruttando a pieno le potenzialità di internet nell'evoluzione del suo principale servizio, il web.

Destinatari L'intervento formativo è rivolto a tutti coloro che hanno esigenze di comunicazione nell'ambito aziendale e della pubblica amministrazione, richiede come competenze in ingresso conoscenze di base di informatica.

Obiettivi Al termine del percorso formativo, i Partecipanti avranno acquisito competenze tecniche e operative per comunicare, nell'esercizio della propria professione, cercando nuovi interlocutori, consolidando rapporti già costituiti nella piena capacità di promozione e interazione con l'indotto in perfetto stile cloud computing.



Contenuti
- Telematica, internet ed i servizi applicativi in rete
- Comunicazione e strumenti operativi
- Strumenti web 2.0: webmail, weblog, gruppi discussione, social network
- Strumenti web 2.0 collaborativi: google docs e cloud computing
- Strumenti web 2.0 e CMS open source: wordpress
- Web 2.0 e webmarketing (commerciale e pubblico) applicato

Metodologia Il processo didattico si svilupperà attraverso l'alternanza di lezioni frontali altamente interattive, esercitazioni individuali e di gruppo, attività di studio e ricerca individuale e guidate con esposizione in aula dei risultati del proprio studio-ricerca, brainstorming, seminari con la partecipazione di esponenti di rilievo del settore, attività di tutorato, esercitazioni pratiche guidate

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata 120 ore

Titolo finale Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 800,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD.17
E-Commerce

Finalità Il corso, rivolto a tutti coloro che intendono gestire in modo professionale una attività di commercio elettronico, è finalizzato a fornire al candidato gli strumenti tecnici e operativi per la progettazione, gestione e amministrazione di applicazioni web specializzate nella creazione di negozi virtuali in grado di integrare l'impresa nel mercato globale aumentando il livello di interazione e-business.

Destinatari L'intervento formativo è rivolto a diplomati e/o laureati. Ai partecipanti sono richieste, quali competenze in ingresso, conoscenze di base e lavoro in autonomia al computer.

Obiettivi Al termine del percorso formativo, i Partecipanti avranno acquisito competenze tecniche e operative, nell'ambito del commercio elettronico, per gestire la fase commerciale e post-vendita di una impresa.

Obiettivi specifici sono quelli di creare valore aggiunto nell'impresa di appartenenza, essere in grado di gestire in piena autonomia un'applicazione di commercio elettronico cross-platform.

Contenuti

- Telematica, internet ed i servizi applicativi in rete finalizzati all'e-business e all' e-commerce
- Web Servers, Apache in ambiente WAMP e LAMP
- WebApp, interazione server clients
- Database, nozioni fondamentali, mySQL server, principali tools di amministrazione
- CMS open source osCommerce: installazione, configurazione, personalizzazione e attivazione della piattaforma.
- Gestione della piattaforma, immissione e modifica cataloghi, gestione ordini ed anagrafiche, gestione clienti e post vendita.
- Moduli aggiuntivi, Addon's e Plugin's, analisi dei principali moduli integrabili nel CMS per eventuale estensione delle funzionalità.

Metodologia Il processo didattico si svilupperà attraverso l'alternanza di lezioni frontali altamente interattive, esercitazioni individuali e di gruppo, attività di studio e ricerca individuale e guidate con esposizione in aula dei risultati del proprio studio-ricerca, brainstorming, seminari con la partecipazione di esponenti di rilievo del settore, attività di tutorato, esercitazioni pratiche guidate.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 120 ore.

Titolo finale Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 1.800,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD.I8
Sicurezza in Rete

Finalità Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono essere in condizione di configurare, ottimizzare e gestire una rete aziendale sicura. Funzione di questo corso è quella di sviluppare le competenze necessarie per monitorare la stabilità di una rete, progettare sistemi di protezione dei dati, prevenire attacchi e reagire a un eventuale aggressione informatica.

Destinatari L'intervento formativo è rivolto a diplomati e/o laureati. Per seguire con profitto il corso è necessario possedere delle buone conoscenze sull'utilizzo del computer e nozioni di base sul funzionamento delle comunicazioni fra computer. Sono requisiti preferenziali ma non indispensabili la conoscenza dei principali servizi Internet (server, posta elettronica) e la conoscenza della logica di creazione di una rete Internet.

Obiettivi Al termine del percorso formativo, i Partecipanti avranno acquisito le tecniche di autenticazione con password, le principali tecniche di hacking, le strutture di pianificazione di una rete sicura, gli strumenti per rinforzare la sicurezza dei servizi Internet, gli applicativi per mantenere in efficienza le banche dati della vostra impresa o del vostro ufficio.

Contenuti
- Concetti di base di sicurezza
- Tecniche di protezione, trasmissione sicura e autenticazione dati
- Analisi , diagnosi e organizzazione di una rete
- Concetti di sicurezza applicata
- Componenti, tecniche e metodologie per la protezione di reti locali e wan
- Tecniche di violazione e contromisure
- Installare e configurare componenti HD e SW per la protezione di una rete locale.

