



Rev. al 9 Aprile 2018

CATALOGO FORMATIVO 2018









INDICE DELLE AZIONI FORMATIVE

Abilità personali

Vision e mission aziendali
Gestione e nuovo modello organizzativo del personale
MBO Gestione per obiettivi. Strategie, politiche, responsabilità
Human Evolution Resource
Benessere personale, benessere del sistema aziendale: strumenti per realizzare gli obiettivi aziendali
Kaizen: una performance che cambia nel tempo
Modello della complessità: l'azienda vista come un "corpo vivente"
Team working con utilizzo di giochi di squadra
Team building: esperienze formative per creare motivazione, integrazione e spirito di squadra
Team Leader e Project Management
Leadership: nuovi approcci in un mondo che cambia
Leadership di successo in un'ottica di ecologia della mente e del sistema
Parlare in pubblico
Mnemotecnica 1
Mnemotecnica 2
I 5 Elementi. Elemento terra: team building e team leader con training walking e orienteering
I 5 Elementi. Elemento acqua: team building in barca vela
I 5 Elementi. Elemento fuoco: fire walking e team leader - Livello 1
I 5 Elementi. Elemento fuoco: fire walking, enpowerment e leadership - Livello 2
I 5 Elementi. Elemento aria: team leader con parapendio
I 5 Elementi. Elemento vuoto: meditazioni per persone molto impegnate
I 5 Elementi. Elemento vuoto: meditazioni per persone molto occupate
I 5 Elementi. Elemento vuoto: l'idiota interiore, ovvero risolvere con gioia oltre le aspettative
5 minuti per una cosa importante: come lavorare meno e guadagnare di più
La musicoterapia come supporto alla nascita e allo sviluppo armonico del bambino





	Il benessere emotivo del paziente con dolore		
	Intelligenza del corpo		
	Qualità della vita nel paziente con dolore da malattie infiammatorie croniche		
	Invecchiamento/ringiovanimento: teorie e metodi allo specchio		
	La musica come strumento per potenziare comunicazione e ascolto nella relazione di aiuto		
	Professionalità e servizio per migliorare gli stili di vita per la salute		
	Tutela della salute in ambito sportivo: metodologie a confronto		
	Metodica integrata nel trattamento e nella prevenzione del traumatismo in ambito sportivo		
	Corso avanzato su cucina dedicata e sostenibilità aziendale		
Contabilità - finanza			
	Normative doganali, accise, applicazione delle procedure, responsabilità, compilazione moduli e registri		
	Piano economico e finanziario		
	Budget e controllo di gestione		
	EBA - Essential Business Analysis		
Gestione aziendale - amministrazione			
	La logistica integrata		
	Board Game su produzione e introduzione basic al controllo di gestione		
	Business Administration		
	Business Plan del progetto di Innovazione		
	Strumenti e tecniche per il controllo di gestione per l'inserimento di nuovi progetti		
	Tecniche e strumenti di Risk Management		
	Corporate Social Responsibility o Responsabilità Sociale d'Impresa: strumento indispensabile per le aziende		
Impatto ambientale			
	Gas tecnici - formazione alle misure di tutela della salute umana, della sicurezza e di tutela dell'ambiente		
	Il sistema qualità e adeguamento normative tutela ambiente HACCP e ISO		
	La gestione dei rifiuti		
	La gestione delle acque		





Trattamento delle acque in ingresso/uscita			
Informatica			
Architettura, Parametrizzazione e Utilizzo del software gestionale integrato			
Applicazioni per palmari in uso alla forza vendita			
Formazione al fine di supportare il lavoro della forza vendita, garantendo la multimedialità e la multicanalità di uno smart working di ultima generazione			
Formazione su utilizzo TC POS			
La gestione dei dati digitalizzati			
Tecnologie CAD bidimensionale			
Tecnologie CAD tridimensionale			
Lavoro in ufficio ed attività di segreteria			
L'analisi organizzativa per gestire il cambiamento			
La redazione e gestione del Piano di Assistenza Individualizzato (P.A.I.)			
Formazione per addetti al front-office			
Il ruolo del back-office			
La comunicazione telefonica efficace con il cliente e il fornitore			
Gestione delle relazioni e dei servizi al cliente			
Le verifiche ispettive interne del Sistema Qualità			
Lingue			
Inglese tecnico-commerciale - Preliminary			
Inglese tecnico-commerciale - Intermediate			
Inglese tecnico-commerciale - Advanced			
Lingua spagnola - Livello base			
Lingua spagnola - Livello intermedio			
Lingua spagnola - Livello avanzato			
Lingua tedesca - Livello base			
Lingua tedesca - Livello intermedio			
Lingua tedesca - Livello avanzato			
Lingua francese - Livello base			
Lingua francese - Livello intermedio			
Lingua francese - Livello avanzato			







Marketing e vendite

	Benchmarking e Strategie commerciali su mercati nazionali ed esteri					
	Organizzazione e gestione della rete vendita					
	Il budget commerciale: analisi delle vendite e dei costi					
C	Qualità					
	Il sistema qualità aziendale					
	Sistema e norma UNI EN ISO 9001 - 2015					
	La normativa ISO 14001: integrazione sistema ambiente e qualità					
	Sistema e norma UNI CEI EN 16001 (Settore energetico)					
	Sistema e norma ISO 50001 (Settore energetico)					
	Certificazione Sicurezza sul lavoro OHSAS 18001					
	Le procedure per la Certificazione EN 1090					
S	Sicurezza sul luogo di lavoro					
	Il sistema HACCP					
	Formazione generale alla Salute e alla Sicurezza per i lavoratori					
	Aggiornamento formazione alla Salute e alla Sicurezza per i lavoratori					
	Formazione specifica alla Salute e alla Sicurezza per i lavoratori - Rischio Basso					
	Formazione specifica alla Salute e alla Sicurezza per i lavoratori - Rischio Medio					
	Formazione specifica alla Salute e alla Sicurezza per i lavoratori - Rischio Alto					
	Formazione alla Salute e alla Sicurezza per Preposto					
	Aggiornamento formazione alla Salute e alla Sicurezza per Preposto					
	Addetto al Primo Soccorso nei luoghi di lavoro - Gruppo A					
	Addetto al Primo Soccorso nei luoghi di lavoro - Gruppi B, C					
	Aggiornamento Addetto al Primo Soccorso nei luoghi di lavoro - Gruppo A					
	Aggiornamento Addetto al Primo Soccorso nei luoghi di lavoro - Gruppi B, C					
	Addetto alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze - Rischio Medio					
	Addetto alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze - Rischio Elevato					
	Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)					







	Aggiornamento Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) per aziende <50 dipendenti	
	Aggiornamento Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) per aziende >50 dipendenti	
	Basic Life Support Defibrillation	
Tecniche di produzione		
	Organizzazione della produzione	
	Cicli di produzione integrati per tutte le attività operative del birrificio artigianale	
	Processi innovativi per la produzione di lieviti	
	I controlli base di microbiologia e chimica nel processo della produzione della birra	
	La fase della fermentazione: analisi, controlli e procedure	
	Il controllo qualità prodotto durante la fase di conservazione, stoccaggio e trasporto	
	Il controllo delle temperature durante il ciclo di produzione	
	Formazione su utilizzo macchinari laboratori	
	Formazione tecnica per la gestione della malteria	
	Formazione tecnica per la gestione del processo di macinazione	
	La gestione dell'impianto della sala cotta	
	Formazione tecnica e procedurale per operatori e manutentori dei fermentatori e maturatori	
	Formazione tecnica e procedurale su macchinario centrifuga	
	Formazione tecnica e procedurale su stazione di dosaggio e propagatori	
	Analisi del bilancio energetico e di massa	
	Formazione tecnica e procedurale per operatori e manutentori dei gruppi valvole e gruppi pompe	
	Tecniche e procedure per operatori di centrale termica a produzione di vapore	
	Tecniche e procedure per operatori di centrali frigorifere e chiller	
	Tecniche e procedure per operatori di impianti di sanificazione cip (cleaning in place)	
	Impianti elettrici di bassa tensione e media tensione	
	Tecniche e procedure per addetti ai compressori aria	





Formazione tecnica e procedurale per operatori e manutentori dell'evaporatore rotante			
Analisi della tecnologia di produzione con utilizzo dell'evaporatore rotante			
Tecnologie di confezionamento, bottiglie, fusti e lattine. Impatti sul prodotto			
Formazione tecnica e procedurale dell'impianto di confezionamento			
Formazione tecnica e procedurale del magazzino automatico			
Altre Tematiche: Innovazione tecnologica di processo e prodotto			
Supply Chain Management			
Il nuovo paradigma organizzativo 4.0			
Lean production: tecniche, strumenti, applicazioni e verifiche			
I fondamenti della Lean Manufacturing e la gestione delle settimane Kaizen			
La strategia Six Sigma			
I principi Lean applicati al contesto tecnologico aziendale: la settimana Kaizen e la strategia Six Sigma			
Condivisione obiettivi e risultati tra organizzazioni e reparti lungo la supply chain			
Il controllo economico e finanziario della gestione della catena di distribuzione			
Social Food & Show Cooking: il cibo e benessere nell'era digitale			
Social Food & Homebrewing: coltivare una nuova generazione di beer lovers. Ricerche su nuove tendenze del consumatore			
Stili del bere: tradizione e modernità			
Social Media Strategy: dal prodotto all'esperienza			
Lead generation			
Tecnologie di Modellazione solida			







Abilità personali

Vision e mission aziendali

Informazioni generali:

La presente azione è finalizzata alla definizione di una mission e di una vision aziendale, da poter condividere successivamente con i propri collaboratori per il raggiungimento dell'obiettivo comune. Al termine dell'intervento formativo in esame, i partecipanti conosceranno la visione e la missione dell'azienda - espressa dal manifesto aziendale - nonché valori e obiettivi da mettere in condivisione.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di gestione e sviluppo del personale con focus su vision e mission aziendali.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a una efficace gestione e sviluppo del personale.