Metodologia Il processo didattico si svilupperà attraverso l'alternanza di lezioni frontali altamente interattive, esercitazioni individuali e di gruppo, attività di studio e ricerca individuale e guidate con esposizione in aula dei risultati del proprio studio-ricerca, brainstorming, seminari con la partecipazione di esponenti di rilievo del settore, attività di tutorato, esercitazioni pratiche guidate

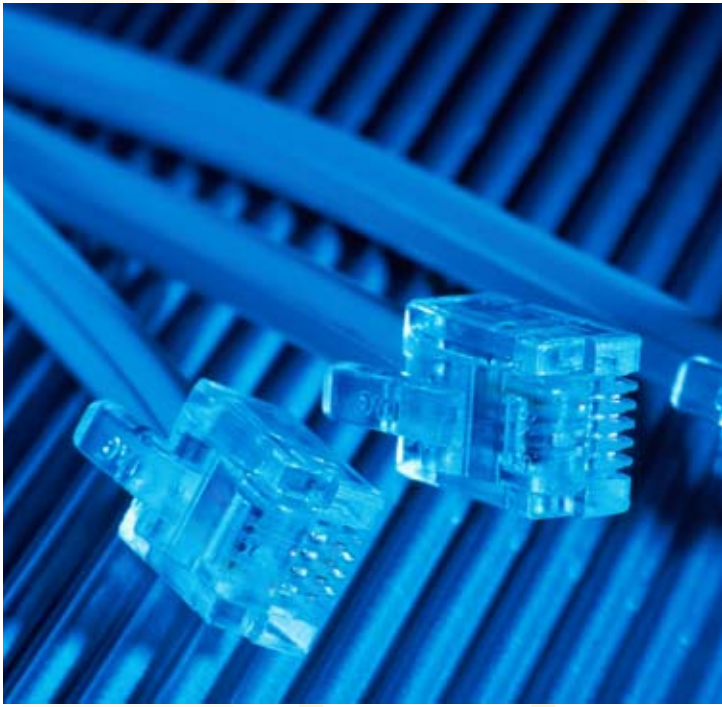
Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 120 ore.

Titolo finale Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 1200,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.



COD.I9
Web Master in Open Source

Finalità Il corso è finalizzato a una conoscenza panoramica di piattaforme content management framework (CMF) Drupal o di altro content management system (CMS), i più apprezzati fra quelli open source realizzati utilizzando il linguaggio PHP. Tale conoscenza verrà esplicata sia a livello di utenza del sistema, sia da un punto di vista della sua amministrazione. Verrà altresì illustrato come sia possibile estendere la piattaforma grazie a conoscenze di base relative a PHP. Il corso potrà in alternativa riguardare anche altre piattaforme scelte fra i più diffusi e performanti CMS.

Destinatari L'intervento formativo è rivolto a diplomati e laureati. Tra i requisiti richiesti è preferenziale l'uso agevole del personal computer (sia a livello desktop che di web browsing) e la conoscenza, anche basilare, di tecnologie legate al web developing (XHTML, JavaScript, CSS).

Obiettivi Al termine del corso, il partecipante sarà completamente in grado di installare (sia localmente che su un server remoto) la piattaforma e di configurarla in maniera ottimale, in modo da poter pubblicare agevolmente portali web (anche complessi) facilmente amministrabili e usabili.

Contenuti
- Gestione dei contenuti: CMS e CMF
- Panoramica su: terminologia, cos'è e come si ottiene
- Installazione e configurazione su server locale
- Gestione utenti, ruoli e permessi
- Estensioni: i moduli
- Vestire graficamente e layout: i temi
- Pubblicazione: dal locale al web
- Appendice A: i moduli migliori, divisi per categorie
- Appendice B: tutorial sull'aggiornamento di moduli e core del CMS o CMF

Metodologia Il processo didattico si svilupperà attraverso l'alternanza di lezioni frontali altamente interattive, esercitazioni individuali e di gruppo, attività di studio e ricerca individuale e guidate con esposizione in aula dei risultati del proprio studio-ricerca, brainstorming, seminari con la partecipazione di esponenti di rilievo del settore, attività di tutorato, esercitazioni pratiche guidate.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 120 ore.

Titolo finale Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 1500,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. L1
Corso di Base di Lingua Inglese

Finalità Il presente percorso formativo è finalizzato allo sviluppo di competenze linguistiche per i principali scopi comunicativi e operativi e essere in grado di conoscere e utilizzare la lingua inglese per la gestione di una conversazione di base in situazioni di vario genere, per la comprensione di testi scritti e per la realizzazione di testi scritti

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a giovani in possesso di diploma e/o laurea.

Obiettivi Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- Conoscere le strutture grammaticali di base
- Creare una buona base di lingua inglese generale, sia orale che scritta
- Trasferire informazioni "semplici" in lingua inglese scritta e parlata
- Comprendere gli errori (strutture fonetiche, lessicali, sintattiche) più comuni
- Potenziare le abilità pratiche di lettura, comprensione, espressione e redazione testi volti al reperimento dell'informazione concettuale e lessicale propria dei linguaggi tecnici e specialistici
- Analizzare le nozioni terminologiche tra inglese e italiano del proprio settore lavorativo di riferimento.
- comprendere i punti principali di messaggi, annunci, ecc, di interesse professionale espressi in inglese
- interagire utilizzando la lingua inglese in conversazioni brevi e semplici.

Contenuti Le strutture grammaticali fondamentali (tempi verbali, sostantivi, comparativi e superlativi) con uso del lessico quotidiano per aspetti di tipo "sociale" (presentarsi, ringraziare, salutare, ecc.), "pratico" (chiedere informazioni, compilare moduli, specificare costi, ecc.) e "funzionale" (fare richieste, fare acquisti, esplicitare una situazione, ecc.).

- le tecniche di elaborazione di frasi in lingua
- le principale regole di conversation
- tecniche dictation
- la gestione delle informazioni in lingua inglese
- parlare e scrivere in inglese
- la redazione di un testo scritto in lingua inglese
- i principali costrutti grammaticali per la gestione di una conversazione in lingua inglese
- Fronteggiare le situazioni in lingua inglese
- La gestione di una comunicazioni in lingua inglese con diverse tipologie di utenti e in differenti situazioni e contesti.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale e esercitazioni applicative individuali e di gruppo.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 90 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 400,00.

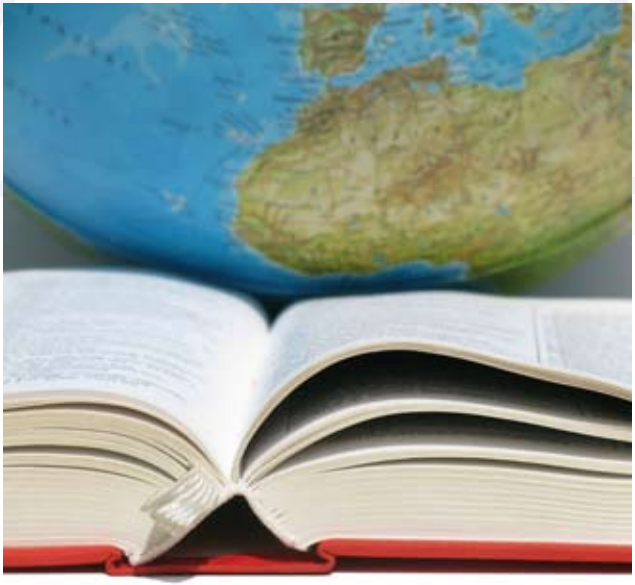
I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. L2
Corso Avanzato di Lingua Inglese

Finalità Il presente percorso formativo è finalizzato allo sviluppo di competenze linguistiche per consolidare e ampliare la capacità dei discenti di usare l'inglese in contesti comunicativi differenti. Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti di sviluppare competenze linguistiche; promuovere consapevolezza della complessità e varietà delle culture di lingua inglese; raggiungere il livello di competenze B2.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a giovani in possesso di diploma e/o laurea con requisito di conoscenza di lingua inglese di base.

Obiettivi Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:
- interagire con una utenza di lingua inglese sia oralmente, sia mediante l'utilizzo di testi scritti
- applicare abilità e conoscenze comunicative
- acquisire abilità di ascolto, lettura, scrittura e comunicazione
- consolidare le strutture morfo-sintattiche, grammaticali e lessicali
- arricchire il lessico e l'uso di frasi idiomatiche
- potenziare la corretta pronuncia e intonazione in inglese.



Contenuti
- ASCOLTO
  - comprensione di dialoghi e argomentazioni anche complesse
  - comprensione di notiziari e trasmissioni TV su temi di attualità
  - comprensione di film in lingua madre
- SCRITTURA
  - Lettura e comprensione di articoli specialistici
  - L'uso del dizionario per una corretta interpretazione
  - Scrittura di testi complessi
  - Sintesi in lingua di fonti informative
  - Comprensione di testi in madre lingua
- INTERAZIONE ORALE
  - Conversation.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed esercitazioni applicative individuali e di gruppo.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 100 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 500,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. S1
La Gestione di Progetti e Processi in Contesti Relazionali Complessi

Finalità Il presente percorso formativo è finalizzato alla implementazione e aggiornamento di competenze strategiche in materia di progettazione e di gestione di processi comunicazionali/relazionali in organizzazioni che richiedono una specifica attenzione al cliente/utente di servizi socio-assistenziali.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a giovani in possesso di diploma.

Obiettivi Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti un percorso di apprendimento dinamico ed aggiornato. Il corso intende dare gli strumenti per poter:
- progettare interventi socio-assistenziali
- gestire e coordinare interventi socio-assistenziali
- attivare le reti territoriali
- progettare interventi socio-educativi
- realizzare interventi di animazione sociale
- gestire processi relazionali complessi a diversi livelli
- gestire le criticità di contesti socio-assistenziali.

Contenuti
- Orientamento al mercato
- Elaborare progetti
- Gestione di un progetto socio-assistenziale
- Le reti territoriali
- Gestione dei processi di comunicazione interni ed esterni
- La comunicazione interpersonale
- La gestione dell'azione di sostegno con approccio innovativo
- La relazione d'aiuto.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed attività di laboratorio. A rafforzamento delle abilità tecnico operative sarà realizzato uno stage lavorativo durante il quale saranno applicate in vivo i contenuti appresi durante le lezioni in aula.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 300 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 1.800,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. S2
La Gestione di Associazioni No-Profit

Finalità Il presente percorso formativo è finalizzato alla implementazione ed aggiornamento di competenze sulle tecniche di gestione di associazioni operanti nel no-profit, dalla pianificazione delle attività, alla organizzazione interna delle risorse, alla creazione di reti territoriali, alla gestione delle criticità, al monitoraggio delle finalità statutarie.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a giovani diplomati e laureati in tutte le discipline, interessati ad approfondire il tema della gestione di ONP e imprese sociali (fondazioni, associazioni, cooperative sociali, organizzazioni di volontariato, organizzazioni non governative, enti ecclesiastici, enti di promozione sociale, operanti in qualsiasi ambito di attività: sanità, assistenza, scuola, sport, minori, cultura, ricerca, ecc.).

Obiettivi Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti un percorso di apprendimento dinamico e aggiornato. Il corso intende dare gli strumenti per poter:
- gestire e coordinare interventi nel no-profit
- gestire le attività con risorse opportune
- realizzare interventi di natura sociale
- gestire i processi all'interno delle associazioni
- individuare le opportunità per lo sviluppo dell'associazione, anche con i finanziamenti
- gestire le criticità
- attivare le reti territoriali.