Contenuti principali del percorso:

- Il concetto di vision
- Il rapporto tra Vision e Mission
- Vision Famose
- Il capitale umano
- Gli obiettivi aziendali
- Il manifesto della visione
- I valori e la loro importanza
- La condivisione
- L'importanza della vision aziendale

Durata: 16 ore

Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Gestione e nuovo modello organizzativo del personale

Informazioni generali:

La presente azione è finalizzata a trasferire le competenze necessarie a realizzare un'efficiente gestione del personale, aspetto fondamentale per il buon funzionamento dell'impresa. Al termine dell'intervento in esame, i partecipanti saranno in grado di organizzare e guidare in modo corretto e coerente le risorse umane, mantenendo alti i livelli di motivazione, creando senso di appartenenza, incidendo positivamente sulla qualità dell'intero sistema aziendale. Il presupposto dell'azione presentata è la centralità della persona, valore e fulcro di un modello organizzativo che si è rivelato sempre più efficace in termini di durabilità delle imprese. Inoltre, si vuole promuovere e applicare i principi di interazione nel contesto aziendale di riferimento, affinché si possa comprendere come attrarre, sviluppare, trattenere i "talenti"; scegliere, riconoscere, gratificare ed incentivare i lavoratori e i collaboratori al fine di garantire all'impresa un vantaggio gestionale e alle persone che vi lavorano una maggiore crescita e soddisfazione.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di gestione e sviluppo del personale con focus sul nuovo modello organizzativo del personale.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a una efficace gestione e sviluppo del personale.

Contenuti principali del percorso:

- Modelli di organizzazione del personale
- Sistemi di gestione del personale
- La selezione: il processo di recruitment
- Valutazione: dalla valutazione alla valorizzazione





- Il bilancio delle competenze: tecniche di mappatura
- Valutare il potenziale
- Gli strumenti di incentivazione: tipologie e tecniche
- La retribuzione
- L'avanzamento di carriera
- La formazione: sviluppare un sistema di gestione della conoscenza
- Tecniche e metodologie per creare e sviluppare la motivazione dei collaboratori

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

MBO - Gestione per obiettivi. Strategie, politiche, responsabilità

Informazioni generali:

L'azione intende trasferire le competenze necessarie formare le abilità nei discenti per creare una struttura organizzativa fortemente orientata agli obiettivi della strategia aziendale, in cui la realizzazione della strategia, ovvero il "risultato" aziendale e i processi aziendali, siano prioritari rispetto agli "interessi" delle singole Funzioni aziendali.

L'azione formativa mira ad accrescere la motivazione per raggiungere gli obiettivi, porre il lavoratore in grado di ragionare in termini di sistema allargato in un ottica di Industry 4.0.

Obiettivi:

Formare le abilità per creare una struttura organizzativa fortemente orientata agli obiettivi della strategia aziendale, in cui la realizzazione della strategia, ovvero il "risultato" aziendale e i processi aziendali, siano prioritari rispetto agli "interessi" delle singole Funzioni aziendali.







Finalità:

Accrescere la motivazione per raggiungere gli obiettivi, porre il lavoratore in grado di ragionare in termini di sistema allargato in un ottica di Industry 4.0.

Contenuti principali del percorso:

- La gestione per obiettivi come sistema integrato
- Il collegamento con il ciclo delle gestione performance
- L'analisi dei processi per aumentare la conoscenza interna
- Il principio di controllabilità e le tipologie di responsabilità attribuite
- Mappa dell'organizzazione vista in articolazione in centri di responsabilità
- Legami tra MBO e piano dei conti del bilancio armonizzato: analisi dei costi in funzione degli obiettivi

Durata: 34 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale.

Quota di iscrizione per partecipante: € 680,00

Human Evolution Resource

<u>Informazioni generali:</u>

La presente Azione intende trasferire le competenze connesse alle attività di sviluppo delle Risorse Umane, attraverso l'analisi del potenziale dell'innovazione in azienda e del clima aziendale connesso agli scenari innovativi. Inoltre, i destinatari dell'intervento in oggetto, avranno modo di acquisire strumenti e tecniche per la realizzazione di dinamiche efficaci nei processi di comunicazione e teamwork.







Obiettivi:

Trasferire le competenze connesse alle attività di sviluppo delle Risorse Umane.

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze connesse alle attività di sviluppo delle Risorse Umane.

Contenuti principali del percorso:

- Il potenziale dell'innovazione in azienda
- Clima aziendale e nuovi scenari di innovazione
- Comunicazione e teamwork

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

Benessere personale, benessere del sistema aziendale: strumenti per realizzare gli obiettivi aziendali

Informazioni generali:

Le persone trascorrono gran parte del loro tempo nell'ambiente lavorativo e l'efficienza, la produttività e l'efficacia di una organizzazione dipendono anche dalla promozione del benessere in azienda.

Una cultura organizzativa che punta a migliorare la qualità della vita lavorativa, agisce anche potenziando la motivazione e la comunicazione e massimizza di conseguenza le performance e la produttività dell'azienda.







Obiettivi:

Obiettivo dell'intervento formativo è creare benessere in azienda. Sotto obiettivo è di fornire ai partecipanti competenze osservazionali e relazionali, per migliorare la capacità di lavorare in gruppo e di mantenere una condizione di benessere.

Finalità:

Analisi della qualità energetica vitale espressa dagli individui e dal gruppo in relazione ad al modello sistemico e della complessità.

- Conoscere gli obiettivi aziendali e saper indirizzare energie individuali e di gruppo
- Sviluppare intelligenza del corpo per migliorare la soddisfazione nel lavorare e nel raggiungere gli obiettivi concordati
- La cultura del gruppo
- La cultura del benessere sul lavoro e della sua condivisione
- Analizzare i modi in cui si perde energia e qualità di vita

Contenuti principali del percorso:

- Differenze tra un approccio riduzionistico e un approccio della complessità
- La naturopatia come strumento di analisi e la natura come cura
- La naturopatia come approccio a sistemi culturali differenti
- L'azienda vista come un corpo
- Il benessere del singolo in relazione al benessere aziendale
- Esercitazioni
- Perché utilizzare un sistema naturale per creare benessere in azienda
- Sistemi culturali a confronto e sviluppo di un mercato leale
- Strumento di analisi della complessità
- Concetto di salute come risultato di relazioni di sistema

Durata: 32 ore

Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Kaizen: una performance che cambia nel tempo

Informazioni generali:

Il Kaizen è un approccio innovativo per raggiungere miglioramenti rapidi nell'ambito dei processi produttivi. La concentrazione dell'azione operativa di realizzazione del miglioramento nell'arco di una settimana, fa si che tali progetti vengano denominati "settimane kaizen".

Una caratteristica fondamentale del miglioramento continuo a piccoli passi è che, oltre a non avere mai un termine (il fine ultimo è la perfezione a cui il miglioramento continuo tende costantemente), tiene in considerazione il fatto che non esiste un idea assoluta di raggiungimento di prestazione, perché le condizioni variano continuamente, quindi si tratta di considerare un miglioramento continuo all'interno di un processo di cambiamento continuo.

Obiettivi:

Le caratteristiche di questo nostro approccio, sono:

- analisi veloci finalizzate alla identificazione degli sprechi e delle attività non a "valore aggiunto" da rimuovere nel processo
- focalizzazione su interventi operativi di miglioramento
- utilizzo di risorse dedicate al miglioramento
- interventi di formazione e supporto "on the job"

Finalità:

- Il processo di miglioramento aziendale
- La metodologie di miglioramento in un ottica di salute (integrità) del sistema
- Le tecniche e gli strumenti per il problem solving
- La rivoluzione "lean" ed il suo impatto sui processi di miglioramento aziendale

Contenuti principali del percorso:

- Il miglioramento rapido in ottica Kaizen
- Le caratteristiche dell'approccio mentale e operativo Kaizen
- Le 5 fasi operative di un progetto Kaizen
- L'organizzazione e preparazione del progetto obiettivo







- La realizzazione del progetto: programma operativo della settimana kaizen, analisi del processo attuale ed individuazione delle inefficienze e sprechi nel processo, analisi delle cause, individuazione delle soluzioni, definizione dei nuovi standard operativi
- Monitoraggio dei risultati, come consolidare ed estendere il miglioramento in azienda
- La condivisione degli obiettivi e dei risultati attesi
- La focalizzazione delle persone
- Il coordinamento dell'azione di miglioramento
- La gestione a vista come forma di comunicazione
- Lavoro di gruppo, ruoli e funzioni

Durata: 40 ore

Livello del corso: avanzato

<u>Materiale didattico:</u> Esposizione e discussione degli argomenti. Analisi di casi. Esercitazioni individuali. Esercitazioni di gruppo. Role playing.

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 1.000,00

COMPLICATO

Modello della complessità: l'azienda vista come un "corpo vivente"

COMPLESSO

	meccanismo	organismo
Soluzione	spiegato nelle sue pieghe	compreso nel suo insieme
Approccio	analitico	sintetico
Etimologia	cum plicum	cum plexum







Informazioni generali:

La teoria della complessità, non è una teoria scientifica in senso stretto. Meglio sarebbe parlare di "sfida della complessità" oppure "pensiero della complessità" o, meglio ancora, "epistemologia della complessità". È proprio come prospettiva epistemologica, infatti, che la complessità svolge un ruolo cruciale nel pensiero contemporaneo. Questo perché la complessità comporta tre novità epistemologiche ugualmente rilevanti: una nuova alleanza tra filosofia e scienza, un nuovo modo di fare scienza, una nuova concezione dell'evoluzione naturale.

In questa ottica, il nostro centro ha sviluppato un metodo di indagine e di proposta di lavoro per le aziende, partendo dallo studio delle medicine e delle filosofie tradizionali, nello specifico la medicina e la filosofia Tibetana, come mezzo di valutazione dello stato di salute dell'azienda.

Non si tratta solo di una metafora incredibilmente felice ed efficace: l'azienda è valutata come se fosse una persona ed viene fatta come una sorta di "diagnosi", al fine di poter riconoscere i diversi fattori di disequilibrio, tra i suoi organi rappresentati dalle persone che in essa lavorano.