Contenuti
- Il significato del principio di Sussidiarietà
- L'impresa sociale
- La normativa di riferimento del non profit
- Le peculiarità gestionali delle ONP
- I contratti di lavoro del non profit
- I Finanziamenti dei progetti di ONP e imprese sociali
- Principi di pianificazione e organizzazione delle associazioni no-profit
- Il piano di lavoro
- La gestione delle risorse interne ed esterne per il raggiungimento dello scopo sociale: principi e strumenti
- Coordinare le attività ed organizzare le reti sociali
- La gestione delle criticità
- Iter procedurali e modulistica per la gestione dell'associazione.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale e attività di laboratorio.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 200 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 1.300,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. S3
La Progettazione Sociale

Finalità Il presente percorso formativo è finalizzato alla implementazione ed aggiornamento di competenze sulle tecniche di progettazione nel sociale.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a giovani diplomati e laureati in tutte le discipline, che operano o intendono operare nel sociale, responsabili e soci di cooperative sociali e responsabili e soci di Associazioni sociali e culturali.

Obiettivi Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti un percorso di apprendimento dinamico e aggiornato. Il corso intende dare gli strumenti per poter:

- acquisire le competenze necessarie per la stesura di progetti nel sociale.
- Possedere gli strumenti necessari per reperire le fonti di finanziamento dei progetti stessi.
- Conoscere le leggi che promuovono e sostengono i servizi sociali, nonché conoscere le competenze dei diversi assessorati (regionali, provinciali e comunali) e le modalità di raccordo con gli stessi (contributi, convenzioni, cofinanziamenti, etc…).
- Acquisire le modalità di una oculata gestione dei progetti, anche in vista della delicata fase della rendicontazione.

Contenuti

- La progettazione: un nuovo stile e un nuovo strumento di lavoro per il terzo settore
- Perché lavorare per progetti in ambito sociale.
- Il raccordo con le istituzioni. Il lavoro di rete.
- Linee di finanziamento ai vari livelli e la ricerca delle fonti di finanziamento.
- Come leggere un bando.
- Per una stesura attenta dei progetti: vademecum e guide offerti dagli enti finanziatori, formulari, certificazioni richieste e allegati vari.
- Progettare in maniera coerente e dal punto di vista del valutatore..
- Progettazione e europrogettazione.
- L'analisi del contesto e fonti documentarie.
- Destinatari finali e intermedi.
- Obiettivi generali e specifici.
- Attori coinvolti (ente proponente, partner, attuatori, cofinanziatori) ATI, ATS, lettere d'intenti...
- Le attività e la loro pianificazione temporale.
- La metodologia.
- Il monitoraggio e la valutazione
- La predisposizione del budget
- La progettazione esecutiva.

Metodologia. La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed esercitazioni pratiche sulla progettazione.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n.150 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza e certificazione delle competenze.

Costo complessivo. Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 700,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS1
Datori di Lavoro con Funzioni di RSPP

Finalità In base all'art. 34 del D. Lgs. 81/2008, il Datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del Servizio di Prevenzione e Protezione dai rischi nella propria azienda nelle ipotesi previste nell'Allegato II (Aziende artigiane e industriali fino a 30 addetti; Aziende agricole e zootecniche fino a 10 addetti; Aziende della pesca fino a 20 addetti; Altre Aziende fino a 200 addetti.

Escluse le aziende industriali di cui all'art.1 del DPR 175/88 e successive modifiche, soggette all'obbligo di dichiarazione o notifica ai sensi degli artt. 4 e 6 del decreto stesso, le centrali termoelettriche, gli impianti ed i laboratori nucleari, le aziende estrattive e altre attività minerarie, le aziende per la fabbricazione e il deposito separato di esplosivi, polveri e munizioni, le strutture di ricovero e cura sia pubbliche sia private).

L'evoluzione della funzione dell'RSPP ha portato a richiedere a questa figura capacità e conoscenze di tipo sia specifico che gestionale. Per questo motivo il corso di formazione ha un taglio prettamente gestionale in quanto la finalità è quella di formare un 'organizzatore' del sistema sicurezza in azienda, anche in virtù del fatto che le aziende tendono ad impostare sistemi di gestione specifici.

In questo modo ci si pone come obiettivo di creare la mentalità di approccio migliore possibile ai rischi specifici della propria azienda.

Contenuti

- Il quadro normativo in materia di sicurezza dei lavoratori e la responsabilità civile e penale
- Gli organi di vigilanza e di controlli nei rapporti con le aziende
- La tutela assicurativa, le statistiche e il registro degli infortuni
- I rapporti con i rappresentanti dei lavoratori
- Appalti, lavoro autonomo e sicurezza
- La valutazione dei rischi
- I principali tipi di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di sicurezza
- I dispositivi di protezione individuale
- La prevenzione incendi ed i piani di emergenza
- La prevenzione sanitaria
- L'informazione e la formazione dei lavoratori

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata prevede momenti alternati di lezione frontale e esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno una dispense didattica materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 16 ore.

Titolo finale Verrà rilasciato un attestato di partecipazione a seguito di esito positivo della verifica finale

Costo complessivo Il corso, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 180,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS2
Formazione per RLS (Rappresntanti dei Lavoratori per la Sicurezza)

Finalità Fornire al Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), con i contenuti previsti dal DM 16 gennaio 1997, la formazione adeguata per potere attuare quanto previsto nell'articolo 50 del D.Lgs. 81/2008, nell'interesse dei lavoratori.

Destinatari Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

Contenuti
- Principi costituzionali e civilistici
- Legislazione generale e speciale in materia di infortuni e igiene sul lavoro
- Principali soggetti coinvolti e i rispettivi obblighi
- Definizione e individuazione dei fattori di rischio
- Valutazione dei rischi
- Individuazione delle misure (tecniche, organizzative, procedurali) di prevenzione e protezione
- Aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori
- Nozioni di tecnica della comunicazione.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata prevede momenti alternati di lezione frontale ed esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno una dispense didattica e materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 32 ore.

Titolo finale L'attestato di frequenza verrà rilasciato solo al superamento dell'esame finale, dopo aver frequentato il 100% del monte ore complessivo (la partecipazione ad un numero di ore inferiori a 32 non permette formalmente di assolvere all'obbligo di formazione).

Costo complessivo Il corso, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 250,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS3
Addetti Antincendio in Attività a Rischio di Incendio Basso

Finalità Il corso si propone di formare ed addestrare sulla genesi e lo sviluppo degli incendi, sui principi prevenzionistici e protezionistici e sull'utilizzo dei mezzi di estinzione portatili.

Soddisfa alla formazione obbligatoria prevista dalla D.M. 10.03.1998 che impone ai datori di lavoro di designare gli addetti alla squadra antincendio, oltre a fare il piano di valutazione del rischio e il piano di evacuazione.

Destinatari L'intervento formativo è indicato agli addetti designati dal datore di lavoro al servizio antincendio dei luoghi di lavoro a rischio di incendio basso (Allegato I del DM 10.03.1998 - Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro).

L'attività formativa è rivolta anche a datori di lavoro, addetti al servizio di prevenzione e protezione, responsabili della sicurezza, lavoratori, consulenti, professionisti.

Contenuti

- L'INCENDIO E LA PREVENZIONE (1 ora)
  - Princìpi 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 DI INCENDIO (1 ora)
  - Principali misure di protezione antincendio;
  - evacuazione in caso di incendio;
  - chiamata dei soccorsi.
- ESERCITAZIONI PRATICHE (2 ore)
  - Presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili;
  - istruzioni sull'uso degli estintori portatili effettuata o avvalendosi di sussidi audiovisivi o tramite dimostrazione pratica.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata prevede momenti alternati di lezione frontale e esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno una dispense didattica materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 4 ore.

Titolo finale L'attestato di frequenza fornisce i requisiti di legge per lo svolgimento del ruolo di Addetto al servizio antincendio dei luoghi di lavoro a rischio di incendio basso. Viene rilasciato previo superamento dell'esame finale e frequenza obbligatoria dell'intero monte ore corso.

Costo complessivo Il corso, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 80,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS4
Addetti Antincendio in Attività a Rischio di Incendio Medio

Finalità Il corso si propone di formare ed addestrare sulla genesi e lo sviluppo degli incendi, sui principi prevenzionistici e protezionistici e sull'utilizzo dei mezzi di estinzione portatili.

Soddisfa alla formazione obbligatoria prevista dalla D.M. 10.03.1998 che impone ai datori di lavoro di designare gli addetti alla squadra antincendio, oltre a fare il piano di valutazione del rischio e il piano di evacuazione.

Destinatari Il corso è indicato agli addetti designati dal datore di lavoro al servizio antincendio dei luoghi di lavoro a rischio di incendio medio. (Allegato I del DM 10.03.1998 - Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro). L'attività formativa è rivolta anche a datori di lavoro, addetti al servizio di prevenzione e protezione, responsabili della sicurezza, lavoratori, consulenti, professionisti.

Contenuti

- L'INCENDIO E LA PREVENZIONE INCENDI (2 ore)
  - Principi sulla combustione e l'incendio;
  - le sostanze estinguenti;
  - triangolo della combustione;
  - le principali cause di un incendio;
  - rischi alle persone in caso di incendio;
  - principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi.
- PROTEZIONE ANTINCENDIO E PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI INCENDIO (3 ore)
  - Le principali misure di protezione contro gli incendi;
  - vie di esodo;
  - procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme;
  - procedure per l'evacuazione;
  - rapporti con i vigili del fuoco;
  - attrezzature ed impianti di estinzione;
  - sistemi di allarme;
  - segnaletica di sicurezza;
- ESERCITAZIONI PRATICHE (3 ore)
  - Presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi;
  - presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale;
  - esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi e idranti

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata prevede momenti alternati di lezione frontale e esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno una dispense didattica materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente

Durata N. 8 ore

Titolo finale L'attestato di frequenza fornisce i requisiti di legge per lo svolgimento del ruolo di Addetto al servizio antincendio dei luoghi di lavoro a rischio di incendio medio. Viene rilasciato previo superamento dell'esame finale e frequenza obbligatoria dell'intero monte ore corso.

Costo complessivo Il corso, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 120,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS5
Addetti alle Misure di Primo Soccorso delle Aziende Rientranti Gruppo A (D.M. 388/2003)

Finalità Il corso ha l'obiettivo di formare Addetti alle misure di primo soccorso delle aziende rientranti nel Gruppo A (DM 388/2003). Assolve la formazione obbligatoria prevista dal D.Lgs. 81/2008, che prevede l'obbligo a carico dei datori di lavoro di designare i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di primo soccorso.

Il programma rispetta quanto previsto nell'Allegato 3 del DM 388/2003.

Destinatari Il corso è indicato agli addetti alle misure di primo soccorso delle aziende rientranti nella tipologia A (DM 388/2003).