Obiettivi:

L'obiettivo di questo lavoro è creare un organigramma aziendale tenendo conto delle esigenze di sviluppo dell'azienda e di quanto, sulla base delle persone che la costituiscono, possa espandere il proprio potenziale.

Il modello di analisi utilizzato per valutare le risorse umane fa riferimento al modello culturale delle medicine e pratiche complementari o tradizionali, in via esplicativa Medicina Tradizionale Tibetana.

In termini sia di analisi che di previsione, questa indagine permette di valutare anche il contesto economico e le esigenze attuali del mercato nel quale l'azienda si muove, o le direzioni che vuole intraprendere.

L'analisi interna dell'azienda si muove a partire da due fattori fondamentali:

- comprendere lo stato generale di salute dei singoli e la relazione che ciò crea come effetto nel complesso dei risultati aziendali generali
- educare le persone a relazionarsi con più efficacia con se stessi e con i colleghi ed essere più finalizzati ai compiti e agli obiettivi del gruppo e dell'azienda.

L'effetto collaterale positivo è il generarsi di un contesto che favorisce il benessere tra le persone e produce, come conseguenza diretta, "buona salute" per il sistema azienda.

In sintesi, lo stato di salute dell'azienda è deducibile sì dai libri contabili, ma anche dallo stato di salute e di equilibrio manifesto dalle persone che lavorano in essa.

Armonizzare le persone pone le condizioni, le basi per lavorare su tutta l'azienda.

Finalità:

- Introduzione alla filosofia di base del modella della complessità
- Introduzione ad un nuovo modello di economia e di management, in relazione al modello della complessità
- Benessere aziendale e dell'individuo visto in una logica di sistema







Contenuti principali del percorso:

Primo modulo

I sette principi della teoria della complessità

- 1. Concetto di salute e di sistema
- 2. Auto-organizzazione
- 3. Orlo del caos
- 4. Principio ologrammatico
- 5. Immaginazione della previsione e delle strategie aziendali sulla base della salute del sistema
- 6. Potere delle connessioni, e principio di sincronicità

L'economia complessa

- Rendimenti crescenti
- Individui unici
- Razionalità limitata
- Elementi non misurabili
- Configurazioni e possibilità
- Mercato non in equilibrio

Secondo modulo

La complessità nell'attuale contesto socio-economico

- Progressiva frammentazione dei soggetti economici
- Notevole dinamismo delle forze
- Indecifrabilità degli eventi
- Produzione e coesistenza di fenomeni contraddittori

Il modello manageriale complesso

- Successo da non equilibrio e innovazione
- Processi decisionali indeterminati
- Strumenti intuitivi
- Ruolo positivo delle differenze interne
- Orientamento esplorativo dei manager

Massimizzare le connessioni delle risorse umane

- autonomia per ogni elemento
- meccanismi di controllo minimi
- procedure minime e snelle

L'obiettivo del cambiamento e della co-evoluzione

- visione allargata delle possibilità
- valutazione di emergenza

Durata: 24 ore per ogni modulo

Livello del corso: avanzato







Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 40

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 600,00 a modulo

Team working con utilizzo di giochi di squadra

Informazioni generali:

Il corso team working con l'utilizzo dei giochi di squadra coniuga il divertimento, l'energia e il miglioramento della comprensione con i colleghi, della comunicazione, delle relazioni e delle capacità di lavorare in team.

I fattori principali che vengono messi in atto sono: il ritmo, il movimento, massima interazione con gli altri, il riconoscere il proprio spazio e quello del compagno, il ruolo e la personalità imparando ad interagire divertendosi.

Obiettivi:

Formare la squadra in azienda attraverso una modalità ludica e divertente. Portare le riflessioni sul gruppo cercando di valorizzare il singolo.

Finalità:

Fare interagire il gruppo di lavoro attraverso un gioco. Creare un contesto in cui, con divertimento e dinamiche virtuose di gruppo, i partecipanti si cimenteranno con un processo di brainstorming per generare nuove idee.

Contenuti principali del percorso:

- Chiarire gli obiettivi. Quando si parla di target di squadra, non contano solo gli aspetti quantitativi (cosa raggiungere), ma anche quelli qualitativi: come voglio raggiungerli?
- Definire le regole del gioco. Per mantenere un buon clima interno e stimolare la collaborazione fra i membri di una squadra, bisogna stabilire le regole, soprattutto quelle relazionali e comportamentali.







- Indicare i livelli di responsabilità. Chiarire fin da subito, e senza ambiguità, chi è il responsabile di ciascuna fase del progetto e chi invece collabora semplicemente. Serve per semplificare il lavoro che verrà.
- Concordare un programma di verifica. Date, scadenze, follow up, riunioni pianificate in anticipo e ben strutturate: solo così si mantiene sempre il focus sui risultati.
- Stimolare la responsabilità del singolo verso il team e del team verso il resto dell'azienda. Il contributo del singolo dovrebbe essere noto solo all'interno del team per rafforzare l'unità, mentre il risultato finale va attribuito al team come insieme.

Durata: 36 ore

Livello del corso: avanzato

<u>Materiale didattico:</u> attrezzatura adatta allo sport scelto. Struttura. Dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 20

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 900,00

<u>Team building: esperienze formative per creare</u> <u>motivazione, integrazione e spirito di squadra</u> <u>Art - Orienteering - iPAD</u>

Informazioni generali:

Art - Orienteering - iPAD è un'attività che comprende un percorso misto: esplorazione sia di un territorio o di una città, allo scopo di interpretarne significati storici, artistici e culturali, sia di un territorio in un ambiente naturale, un bosco. Tali significati non sono altro che la metafora di concetti rilevanti per la situazione organizzativa del gruppo.

In questa azione di team building d'azienda si combinano in modo sinergico riflessioni strategiche, formazione, scoperta e cultura.







Essa consiste nel portare a termine un percorso predefinito, una sorta di caccia al tesoro, caratterizzato da punti di controllo chiamati *lanterne*, con l'ausilio di una bussola e di una cartina topografica che mostra particolari della zona da percorrere e un iPAD.

L'inserimento dell'utilizzo della App offre la possibilità di partecipare ad una sorta di caccia al tesoro tecnologica, attraverso la quale i partecipanti hanno l'opportunità di scoprire la storia, l'arte, la cultura, le curiosità e le tendenze fashion della città in cui questa è ambientata, nonché scoprirne la natura.

A ogni team viene consegnato un Mini iPad 3G. L'App consentirà alle squadre di definire il percorso migliore, scegliendo quali tappe affrontare prima di raggiungere l'obiettivo finale, al fine di ottenere il punteggio più alto possibile.

I partecipanti saranno sottoposti a quiz, risoluzione di puzzle e prove di vario tipo, che richiederanno anche di scattare foto e girare video, sempre tramite l'App.

Obiettivi:

Ogni team (si può anche decidere di "gareggiare" in coppia o in gruppo) deve effettuare un proprio percorso, passando nel giusto ordine dai punti di controllo indicati fino a raggiungere l'arrivo.

L'orienteering mette alla prova e favorisce lo sviluppo di una serie di abilità, tra cui la capacità di osservazione e memorizzazione, e la capacità di scelta di fronte a un bivio.

Facendo affidamento su informazioni ricevute in partenza e altre raccolte sul territorio, ogni gruppo effettua un lavoro di ricerca per ottenere un risultato eccellente sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo.

Finalità:

Stimolare il lavoro di gruppo in un ottica interdisciplinare e multidisciplinare al fine di valorizzare le caratteristiche di ogni individuo, di ogni mansione, e quindi anche in un ottica di multiprofessionalità, dando luogo ai componenti del gruppo di potersi conoscere e confrontarsi allo scopo di trovare il modo di collaborare fuori dai preconcetti e gli stereotipi interpretativi che si possono creare abitualmente.

Contenuti principali del percorso:

- Il valore di "IBRIDO E CONTAMINATO"
- Analisi interna del team: il valore di chi la compone
- Spirito di gruppo e appartenenza
- Come raggiungere insieme gli obiettivi: mi fido di TE!
- Confronto su cosa mi incoraggia e su cosa mi limita
- La formula 1+1= 4
- Superamento del concetto di limite

Durata: 24 ore





Livello del corso: avanzato

<u>Materiale didattico:</u> bussola, cartina topografica che mostra particolari della zona da percorrere, un iPAD.

Numero minimo partecipanti: 8

Numero massimo partecipanti: 32

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 600,00

<u>Team building: esperienze formative per creare</u> <u>motivazione, integrazione e spirito di squadra</u> KEEP CALM and FOCUS with BRUNCH!

Informazioni generali:

Meno formale di una cena, più divertente di un pranzo, il brunch è un'ottima occasione per trovare relax con i propri colleghi, anche quelli che di solito si vedono di rado, ma con i quali si crea interazione, una situazione dove magari anche i colleghi più timidi e riservati si possono "sciogliere" un po'.

Un metodo di lavoro che utilizza la metafora della cucina per parlare di azienda, che ha il vantaggio di poter essere applicato in qualsiasi location e a gruppi di qualunque dimensione.

I percorsi, strutturati in una serie di esercitazioni accompagnate da debriefing mirati, variano da attività ludiche a veri e propri interventi formativi che vengono distribuiti all'interno di 3 giornate.

Quasi tutte le esercitazioni prevedono tre momenti: un briefing in cui vengono spiegate le regole del gioco, una fase di cooking nella quale si mettono le mani in pasta (non necessariamente ai fornelli) e un debriefing per riportare l'esperienza vissuta al contesto aziendale.

Le esercitazioni derivano molto spesso da "esercizi" classici della formazione trasportati nel contesto cucina e consentono di vivere esperienze divertenti e stimolanti, che fanno emergere spunti di riflessione utili per la vita professionale e non solo.

La parte più trasversale riguarda l'abbinamento brunch con musica. Quest'esperienza multisensoriale aiuta a canalizzare la percezione e l'attenzione su altri aspetti, più energetici e sottili che uniscono i sensi, udito, vista, tatto, gusto, olfatto, al fine di equilibrare i sensi attraverso "note organolettiche" che aiutano a sollecitare e poi riequilibrare in modo armonico i sensi.