Contenuti

- MODULO A - 6 ore
- Allertare il sistema di soccorso
- Cause e circostanze dell'infortunio (luogo dell'infortunio, numero delle persone coinvolte, stato degli infortunati, etc.)
- Comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza
- Riconoscere un'emergenza sanitaria
- Scena dell'infortunio: raccolta delle informazioni, previsione dei pericoli evidenti e di quelli probabili
- Accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato: funzioni vitali (polso, pressione, respiro), stato di coscienza, ipotermiae ipertermia
- Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio
- Tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso
- Attuare gli interventi di primo soccorso
- Sostenimento delle funzioni vitali: posizionamento dell'infortunato e manovre per la pervietà delle prime vie aeree, respirazione artificiale, massaggio cardiaco esterno
- Riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso: lipotimia, sincope, shock, edema polmonare acuto, crisi asmatica, dolore acuto stenocardico, reazioni allergiche, crisi convulsive, emorragie esterne post-traumatiche e tamponamento emorragico
- Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta

- MODULO B – 4 ore
- Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro
- Cenni di anatomia dello scheletro
- Lussazioni, fratture e complicanze
- Traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale
- Traumi e lesioni toraco-addominali
- Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro
- Lesioni da freddo e da calore
- Lesioni da corrente elettrica
- Lesioni da agenti chimici
- Intossicazioni
- Ferite lacero contuse
- Emorragie esterne

- MODULO C –6 ore
- Acquisire capacità di intervento pratico
- Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N
- Tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute
- Tecniche di primo soccorso nella sindrome respiratoria acuta
- Tecniche di rianimazione cardiopolmonare
- Tecniche di tamponamento emorragico
- Tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato
- Tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata prevede momenti alternati di lezione frontale ed esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno una dispense didattica materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 16 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza.

Costo complessivo Il corso, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 200,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS6
Addetti alle Misure di Primo Soccorso delle Aziende Rientranti nei Gruppi B e C (D.M. 388/2003)

Finalità Il corso ha l'obiettivo di formare Addetti alle misure di primo soccorso delle aziende rientranti nei Gruppi B e C (DM 388/2003). Assolve la formazione obbligatoria prevista dal D.Lgs. 81/2008, che prevede l'obbligo a carico dei datori di lavoro di designare i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di primo soccorso. Il programma rispetta quanto previsto nell'Allegato 4 del DM 388/2003.

Destinatari Addetti alle misure di primo soccorso delle aziende rientranti nella tipologia B (aziende o unità produttive con tre o più lavoratori che non rientrano nel gruppo A) e nella tipologia C (aziende o unità produttive con meno di tre lavoratori che non rientrano nel gruppo A).

Contenuti

- MODULO A - 4 ore
- Allertare il sistema di soccorso
- Cause e circostanze dell'infortunio (luogo dell'infortunio, numero delle persone coinvolte, stato degli infortunati, etc.)
- Comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza
- Riconoscere un'emergenza sanitaria
- Scena dell'infortunio: raccolta delle informazioni, previsione dei pericoli evidenti e di quelli probabili
- Accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato: funzioni vitali (polso, pressione, respiro), stato di coscienza, ipotermia e ipertermia
- Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio
- Tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso
- Attuare gli interventi di primo soccorso
- Sostenimento delle funzioni vitali: posizionamento dell'infortunato e manovre per la pervietà delle prime vie aeree, respirazione artificiale, massaggio cardiaco esterno
- Riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso: lipotimia, sincope, shock, edema polmonare acuto, crisi asmatica, dolore acuto stenocardico, reazioni allergiche, crisi convulsive, emorragie esterne post-traumatiche e tamponamento emorragico
- Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta.

- MODULO B - 4 ore
- Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro
- Cenni di anatomia dello scheletro
- Lussazioni, fratture e complicanze
- Traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale
- Traumi e lesioni toraco-addominali
- Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro
- Lesioni da freddo e da calore
- Lesioni da corrente elettrica
- Lesioni da agenti chimici
- Intossicazioni
- Ferite lacero contuse
- Emorragie esterne.

- MODULO C - 4 ore
- Acquisire capacità di intervento pratico
- Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N.
- Tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute
- Tecniche di primo soccorso nella sindrome respiratoria acuta
- Tecniche di rianimazione cardiopolmonare
- Tecniche di tamponamento emorragico
- Tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato
- Tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata prevede momenti alternati di lezione frontale e esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno una dispense didattica materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 12 ore.

Titolo finale L'attestato di frequenza viene rilasciato al superamento dell'esame finale, dopo aver frequentato il 100% delle ore previste.

Costo complessivo Il corso, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 180,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS7
Le Misure della Sicurezza Gli Agenti Fisici sui Luoghi di Lavoro: la Misura del Rumore nei Luoghi di Lavoro e Acustica Ambientale

Finalità L'art. 180 del D.Lgs 81/2008 recita "ai fini del presente decreto legislativo per agenti fisici si intendono il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche di origine artificiale, il microclima e le atmosfere iperbariche che possono comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

A fronte di una individuazione così precisa di tali agenti, i professionisti che operano del settore della sicurezza spesso non si avvalgono di strumentazioni per la determinazione reale di tali rischi sottovalutando la problematica e ricorrendo spesso a valutazioni "empiriche" che se non supportate da un dato numerico frutto di una analisi, una misurazione e un report ottenuti mediante l'utilizzo di apparecchiature tarate e certificate da centri SIT difficilmente possono dimostrare in modo scientifico la bontà del proprio operato.

Obiettivi Il corso si propone di individuare il campo di applicazione, illustrare l'utilizzo delle strumentazioni per la misura di uno dei principali agenti fisici, il "Rumore" e guidare il professionista nella gestione della misurazione, dall'implementazione della campagna di misure, all'interpretazione dei dati fino alla relazione finale.

Contenuti
- Cenni sull'acustica di base
- Strumenti e normativa di riferimento
- D.LGS. 195/06 acustica in ambiente di lavoro
- Legge 447/95 acustica ambientale
- Teoria di misura del rumore sui luoghi di lavoro
- Teoria di misura del rumore ambientale
- Acustica in ambiente di lavoro; problematica e bonifica
- Acustica ambientale; casi specifici e azioni di intervento
- Utilizzo della strumentazione per la misura del rumore sui luoghi di lavoro e integrazione dei dati
- Cenni sulla relazione tipo
- Utilizzo della strumentazione per la misura del rumore in ambiente esterno e interpretazione dei dati.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata prevede momenti alternati di lezione frontale e esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno una dispense didattica materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 12 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza secondo normativa vigente.

Costo complessivo Il corso, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 120,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS8
Le Misure della Sicurezza Gli Agenti Fisici sui Luoghi di Lavoro: Valutazione e Misura delle Vibrazioni sui Luoghi di Lavoro

Finalità L'art. 180 del D.Lgs 81/2008 recita "Ai fini del presente decreto legislativo per agenti fisici si intendono il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche di origine artificiale, il microclima e le atmosfere iperbariche che possono comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

A fronte di una individuazione così precisa di tali agenti, i professionisti che operano del settore della sicurezza spesso non si avvalgono di strumentazioni per la determinazione reale di tali rischi sottovalutando la problematica e ricorrendo spesso a valutazioni "empiriche" che se non supportate da un dato numerico frutto di una analisi, una misurazione e un report ottenuti mediante l'utilizzo di apparecchiature tarate e certificate da centri SIT difficilmente possono dimostrare in modo scientifico la bontà del proprio operato.

Obiettivi Il corso si propone di individuare il campo di applicazione, illustrare l'utilizzo delle strumentazioni per la misura di uno dei principali agenti fisici, le "vibrazioni" e guidare il professionista nella gestione della misurazione, dall'implementazione della campagna di misure, all'interpretazione dei dati fino alla relazione finale.

Contenuti
- Cenni di teoria sulle vibrazioni
- Normativa di riferimento
- Valutazione rischi mano-braccio
- Valutazione rischio corpo intero
- Modalità di misura e casi tipici
- Misura di vibrazioni mano-braccio: utilizzo della strumentazione per la misura delle vibrazioni sui luoghi di lavoro
- Misura di vibrazioni corpo intero: utilizzo della strumentazione per la misura delle vibrazioni sui luoghi di lavoro
- Interpretazione dei dati.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata prevede momenti alternati di lezione frontale e esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno una dispense didattica materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 12 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza secondo normativa vigente.

Costo complessivo Il corso, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 120,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS9
Le Misure della Sicurezza Gli Agenti Fisici sui Luoghi di Lavoro: Valutazione e Misura dei Livelli di Esposizione ai Campi Elettromagnetici a bassa e alta frequenza

Finalità L'art. 180 del D.Lgs 81/2008 recita "Ai fini del presente decreto legislativo per agenti fisici si intendono il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche di origine artificiale, il microclima e le atmosfere iperbariche che possono comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

A fronte di una individuazione così precisa di tali agenti, i professionisti che operano del settore della sicurezza spesso non si avvalgono di strumentazioni per la determinazione reale di tali rischi sottovalutando la problematica e ricorrendo spesso a valutazioni "empiriche" che se non supportate da un dato numerico frutto di una analisi, una misurazione ed un report ottenuti mediante l'utilizzo di apparecchiature tarate e certificate da centri SIT difficilmente possono dimostrare in modo scientifico la bontà del proprio operato.

Obiettivi Il corso si propone di individuare il campo di applicazione, illustrare l'utilizzo delle strumentazioni per la misura di uno dei principali agenti fisici, i "Campi Elettromagnetici" e guidare il professionista nella gestione della misurazione, dall'implementazione della campagna di misure, all'interpretazione dei dati fino alla relazione finale.

Contenuti
- Cenni di fisica e principi di elettromagnetismo
- Inquadramento legislativo
- I campi elettromagnetici a bassa frequenza ELF (extremely low frequency)
- I campi elettromagnetici ad alta frequenza RF
- Effetti biologici del CEM sul corpo umano
- Descrizione e funzionamento del misuratore di campi elettrici e magnetici
- Implementazione di una misura
- Applicazione pratica di misura di campo elettrico e magnetico a bassa frequenza (elettrodotto e/o elettrodomestici)
- Applicazione pratica di misura di campo elettrico ad alta frequenza
- Interpretazione dei risultati e impostazioni di relazione tipo.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata prevede momenti alternati di lezione frontale e esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno una dispense didattica materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 12 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza secondo normativa vigente

Costo complessivo Il corso, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 120,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS10
Le Misure della Sicurezza Gli Agenti Fisici sui Luoghi di Lavoro: Il Microclima in Ambiente di Lavoro. Problematiche e Misurazioni

Finalità L'art. 180 del D.Lgs 81/2008 recita "Ai fini del presente decreto legislativo per agenti fisici si intendono il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche di origine artificiale, il microclima e le atmosfere iperbariche che possono comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

A fronte di una individuazione così precisa di tali agenti, i professionisti che operano del settore della sicurezza spesso non si avvalgono di strumentazioni per la determinazione reale di tali rischi sottovalutando la problematica e ricorrendo spesso a valutazioni "empiriche" che se non supportate da un dato numerico frutto di una analisi, una misurazione ed un report ottenuti mediante l'utilizzo di apparecchiature tarate e certificate da centri SIT difficilmente possono dimostrare in modo scientifico la bontà del proprio operato.