Ai piatti saranno abbinati vini o birre di produzione artigianale, con un esperto che racconta le peculiarità, ai quali poi sarà abbinata anche una combinazione di musiche.

La sintesi del lavoro sarà la combinazione di aver assaporato brani musicali, abbinati a vino o birra, in relazione al piatto.

È necessario svolgere un rapido sondaggio alla ricerca di intolleranze, allergie e altre esigenze particolari prima di stabilire il menu.

Obiettivi:

Il lavoro intorno alla costruzione di un menù, che tenga conto di ciò che identifica e che differenzia, delle particolari esigenze del singolo in relazione alla condivisione dell'altro, l'abbinamento del vino o della birra artigianale come ingrediente aggiuntivo che connota maggiormente e amplifica la percezione, l'abbinamento di un brano musicale (analisi multisensoriale), diventano un luogo ideale per stimolare la fantasia, aumentare lo spirito di aggregazione e la motivazione del gruppo.

L'organizzazione del brunch diventa metafora della realtà aziendale, in quanto per cucinare occorre utilizzare metodi, risorse, organizzazione e competenze, come in Azienda.

Finalità:

Stimolare il lavoro di gruppo in un ottica interdisciplinare e multidisciplinare al fine di valorizzare le caratteristiche di ogni individuo, di ogni mansione, e quindi anche in un ottica di multiprofessionalità, dando luogo ai componenti del gruppo di potersi conoscere e confrontarsi allo scopo di trovare il modo di collaborare fuori dai preconcetti e gli stereotipi interpretativi che si possono creare abitualmente.

Contenuti principali del percorso:

- Il valore di "IBRIDO E CONTAMINATO"
- Analisi interna del team: il valore di chi la compone
- Spirito di gruppo e appartenenza
- Come raggiungere insieme gli obiettivi: mi fido di TE!
- Confronto su cosa mi incoraggia e su cosa mi limita
- La formula 1+1= 4
- Superamento del concetto di limite

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: Ingredienti per realizzare il brunch, bevande, brani musicali.







Numero minimo partecipanti: 12

Numero massimo partecipanti: 36

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 840,00

Team building: esperienze formative per creare motivazione, integrazione e spirito di squadra Wellness aziendale

Informazioni generali:

Questa forma di team building è particolarmente efficace per debellare tensioni e stress, liberarsi da settimane di fatica e per interagire con i colleghi in un'atmosfera molto più rilassata.

Questo percorso è uno strumento ideale per i team che hanno necessità di abbattere le barriere, attingendo alla sfera emozionale, per sviluppare una nuova dimensione di empatia all'interno del gruppo.

Obiettivi:

Questo seminario è un viaggio alla scoperta del corpo, per abbattere lo stress e ritrovare armonia con il proprio team.

Oltre all'utilizzo della struttura termale, e quindi indicazioni rispetto ad applicazioni benefiche dell'Acqua (ad esempio idroterapia, idromassaggi, sauna, bagni di vapore, bagni depurativi con erbe), verranno insegnate alcune tecniche di massaggio con utilizzo di pietre, olii e spezie, in relazione a medicine tradizionali quali Ayurveda e Tibetana.

Si apprenderanno semplici ed efficaci tecniche a mediazione corporea, tecniche di respirazione, sia per autotrattamento che per trattamento dell'altro, al fine di riequilibrare corpo e mente, gestire lo stress e conservare i benefici dell'esperienza anche una volta tornati a casa.

Sarà dedicato uno spazio di riflessione e di confronto sull'analisi della propria qualità di vita nel lavoro e sulle opportunità di miglioramento, come stimolo individuale e di gruppo.

L'obiettivo è creare all'interno del proprio team un'esperienza di confronto, empatia, conoscenza e fiducia.







Finalità:

Stimolare il lavoro di gruppo in un ottica interdisciplinare e multidisciplinare al fine di valorizzare le caratteristiche di ogni individuo, di ogni mansione, e quindi anche in un ottica di multiprofessionalità, dando luogo ai componenti del gruppo di potersi conoscere e confrontarsi allo scopo di trovare il modo di collaborare fuori dai preconcetti e gli stereotipi interpretativi che si possono creare abitualmente.

Contenuti principali del percorso:

- Il valore di "IBRIDO E CONTAMINATO"
- Analisi interna del team: il valore di chi la compone
- Spirito di gruppo e appartenenza
- Come raggiungere insieme gli obiettivi: mi fido di TE!
- Confronto su cosa mi incoraggia e su cosa mi limita
- La formula 1+1= 4
- Superamento del concetto di limite

Durata: 36 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: se stessi, costume, vestiti comodi.

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 1.260,00

Team building & Volontariato

Informazioni generali:

HER è un'associazione di promozione sociale e in linea con la propria vocazione interpreta il "fare", il "lavoro" come un atto sociale, ovvero un modo per fare del proprio lavoro un bene comune da condividere. In un ottica di sistema, l'educazione a se stessi, all'altro, all'ambiente crea l'occasione di fare azioni vere, che abbiano un effetto sul singolo, sul gruppo, sulla comunità. In questa logica,







il Team Bulding può diventare il modo per creare spirito di squadra attraverso la solidarietà e il senso civico. In base al progetto che si vuole attuare, l'associazione HER sarà di supporto al fine di coinvolgere le capacità e le energie del gruppo, in relazione agli obiettivi dell'azienda che saranno progettati e tesi a migliorare le dinamiche del gruppo grazie ad attività collettive di scopo benefico e solidale e a creare contatti con enti, associazioni con le quali collaborare.

Alcuni esempi di attività sono:

- aiuto nel restauro, nella pulizia e nella cura del verde di Città, di Palazzi, Chiese e di edifici lasciati all'abbandono;
- preparazione di pasti e merende per persone in difficoltà;
- realizzazione di progetti per spazi dedicati nelle scuole o nelle case di riposo;
- realizzazione di orti o rimessa in opera di spazi verdi abbandonati;
- organizzazione di eventi per raccolte fondi per finanziare progetti o attività.

Le attività di Team Building & Volontariato possono essere combinate con eventi legati al Team Bulding Brunch, in modo da rendere ancora più piacevole la sinergia della squadra durante le attività destinate alla collettività.

Obiettivi:

Permettere ai dipendenti di dedicare qualche ora lavorativa al mese ad attività di volontariato dà ai colleghi la possibilità di conoscersi meglio al di fuori dell'ufficio e al tempo stesso di fare una "buona azione".

L'iniziativa non solo è utile per il team building e l'engagement dei dipendenti, ma concorre anche ad aumentare la reputazione dell'azienda e il suo appeal sui talenti in cerca di lavoro o nuove opportunità. Il cosidetto employer branding.

Un'attività di team building è uno tra i metodi più veloci per permettere a gruppi di lavoro di sviluppare l'attitudine necessaria a lavorare con strategie. I partecipanti all'attività di team building sono coinvolti in ambienti e situazioni diverse da quelle quotidiane, trovandosi spesso davanti ad una serie di attività che portano ad agire fuori dai normali schemi mentali e comportamentali.

Coniugare il team building ad un'attività di volontariato, è un modo per enfatizzare ancora di più i vantaggi di un'esperienza arricchente come questa.

Finalità:

La finalità dei gruppi di lavoro è:

- Il "fare insieme" (lavorare insieme per raggiungere obiettivi)
- Lo "stare insieme" (condividere lo spazio, il tempo, le emozioni per il bisogno di socializzare)
- Cooperare
- Ricaduta sociale

Contenuti principali del percorso:

- Il valore dell'agire in un ottica di sistema
- Analisi interna del team: il valore di chi la compone







- Spirito di gruppo e appartenenza
- Come raggiungere insieme gli obiettivi
- Aumentare l'autostima, sostenere l'altro nell'affidarsi
- Confronto su cosa mi incoraggia, e su cosa mi limita
- La formula 1+1= 4
- Superare il concetto di limite

Durata: 36 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: Struttura e materiale ad hoc. Dispense in formato cartaceo e/o

elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 20

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 900,00

Team Leader e Project Management

Informazioni generali:

La presente Azione intende trasferire competenze in materia di Project Management, attraverso lo sviluppo e l'approfondimento delle seguenti tematiche e relativi strumenti: l'analisi iniziale di obiettivi, benefici e principali caratteristiche del progetto; il WBS (Work Breakdown Structure) e GANTT del piano preliminare; lo studio di fattibilità di un progetto; MS Project; l'attività di monitoraggio; la gestione dei conflitti del gruppo di progetto.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di Project Management.

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze afferenti alle attività di Project Management.







Contenuti principali del percorso:

- L'analisi iniziale: obiettivi, benefici e principali caratteristiche del progetto
- WBS (Work Breakdown Structure) e GANTT del piano preliminare
- Lo studio di fattibilità di un progetto
- MS Project
- Monitoraggio
- Gestione dei conflitti del gruppo di progetto

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 600,00

Leadership: nuovi approcci in una logica di sistema

Informazioni generali:

Qualunque discorso sulla Leadership richiede un chiarimento preliminare del concetto di potere inteso come possibilità e capacità soggettiva di fare qualcosa, di influire sulla realtà e sui suoi cambiamenti in una certa direzione voluta; non coinvolge necessariamente altre persone, né tantomeno il dominio su di loro. Leadership potrebbe essere inteso propriamente come espressione migliore del "io posso - quindi sono".

Occorre inoltre ridefinire anche il concetto di gruppo: un insieme di persone che si differenzia ed è più della semplice somma di individui, per l'esistenza al suo interno di una organizzazione formale od informale, di una rete abbastanza consolidata di relazioni, comunicazioni ed influenze al fine di raggiungere uno o più scopi impliciti od espliciti alla base stessa della genesi del gruppo.