Obiettivi Il corso si propone di individuare il campo di applicazione, illustrare l'utilizzo delle strumentazioni per la misura di uno dei principali agenti fisici, il "Microclima" e guidare il professionista nella gestione della misurazione, dall'implementazione della campagna di misure, all'interpretazione dei dati fino alla relazione finale.

Contenuti
- Introduzione al microclima e bilancio energetico
- Normativa di riferimento: ISO7726 - ISO7730
- Ambienti moderati
- Ambienti severi
- Strumenti di misura
- Casi applicativi
- Misure con centraline microclimatiche
- Interpretazione dei dati
- Cenni sulla relazione tipo.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata prevede momenti alternati di lezione frontale e esercitazioni applicative.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno una dispense didattica materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente.

Durata n. 12 ore.

Titolo finale Attestato di frequenza secondo normativa vigente.

Costo complessivo Il corso, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di € 120,00.

I Partecipanti potranno accedere anche a contributi regionali in forma di voucher.

COD. CS11
HACCP - Igiene e Sicurezza Agro-Alimentare

Finalità Il presente percorso formativo è finalizzato alla formazione ed all'aggiornamento, così come richiede il D.G.R. del 23/03/05 n. 728 e del 15/06/06 n. 715, a seguito della Legge del 27.01.05 n. 5, della Regione Basilicata con la quale ha abrogato, per gli operatori del settore agro-alimentare che operano nell'ambito regionale, l'obbligo del possesso del libretto sanitario.

Destinatari L'intervento formativo si rivolge a operatori del settore agro-alimentare.

Obiettivi Il percorso di formazione consentirà ai Partecipanti di acquisire la certificazione utile a far fronta alle necessità di igiene e sicurezza in ambito al proprio settore di riferimento a tutela della normativa vigente.

Contenuti
- La progettazione: un nuovo stile e un nuovo strumento di lavoro per il terzo settore
- Alimenti e pericoli correlati
- Le malattie trasmesse da alimenti
- Modalità di contaminazione degli alimenti e prevenzione delle malattie veicolate da alimenti
- Applicazione dei principi HACCP
- Nozioni di corretta prassi igienica (GMP)
- Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
- Microrganismi, infezioni e infestazioni
- Misure di profilassi professionale
- motivazioni all'interesse per l'igiene.
- malattie trasmesse dagli alimenti.
- conoscenza dei principali rischi sanitari connessi con la filiera alimentare (siano essi di natura
- biologica, chimica, fisica);
- conoscenza delle corrette procedure atte a ridurre o minimizzare la probabilità dell'insorgenza di
- intossicazioni/tossinfezioni/infezioni alimentari;
- procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature.
- contaminazione e conservazione degli alimenti.

Metodologia La metodologia che sarà utilizzata nello sviluppo delle attività formative prevede la trasmissione delle competenze attraverso momenti alternati di lezione frontale ed esercitazioni.

Materiale didattico I Partecipanti riceveranno dispense originali prodotte dagli esperti che gestiranno le lezioni didattiche, testi specifici sulle tematiche trattate, materiale di approfondimento a disposizione nell'area FAD dell'Ente

Durata n. 6 ore per coloro che non sono mai stati in possesso del vecchio libretto sanitario, n. 4 ore per coloro che sono in possesso del vecchio libretto sanitario

Titolo finale Attestato di partecipazione valido a tutti gli effetti di legge.

Costo complessivo Il percorso formativo, secondo quanto previsto da listino, avrà un costo complessivo di:

€ 60,00 per il percorso di n. 6 ore
€ 40,00 per il percorso di n. 4 ore.

Scheda di iscrizione individuale

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA 2010

Organismo di Formazione E.SC.LA. - Via Salvemini, 7 - 75020 Nova Siri Marina (MT)

Titolo Corso _____

Cod. Corso _____

Nome e cognome _____

Residenza in Via/p.zza _____

C.A.P. _____ Città _____ (____)

Struttura di appartenenza _____

Data e luogo di nascita _____

Incarico attuale _____

Tel. _____ Cellulare _____

Fax _____ E-mail _____

AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI D. Lgs. 196/2003
Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. n. 196/2003, si informa che:
- Il trattamento delle informazioni che la riguardano sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, tutelando il Suo diritto alla riservatezza.
- I dati che Lei ci ha fornito verranno trattati con modalità cartacee ed informatizzate ad opera di soggetti a ciò appositamente incaricati e per le finalità indicate nel presente modulo.
- I dati non saranno oggetto di alcuna diffusione.

Le ricordiamo, infine, che in qualunque momento potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del DLgs. n. 196/2003, ed in particolare potrà ottenere conferma dell'esistenza o meno di dati personali che la riguardano, ottenere la cancellazione, la trasformazione o il blocco dei dati trattati in violazione del dettato legislativo, nonché l'aggiornamento, la rettificazione o l'integrazione dei dati, contattando il titolare del trattamento dell'Ente ESCLA.

Luogo e Data _____

Firma partecipante _____

Compilare e inviare via fax al N. 0835 536419
o per posta all'indirizzo: E.SC.LA. - Via Trento, 21-23 - 75020 Nova Siri Marina (MT)

E.SC.LA.
Ente Scuole Lavoro
Basilicata

ENTE SCUOLA LAVORO BASILICATA
VIA TRENTO, 21
75020 - NOVA SIRI (MT)
Tel. 0835536419 Fax. 0835536419

www.esclabasilicata.org