La presente Azione intende trasferire le competenze connesse alla realizzazione di un nuovo modello di Leadership. Oggi viviamo il tempo di una società variegata e mutevole, in particolare il business è caratterizzato da un numero così elevato di fattori, un variare cangiante di prodotti,







competitors, mercati, tecnologie, canali di vendita, ecc., da non essere più verticisticamente controllabile o prevedibile: siamo definitivamente passati dalla società meccanica alla società complessa, e le aziende e le organizzazioni devono imparare a pensare ed agire di conseguenza. Rapidità, flessibilità, creatività, autoapprendimento, autorganizzazione, lavoro di squadra e di progetto, connessione e integrazione sono la risposta necessaria.

Obiettivi:

- Promuovere il collegamento ed il dialogo fra le varie parti del sistema al fine di saper facilitare la connessione fra tutte le parti del gruppo, e quindi in definitiva far crescere e pienamente utilizzare la sua intelligenza sistemica
- Favorire il collegamento affettivo e l'espressione emotiva, la formazione di uno spirito di squadra, sostenere le relazioni interpersonali, l'identificazione, lo spirito di appartenenza, creare una consuetudine e le occasioni per l'espressione di solidarietà, fiducia ed armonia
- Collegare l'autorealizzazione personale con gli obiettivi dell'organizzazione, ascoltare i bisogni/valori dei collaboratori, sostenere la motivazione e la responsabilità del processo di crescita individuale e la relativa ricerca dell'eccellenza, co-creare piani personalizzati ed occasioni di apprendimento per lo sviluppo delle potenzialità e la valorizzazione delle risorse, monitorare e verificare l'acquisizione delle competenze critiche specifiche del ruolo e del contesto organizzativo.

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze connesse a un nuovo modello di Leadership.

Contenuti principali del percorso:

- Come le organizzazioni possono sopravvivere al tempo della complessità?
- Come devono auto-organizzarsi per sopravvivere?
- Come deve essere ed agire la Leadership?
- La struttura a rete: numero e qualità delle connessioni
- I fattori della rete

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 8

Numero massimo partecipanti: 16







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 720,00

Parlare in pubblico

Informazioni generali:

L'azione formativa Parlare in pubblico ha lo scopo di aiutare il singolo o il gruppo a prendere coscienza di quanto le proprie emozioni influenzino la mimica facciale, la gestualità, i movimenti e la postura in generale. Questa tecnica viene impiegata principalmente per imparare a gestire le proprie emozioni, la paura della critica e ad utilizzare e valorizzare la propria componente emotiva.

Obiettivi:

- Lavorare sulla consapevolezza delle proprie emozioni
- Avere una perfetta percezione del corpo nello spazio e di come gestire il proprio spazio
- Usare una Voce sempre coerente con i contenuti che si desiderano trasmettere al pubblico
- Comprendere l'importanza del contatto visivo
- Migliorare la capacità di trasmettere le conoscenze e coinvolgere emotivamente l'uditorio
- Acquisire fiducia nelle proprie capacità espositive
- Parlare con energia e coerenza
- Imparare a gestire Voce ed emozioni in un discorso pubblico
- Approfondire il concetto di comunicazione verbale, non verbale e paraverbale
- Raggiungere un eloquio elegante ed efficace

Finalità:

- Superare la paura della critica
- Saper catturare l'attenzione dall'inizio e concludere con il consenso
- Gestire lo sguardo, la postura e il linguaggio del corpo
- Usare al meglio il tono della voce, modulando volume, pause e ritmo
- Trasmettere le proprie idee in modo da far presa sugli altri, rendendo il messaggio vivace, interessante ed emozionante
- Trasmettere carisma

Contenuti principali del percorso:

- I pilastri parlare in pubblico: l'oratore, il messaggio, il pubblico
- Respirazione e rilassamento
- La postura e l'allineamento







- La gestualità e la postura dell'oratore
- Il linguaggio del corpo dell'oratore e del pubblico
- Gli strumenti per entrare in contatto con il pubblico
- L'importanza di stabilire il contatto visivo e come gestirlo
- L'espressione del viso e la potenza del sorriso
- Il potere seduttivo della parola
- Le argomentazioni che persuadono: l'uso delle "storie"
- L'importanza del paraverbale
- Migliorare la dizione per rendere elegante la propria voce
- La preparazione del discorso
- L'intenzione comunicativa per trasmettere pensieri e suscitare emozioni
- Il modo più efficace per concludere un discorso: la spinta all'azione

Durata: 36 ore

Livello del corso: base

<u>Materiale didattico:</u> Materiale video selezionato, videoregistrazioni performance iniziali e finali. Dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 8

Numero massimo partecipanti: 16

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 900,00

<u>5 minuti per una cosa importante:</u> <u>come lavorare meno e guadagnare di più</u>

Informazioni generali:

L'introduzione nel mondo occidentale di modi di pensare ed agire delle filosofie orientali, sta modificando gradualmente l'approccio generale al lavoro. Si potrebbe pensare che questo aspetto possa riguardare solo il tempo libero, es. il frequentare il corso di yoga, tai-chi, reiki o altro, e invece riguarda anche il mondo del lavoro, vedi settimana kai-zen e lean manifacturing.







Il concetto chiave, alla base di questo modo di pensare e di agire è:

"Il segreto per guadagnare di più non è lavorare di più, ma FARE CIÒ CHE SERVE DI PIÙ."

Eliminare lo spreco, imparare a gestire la propria risorsa interna (lo stress ad esempio può essere considerato un fattore di spreco), smettere di pensare negativamente, o di pensare riferendosi sempre al passato per affrontare situazioni nuove.

Imparare a cambiare l'approccio alle cose che succedono, cambiare abitudine, imparare a considerare cosa va fatto e non cosa si è capace di fare.

Obiettivi:

Il presente corso di formazione nasce dall'esigenza di promuovere e migliorare il benessere nei luoghi di lavoro. Le tecniche proposte fanno riferimento a pratiche complementari come ad esempio il Reiki, il massaggio psicosomatico e altre tecniche di contatto, indicate nelle professioni di aiuto per prevenire il burn out, caduta di motivazione, stress lavorativo, conflitti personali e interpersonali, ansia, depressione e dolore fisico e psichico.

Finalità:

Lo scopo è insegnare tecniche da 5 minuti per reintegrarsi, riequilibrarsi nei momenti di stanchezza al fine di evitare conflitti e preservare le energie individuali mantenendo efficacia e freschezza sul posto di lavoro.

Contenuti principali del percorso:

- Qualcosa in me comunica: tecniche da 5 minuti per persone molto indaffarate
- Antidoto per l'impazienza e l'attenzione verso il paziente
- Tecniche da 5 minuti per attivare consapevolezza e recuperare energia fisica
- Il Reiki come esercizio di autoconsapevolezza del corpo per sciogliere tensioni
- Autotrattamento, contatto con il paziente, riequilibrio energetico
- Come autotrattare il viso e distendere la muscolatura facciale per ritrovare entusiasmo
- Esercizi di bilanciamento dell'aspetto materiale, emozionale e energetico di parti del corpo al fine di attivare presenza mentale
- Trattamento dei principali punti energetici per recuperare stati d'ansia e stress e burn out

Durata: 24 ore

Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

La musicoterapia come supporto alla nascita e allo sviluppo armonico del bambino

Informazioni generali:

In sala parto l'ascolto musicale è consigliato anche dai medici, soprattutto per le primipare, nelle quali la paura e l'intensità delle contrazioni possono avere effetti negativi sul travaglio, causando eventuali traumi alla partoriente e al nascituro. Esperienze australiane ad esempio confermano che l'ascolto di musica rilassante serve per favorire la distensione, la calma e per far sì che la donna si concentri su se stessa con lo scopo di ridurre e di gestire meglio il dolore, ma anche per diminuire il panico, per distrarre e per agevolare il riposo/sonno tra una contrazione e l'altra; si ricorre, invece, a brani coinvolgenti ad alto volume per cercare di distogliere l'attenzione dal bisogno di spingere e per far sì che la partoriente rimanga vigile.

Obiettivi:

Fare acquisire conoscenze teoriche e aggiornamenti; fare acquisire abilità manuali, tecniche o pratiche; fare migliorare le capacità relazionali e comunicative in tema di: Tutela della salute della donna e del bambino e delle patologie neonatali.

Finalità:

Riduzione significativa dei tempi del travaglio e della richiesta di analgesici e antidolorifici.

Il canto prenatale svolge anche un'azione auto-analgesica, poiché la pratica aiuta la partoriente a produrre le endorfine, sostanze che attenuano spontaneamente la percezione del dolore. La respirazione distesa, invece, influenza positivamente il tono muscolare, che perciò risulta meno contratto.

Contenuti principali del percorso:

- Evoluzione in relazione al cambiamento del corpo e all'affinamento della percezione sensoriale che avvengono in una donna durante la gravidanza
- Embriogenesi: modelli a confronto
- Come sostenere il dolore e la fatica: le parole della donna e degli operatori
- Dimostrazione da parte del docente di tecniche per modulare la voce e influenze nella postura del corpo







- Prove tra partecipanti dell'uso della voce con timbri ed estensioni diverse da usare durante il parto
- Uso della voce combinata a musiche specifiche
- Musicoterapia come approccio preventivo. Come accoglierlo e accompagnarlo nel primo settennio, nel secondo settennio e nello sviluppo
- Rapporto tra modi e scale musicali pentatonia, esatonia e normale rispetto all' evoluzione del bambino
- Riassunto dei temi trattati e verifica attraverso esercizi di valutazione pratica

Durata: 24 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Il benessere emotivo del paziente con dolore

Informazioni generali:

L'ascolto della musica, come complemento alle tradizionali terapie farmacologiche, potrebbe ridurre il dolore cronico o acuto collegato a cancro e altre condizioni morbose, causa di compromissione funzionale e disabilità, disagio psicologico (ansia, depressione) e privazione del sonno.

Obiettivi:

- Acquisire conoscenze teoriche in: dolore e stress emotivo del paziente correlato alla malattia; riequilibro energetico e benessere emotivo del paziente
- Conseguire conoscenze pratiche in: musicoterapica; visualizzazione e rilassamento; tocco massaggio; acquisire conoscenze aggiornate sull'uso delle cure complementari proposte nell'assistenza alla persona con dolore.







• Migliorare capacità comunicative in: approccio olistico e sostegno della parte sana della persona per favorire il processo di integrazione

Finalità:

- Riduzione nell'uso di anestetici, l'uso di antidolorifici a base o meno di oppioidi, e l'uso di sedativi
- Miglioramento della frequenza cardiaca, pressione e tasso di respirazione
- Stimolazione di altri sensi oltre ai recettori del dolore, attirando l'attenzione dei pazienti e alleviando stress e ansia con le proprietà calmanti della musica
- Promuovere un senso di speranza e controllo, per spostare attivamente l'attenzione dei pazienti e supportarli nella lotta attiva alla loro patologia

Contenuti principali del percorso:

- Approccio globale della persona
- Il Prendersi in cura e incremento della qualità della vita
- La Musica in ospedale
- La parola che crea
- lo ci sono: empatia e sostegno al paziente
- Trattamenti esterni: teoria e pratica

Durata: 48 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 960,00







Intelligenza del corpo

Informazioni generali:

L'azione formativa vuole trasferire competenze base in ambito di pratiche complementari ed energetiche, al fine di promuovere benessere, funzionamento ed equilibrio del corpo in generale e in armonia con l'aspetto mentale.

Obiettivi:

- Promozione di una comunicazione corretta ed efficace
- Miglioramento degli stili di vita della salute

Finalità:

Il corso è mirato alla sperimentazione dell'ascolto del corpo, per coltivare diversi metodi di consapevolezza attraverso:

- esercizi di sensibilizzazione e posizioni che insegnano ad essere presenti nell'azione, attenti nell'osservare le differenti sensazioni durante e dopo il movimento, ad ascoltare i messaggi del corpo e la riattivazione della sua comunicazione
- tecniche di respirazione perché proprio il respiro aiuta a fluire in questa osservazione senza giudizio e aprendo al vero ascolto
- tecniche di visualizzazione e sincronia percettiva, che permettono di espandere la propria coscienza oltre i confini del corpo e sintonizzare sensazione e percezione

Contenuti principali del percorso:

- Elementi di Lettura del Corpo
- Esperienza diretta sull' "intelligenza" del corpo: Bioenergetica, Kinesiologia, Medicina Energetica
- L'importanza della relazione corpo-mente nel processo di apprendimento della consapevolezza di sé
- Contatto corporeo e ascolto
- Il respiro come strumento di relazione e attivazione corpo-mente
- L'utilizzo della respirazione nella gestione dello stress
- Respirazione come codice di comunicazione non verbale

Durata: 24 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Qualità della vita nel paziente con dolore da malattie infiammatorie croniche

Informazioni generali:

La conoscenza su come e perché noi sentiamo dolore e sul complesso gioco di neuroni e molecole messaggere che porta alla sua percezione, sta progredendo costantemente. Allo stesso tempo però stiamo relativamente da poco tempo cominciando a considerare il contributo delle emozioni, degli affetti e delle funzioni cognitive, e come la risposta umana ad emozioni quali rabbia, frustrazione, depressione, ansia, fatica e disperazione possa influenzare la percezione del dolore. Il dolore cronico è emerso come un fenomeno distinto dal dolore acuto. Anche se i due tipi di dolore condividono il fenomeno della nocicezione, nel caso del dolore cronico altri fattori sono in gioco, ad esempio una anormale attività nervosa o alterazioni a livello del sistema nervoso centrale. Data la miriade di influenze sulla percezione del dolore, appare chiaro che l'applicazione di un modello biomedico tradizionale, che ricerchi solo una causa organica del dolore, può fallire a volte poiché non tiene conto della natura multidimensionale del dolore.

Obiettivi:

- Acquisire conoscenze teoriche in: dolore e stress emotivo del paziente correlato alla malattia; riequilibro energetico e benessere emotivo del paziente.
- Conseguire conoscenze pratiche in: musicoterapica; visualizzazione e rilassamento; tecniche di manipolazione corporee; tecniche di trattamento dolore; acquisire conoscenze aggiornate sull'uso delle cure complementari proposte nell'assistenza alla persona con dolore.
- Migliorare capacità comunicative in: approccio integrato e sostegno della persona per favorire il processo di integrazione e miglioramento della qualità di vita del paziente e degli operatori che assistono







Finalità:

- Una comunicazione efficace tra operatori e paziente
- Migliorare il controllo del dolore attraverso una buona prassi che implica: buona comunicazione, valutazione approfondita e spiegazione esatta e completa delle opzioni terapeutiche
- Imparare a leggere attraverso una modalità olistica ed energetica, i dettagli sul dolore provato dal paziente, la sua natura, l'evoluzione, i fattori scatenanti e quelli che lo alleviano.
- Saper individuare le cause e la personalizzazione del trattamento

Contenuti principali del percorso:

- Approccio globale della persona
- Emozione, dolore, malattia
- Relazione d'aiuto
- Umanizzazione dell'assistenza

Durata: 20 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 400,00

<u>Invecchiamento/ringiovanimento:</u> <u>teorie e metodi allo specchio</u>

Informazioni generali:

Negli ultimissimi anni, in Occidente, l'interesse da parte della grande utenza per la conquista ed il mantenimento della Salute in modo naturale è cresciuto esponenzialmente. Le Scienze si sono integrate e numerosi Sistemi si sono orientati verso lo studio dell'energia vitale intesa come forza







che conferisce vita e vitalità sia al corpo fisico, la fonte deputata al sostentamento della vita, sia ai corpi più sottili. Le strategie di gestione dello stress, che favoriscono la canalizzazione dell'energia vitale dell'organismo insieme all'accettazione che dietro ad ogni evento della nostra vita ci sia un prezioso potenziale di apprendimento, rappresentano anche valide strategie di gestione del processo di invecchiamento: consentono, infatti, di mantenere e/o recuperare lo stato di salute, di ottenere maggiore concentrazione allenando una mentalità "uni-direzionale", di ottimizzare le nostre capacità psico-fisiche, di farci godere di uno stato di benessere inteso come "stato d'animo", con il quale ci sentiamo capaci di realizzare i nostri progetti nella vita.

Obiettivi:

Fornire strumenti e conoscenze base relative alle pratiche delle medicine orientali, alla naturopatia su dieta, comportamento finalizzato ad un migliore impiego dell'energia vitale e prolungamento in salute della vita.

Finalità:

Apprendere tecniche al fine di migliorare la capacità di adattamento ai cambiamenti (stressors o agenti stressanti) e conseguentemente la qualità vita, quali:

- tecniche di de-condizionamento psicologico e riequilibrio energetico
- tecniche di coordinazione motoria
- tecniche respiratorie e meditative
- metodologie utili per l'ottimizzazione del sonno e del riposo
- indicazioni per un'alimentazione consapevole

Contenuti principali del percorso:

- Invecchiamento naturale sintomi e cause
- Invecchiamento naturale: il comportamento, la psicologia
- Invecchiamento e senilità: cause patologiche di invecchiamento dove si orienta la ricerca
- Confronto tra approcci culturali differenti medicina scientifica e medicine e pratiche complementari e influenzamento su stili di vita
- Costi di una società che invecchia: ipotesi di approccio multidisciplinare
- Relazione su casi di trattamento di musicoterapia su pazienti allettati, con problemi metabolici e dell'alimentazione, dolore cronico, e demenza
- Uso di terapie musicali specifiche e tecniche manuali sui temi relazionati
- Tecniche per il ringiovanimento e il rallentamento della vecchiaia

Durata: 21 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 420,00

La musica come strumento per potenziare comunicazione e ascolto nella relazione di aiuto

Informazioni generali:

La musica ha potenzialità educative, preventive e terapeutiche che la rendono un interessante strumento in grado di facilitare la comunicazione, la relazione, lo scambio emotivo e affettivo; essa nasconde potenzialità anche per il benessere della relazione, lo scambio emotivo e affettivo, la motricità, il linguaggio e, in modo indiretto, il benessere della persona. Sia per quanto riguarda il rapporto tra operatore e paziente, che quello tra gli stessi operatori, che devono collaborare nella relazione di aiuto con il paziente.

Obiettivi:

L'utilizzo della musica e della musicoterapia come strumento per la stimolazione dello sviluppo neurobiologico delle strutture cerebrali nel bambino oppure dell'adulto, in caso di lesioni, traumi o danni alle aree corticali e sottocorticali. Infatti, essendo la musica una funzione complessa che coinvolge e stimola ampie reti neurali ed essendo essa accessibile a tutti, a prescindere dalle competenze linguistiche, cognitive e sociali, le esperienze musicali sembrano poter modificare, entro certi limiti, le connessioni cerebrali e migliorare alcune funzioni come la memoria, le competenze simboliche, la coordinazione motoria.

Finalità:

- Favorire il contatto con il paziente
- Facilitare i processi espressivi delle emozioni
- Facilitare la comunicazione e l'ascolto
- Imparare a stabilire una relazione che, attraverso la reciprocità, fornisca la possibilità di cambiare
- Facilitare l'introspezione, che permette al soggetto di esprimere e regolare le proprie emozioni, creando un percorso che conduce al cambiamento





• La Musicoterapia come strumento per aprire canali privilegiati di comunicazione che consentono l'instaurarsi di una relazione tra paziente e terapista, e che provocano attivazioni senso-motorie, al fine di mantenere o ristabilire uno stato di benessere

Contenuti principali del percorso:

- Elementi di Psicologia della comunicazione
- Esempi di musica come strumento di comunicazione e di cura presso i popoli primitivi
- Gli effetti dell'ascolto musicale sulla capacità di comunicare
- Gli effetti dell'uso della voce come elemento sonoro e ritmico
- Gli effetti della voce singola, della risonanza, del coro
- L'uso del corpo come strumento di produzione di suono e vibrazione

Durata: 21 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 420,00

<u>Professionalità e servizio per migliorare gli stili di vita</u> <u>per la salute</u>

Informazioni generali:

La teoria dei sistemi introduce un modello di assistenza assai diverso dal tradizionale approccio allopatico (azione concentrata sul trattamento dei sintomi, sull'estrema specializzazione, sull'enfatizzazione dell'efficienza, con una professionalità legata ad un approccio emotivo neutrale). Nel modello olistico la ricerca delle cause della malattia è fortemente orientata verso i modelli esistenziali e la persona è definita come un sistema vivente integrato con l'ambiente, non scomponibile in parti. La visione olistica della persona è da sempre una delle caratteristiche principali di una valida assistenza infermieristica.







"L'infermiere riconosce la salute come bene fondamentale della persona e interesse della collettività e si impegna a tutelarla con attività di prevenzione, cura, riabilitazione e palliazione". (art. 6 del Codice Deontologico);

Non a caso la salute per l'OMS è "uno stato di completo benessere fisico, mentale e sociale e non la semplice assenza dello stato di malattia o di infermità". Per concretizzare questo concetto, sono state ideate le linee guida per un percorso di alta formazione in cure complementari.

Obiettivi:

Migliorare gli stili di vita per la salute. Fornire conoscenze sull'assistenza infermieristica in chiave naturale e di umanizzazione del servizio alla persona per poter rispondere meglio alle esigenze del contesto odierno.

Finalità:

Tutela della salute dell'operatore sanitario e miglioramento della sua prestazione.

Contenuti principali del percorso:

L'INFERMIERE CHE OSSERVA SE STESSO: PROFESSIONALITÀ COME STRUMENTO PER MIGLIORARE GLI STILI DI VITA PER LA SALUTE

- Migliorare la capacità di elaborare le proprie esperienze
- Tecniche per facilitare il rilasciamento di emozioni negative
- Tecniche per aumentare la consapevolezza e l'ascolto di sé

L'INFERMIERE CHE OSSERVA L'ALTRO: LA CURA DELLA PERSONA IN UNA PROSPETTIVA NATURALE E DI UMANIZZAZIONE DELLE CURE

- Migliorare la capacità relazionale con l'altro
- Migliorare la capacità di comunicare in modo sinergico
- Educare ai comportamenti idonei per favorire il benessere

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 320,00

Tutela della salute in ambito sportivo: metodologie a confronto

Informazioni generali:

Nella concezione e nella pratica dello sport si evidenziano, come in altri aspetti della vita e della cultura, le differenze esistenti tra il mondo orientale e quello occidentale.

Lo sport nasce dal desiderio di esprimere aspirazioni diverse dell'uomo: manifestare al più alto grado le potenzialità fisiche del nostro organismo, esaltare la bellezza e la grazia dei movimenti, soddisfare un desiderio di salute, cioè vivere "bene" e vivere "a lungo".

L'Occidente ha da sempre sottolineato soprattutto la prima di queste aspirazioni e, pur non disprezzando le altre, ha generato delle discipline sportive che privilegiano l'aspetto "fisico". Nei nostri paesi lo sport presenta una natura fortemente agonistica tesa al raggiungimento del miglior risultato, del miglior tempo, della migliore prestazione. Il fine dell'attività sportiva assai spesso si identifica con la vittoria della competizione e con l'acquisizione di un primato oggettivo che è motivo di soddisfazione individuale e di promozione sociale.

L'Estremo Oriente ha dedicato più attenzione all'aspetto "salutare" del movimento e di conseguenza ha messo a punto delle discipline sportive che tendono al mantenimento della salute come benessere "psico-fisico". La pratica degli sport in Estremo Oriente è prevalentemente destinata al riequilibrio dell'organismo e al fine dell'acquisizione di un primato primariamente soggettivo. Si tratta di una competizione dell'uomo con se stesso per raggiungere un miglior controllo dell'integrità e potenzialità del proprio organismo.

Obiettivi:

Obiettivi di questo approccio sono fornire gli strumenti teorici e pratici affinché si possa supportare l'atleta nella tutela della salute in ambito sportivo. In modo più specifico si vuole perfezionare le conoscenze di base per fornire strategie più efficaci per aiutare l'atleta durante l'iter di allenamento al fine migliorare la performance atletica e promuovere uno stile di vita sano e di integrazione corpo, mente, ambiente e infine, di contrastare il fenomeno del doping

Finalità:

- Minor invasività terapeutica
- Miglioramento della prestazione
- Miglioramento della salute







- Minor livello di infiammazione
- Minor incidenza di trauma
- Miglior recupero da trauma

Contenuti principali del percorso:

- Benessere ed attività fisica approccio scientifico e approccio complementare
- Prevenzione morti improvvise nello sport
- Individuazione dei disturbi agli organi e trattamento secondo l'energetica complementare
- Sindromi sport correlate approccio scientifico
- Confronto su metodologia integrata per trattamento e prevenzione sindromi sport correlate
- Patologie infettive in ambito sportivo
- La dieta dello sportivo aspetti medico-scientifici
- Fattori che concorrono a mantenere energia fisica e mentale.
- Integrazione e supplementazione in ambito sportivo
- La musicoterapia e sport: utilizzo di frequenze su casi specifici
- La supplementazione in naturopatia

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 320,00







<u>Metodica integrata nel trattamento e nella prevenzione</u> <u>del traumatismo in ambito sportivo</u>

Informazioni generali:

Il taping può prevede un'applicazione specifica nella medicina Tradizionale Cinese. In particolare si può far riferimento alla stimolazione dei meridiani energetici alla ricerca dell'ARMONIA "energetica vitale".

Obiettivi:

Obiettivi di questo approccio sono fornire gli strumenti teorici e pratici affinché si possa supportare l'atleta in campo educativo, rieducativo, terapeutico, riabilitativo del benessere e dello sport.

In modo più specifico si vuole perfezionare le conoscenze di base per fornire strategie più efficaci nel trattamento e nella prevenzione dei traumi e del dolore acuto e cronico in ambito sportivo.

Finalità:

- Minor invasività terapeutica
- Stimolazione delle risorse energetiche dell'individuo nell'attività di riabilitazione
- Maggior conoscenza del proprio corpo al fine di ridurre l'incidenza del trauma

Contenuti principali del percorso:

- Il trauma in ambito sportivo
- Utilizzo dei fattori di crescita piastrinici nei traumatismi sportivi
- Fattori interni, esterni e sincronici che incidono sulla manifestazione del traumatismo
- Individuazione dei disturbi agli organi e trattamento secondo l'energetica complementare
- Trattamento del dolore acuto e cronico in ambito sportivo: aspetti medici
- Identificazione della natura energetica del dolore (acuto o cronico) e scelta del trattamento in ambito complementare
- Impiego di frequenze sul trattamento del dolore: musicoterapia, pratica manuale e altre tecniche affini
- Il trauma nello sportivo: strategie preventive
- Recupero funzionale e ri-atletizzazione
- Rilassarsi durante lo sforzo: tecniche proposte durante la raccolta dati del progetto VIBE e risultati ottenuti
- Il taping
- Processo di trasformazione dell'energia del corpo/mente ed identificazione dei fattori di disequilibrio
- Scelte metodiche complementari nel trattamento di disequilibri con l'impiego del taping
- Individuazione dei punti per il riconoscimento e il trattamento dei disordini descritti nelle sessioni precedenti







Durata: 16 ore

<u>Livello del corso:</u> specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 320,00

La prescrizione farmacologica, la prevenzione del fenomeno doping e l'approccio integrato in ambito sportivo

Informazioni generali:

L'assunzione di integratori alimentari, compresi quelli di origine vegetale, da parte di atleti è divenuta una prassi che spesso manca di una qualsiasi solida motivazione scientifica. Appare evidente che tale pratica può comportare rischi per la salute (comparsa di effetti avversi più o meno gravi), e conseguentemente portare a:

- possibili effetti farmacodinamici per elevati dosaggi
- possibili fenomeni di "accumulo", specialmente quando l'assunzione non risulti motivata da reali esigenze di ridotta sintesi o aumentato fabbisogno dei principi attivi contenuti nel prodotto
- fenomeni di intolleranza verso i costituenti dell'integratore stesso
- infine alla presenza di sostanze farmacologicamente attive e/o additivi non dichiarati in etichetta

All'abuso di questo genere di prodotti conseguono evidenti rischi per il consumatore, non solo per l'atleta di alto livello che può incorrere in un referto di positività al controllo anti-doping, ma anche per lo sportivo-amatore, per il quale possono, in linea teorica, svilupparsi reazioni avverse.







Obiettivi:

Obiettivi di questo approccio sono fornire gli strumenti teorici, pratici e normativi in ambito di prescrizione farmacologia, utilizzo di integratori e prevenzione del fenomeno doping.

Finalità:

- Alimentazione corretta e cibi stagionali
- Attività fisica
- L'importanza dell'intestino
- Equilibrio Acido base
- La fitoterapia di supporto
- La scelta degli integratori
- Le cure olistiche di supporto

Contenuti principali del percorso:

- Prevenzione del fenomeno doping. Aspetti normativi e medici
- Prevenzione del fenomeno doping: introduzione alla metodologia
- Modalità di indicazione e assunzione di integratori alimentari come supporto all'atleta
- La prescrizione farmacologica in ambito sportivo
- Relazione sulla realizzazione degli interventi vibrazionali
- Modalità di utilizzo degli interventi vibrazionali su vari disordini
- Ambiti in cui è stata impiegata la musicoterapia e risultati ottenuti nello sport
- Il controllo antidoping
- Il passaporto biologico dell'atleta
- La selezione genetica degli atleti
- Effetti nella performance dell'allenamento corpo-mente
- I fattori che influenzano il consumo dell'energia vitale (invecchiamento) e dell'incidenza di traumi nell'energetica complementare
- Esempi di tecniche che facilitano il mantenimento e l'orientamento della forza
- Esercitazione pratica su diversi tipi di respirazione ed effetti sul corpo/mente

Durata: 16 ore

<u>Livello del corso:</u> specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 320,00

Corso avanzato su cucina dedicata e sostenibilità aziendale

Informazioni generali:

"CibiLeaLi: corso avanzato di cucina dedicata e sostenibilità aziendale" è un corso di aggiornamento per professionisti del settore ristorazione.

Attraverso il corso forniranno le basi per elaborare una proposta di comunicazione del territorio attraverso il cibo, più aderente alle nuove esigenze del mercato. L'innovazione è intesa come capacità di rilevare l'evoluzione del concetto di "gusto" nel cliente autoctono e non, e conciliare la proposta anche verso i nuovi clienti provenienti da altri paesi. Il menù diventa collegamento e strumento principale della comunicazione del territorio, del suo lavoro, della sua identità e del processo di trasformazione in atto.

Le discipline e lo sviluppo dei contenuti, all'interno del corso, prevedono l'insegnamento di materie di estrazione definita ad oggi complementare, quali ad esempio la naturopatia ispirata a culture mediche tradizionali (cinese, tibetana, indiana, andina, nord africana).

Questo approccio integrato ha l'obiettivo di formare figure professionali che possano orientare il cliente verso una scelta corretta ed efficace del proprio tempo libero e del proprio benessere.

Obiettivi:

Il corso si prefigge di fornire le basi essenziali per poter rispondere e comunicare con diverse tipologie di clienti in relazione alla cultura (ovvero identità di gusto) e anche a fattori di scelta derivante da altre motivazioni portate da scelte alimentari e cambiamento di stile di vita, o puramente di tendenza.

Finalità:

Il presente progetto formativo parte dall'analisi di alcuni dati di mercato.

Esiste una tendenza nel mercato ormai consolidata, sia al consumo di cibo naturale, sia a sviluppare una certa consapevolezza di tale consumo.

Esiste una tendenza alla scelta dell'indirizzo di cura verso medicine e pratiche tradizionali che tocca una percentuale altissima anche in Italia (al 2005 si parla del 43% degli Italiani).

Entrambi questi settori sembrano essere immuni dalla crisi economica attuale.







Un dato importante in Italia è rappresentato dal valore degli acquisti sui prodotti biologici e a Km 0. Dal punto di vista dell'economia classica è lo sconcerto, ma ciò dimostra soprattutto che è in atto una forte volontà di cambiamento.

Un segnale chiaro da parte dei consumatori italiani, che sentono evidentemente l'esigenza di premiare le produzioni che aiutano il progresso delle comunità locali, e la produzione di benessere interno lordo in una chiave di salute ed ecologia del territorio.

Una scelta, quindi, di "lealtà" verso se stessi, il produttore, il territorio e l'ambiente.

Contenuti principali del percorso:

- Basi di analisi sui principi di economia sistemica e cibiLeaLi e stolder di riferimento per attuare l'analisi e l'ottimizzazione dei risultati aziendali in relazione alla sostenibilità e all'opportunità dell'azienda e del territorio
- Fondamenti della cucina dedicata. Analisi del cliente. Basi teoriche e pratiche per riconoscere le costituzioni e/o biotipo e orientare la vendita
- Degustazione sensoriale e riconoscimento del sapore in relazione agli elementi e abbinamento alla costituzione prevalente (terra, acqua, fuoco, aria)
- Indagine su elementi ed energia del cibo in relazione alla costituzione e alla stagione
- Analisi sensoriale e abbinamento di ingredienti diversi in relazione alla progettazione del singolo piatto
- Analisi dei menù proposti dai partecipanti. Analisi delle incongruenze rispetto ai temi trattati
- Definizione e orientamento del menù dedicato su base generale, per scelta di materie prime e analisi dei costi, scelta di metodologie di lavorazione e trasformazione in relazione alla composizione del menù dedicato su base generale e personalizzazioni

Durata: 32 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 640,00







Contabilità - finanza

Normative doganali, accise, applicazione delle procedure, responsabilità, compilazione moduli e registri

<u>Informazioni generali:</u>

L'azione intende trasferire le competenze teoriche, tecniche e legislative necessarie all'applicazione delle normative doganali in termini di procedure e responsabilità all'interno e all'esterno dell'azienda. Al termine dell'intervento formativo in esame, i partecipanti saranno in grado di compilare moduli e registri in base alle indicazioni fornite, compiere le procedure previste per l'invio/ricevimento delle merci in Paesi extra UE, per l'esportazione/importazione dei prodotti soggetti ad accisa. Inoltre saranno forniti elementi base di commercio internazionale e un quadro complessivo della legislazione doganale comunitaria e nazionale.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia doganale.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze connesse all'applicazione delle normative doganali in termini di procedure e responsabilità all'interno e all'esterno dell'azienda.

Contenuti principali del percorso:

- Elementi base di commercio internazionale
- La legislazione doganale comunitaria e nazionale
- Invio delle merci in Paesi extra UE
- Ricevimento delle merci da Paesi extra UE
- Esportazione/importazione dei prodotti soggetti ad accisa
- La dogana telematica: e-customs
- Le irregolarità e i rimedi

Durata: 32 ore

<u>Livello del corso:</u> avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico





Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Piano economico e finanziario

<u>Informazioni generali:</u>

L'azione intende fornire ai partecipanti le conoscenze e gli strumenti necessari per la corretta redazione del piano economico-finanziario.

Saranno presentati e analizzati i principi guida di una corretta redazione del piano e sottolineate le problematiche tecnico-applicative che la modellizzazione delle grandezze aziendali future comporta. Inoltre, verranno passati in rassegna gli approcci più utilizzati e chiariti gli errori e i misunderstanding più comuni che impattano sulla redazione dei financial plans. Al termine dell'intervento formativo i partecipanti saranno in grado di utilizzare correttamente lo strumento di gestione in oggetto al fine di avviare un processo di pianificata creazione di valore, passando dall'approccio revenues driven all'approccio break even driven.

Obiettivi:

Trasferire competenze di tipo economico-finanziario in materia di supply chain management per la pianificazione e il controllo integrato di: vendite, produzione e approvvigionamenti.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze afferenti alla pianificazione e al controllo integrato di: vendite, produzione e approvvigionamenti.

Contenuti principali del percorso:

- Obiettivi e finalità del business plan
- Caratteristiche del business plan
- Individuazione e analisi del "business model"
- Redazione dei piani operativi per il business plan economico-finanziario
- Redazione finale del business plan
- Analisi degli scenari di business: simulazioni "What if" e "Stress test"







Durata: 32 ore

Livello del corso: base/avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Budget e controllo di gestione

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge principalmente a persone aventi funzione o ruolo coinvolti nel "controlling", responsabili di Aree di Business, Project Managers, Imprenditori e Direttori di PMI.

Obiettivi:

- Elaborare previsioni, fissare obiettivi, preparare budgets
- Comprendere il significato e l'utilità del Controllo di Gestione
- Approfondire i concetti di costo aziendale e di prodotto
- Eseguire l'analisi di convenienza economica e valutare gli investimenti aziendali
- Formulare un tableau de bord per monitorare i parametri base della propria attività

Finalità:

Formazione una figura in grado di impostare correttamente le procedure di elaborazione del budget e del controllo gestionale, sia sotto l'aspetto tecnico che amministrativo, analizzando il processo di pianificazione strategica, il sistema di budgeting ed il sistema di reporting.

Contenuti principali del percorso:

- Controllo di gestione, organizzazione e modelli di contabilità
- Pianificazione e controllo di gestione
- Analisi dei costi
- Analisi di convenienza economica







- Evoluzione del controllo di gestione e budget
- Budget e obiettivi
 - Economici
 - Patrimoniali
 - finanziari
- Il confronto tra budgets e consuntivi
- La valutazione degli investimenti
- Reporting

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

EBA - Essential Business Analysis

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a Business Analyst (sia principianti che esperti), Project Manager, Dirigenti di Azienda, Responsabili IT e professionisti che vogliono sviluppare la professione di Business Analyst. Ideale per chi si occupa di Analisi e Problem Solving.

Obiettivi:

Far acquisire ai partecipanti la conoscenza delle attività di business analysis, del ruolo e delle responsabilità del business analyst, della valutazione del business, della proposizione e della valutazione di una soluzione di business, della tracciabilità e del monitoraggio.







Finalità:

L'azione mira a trasferire competenze ed elementi di competenza per effettuare un processo di analisi degli andamenti economici e finanziari dell'azienda, attraverso la raccolta, lo studio, la rielaborazione e la restituzione dei dati. Per poter articolare soluzioni di business, pianificare e documentare i requisiti.

Contenuti principali del percorso:

- Gestione costi
- Project management
- Management aziendale
- Sviluppo economico
- Gestione progetti
- Gestione aziendale
- Project tool
- Business analysis
- Business administration
- Modelli di business

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00







Gestione aziendale - amministrazione

La logistica integrata

Informazioni generali:

L'azione intende fornire ai partecipanti le conoscenze e gli strumenti necessari per implementare un sistema logistico integrato. Il Supply Chain Management è un'ulteriore evoluzione della logistica, che porta al miglioramento dell'efficienza ed efficacia dell'intera catena di fornitura. L'obiettivo è porre i partecipanti in grado di: ottimizzare la pianificazione degli ordini e delle vendite riducendo i costi di approvvigionamento, magazzino e distribuzione; identificare i vantaggi competitivi ottenibili riprogettando la catena di fornitura e gestendo i flussi fisici e informativi; valutare vantaggi e limiti dei nuovi sistemi nell'ambito del Supply Chain Management.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di supply chain management, basato su un modello di logistica integrata, per la pianificazione e il controllo di: vendite, produzione e approvvigionamenti.

<u>Finalità:</u>

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze afferenti alla pianificazione e al controllo integrato di: vendite, produzione e approvvigionamenti.

Contenuti principali del percorso:

- Gli elementi base del Supply Chain Management
- I modelli di previsione
- L'integrazione fra catena logistica interna ed esterna
- La catena dal fornitore al cliente
- Logistica e servizio
- La logistica acquisitiva
- La demand analysis
- La politica degli acquisti
- Gli approvvigionamenti e i rapporti con i fornitori
- La gestione degli stock
- La logistica produttiva
- La pianificazione sulla base della previsione della domanda
- La gestione della logistica lungo tutto il sistema produttivo
- La logistica distributiva
- Gli stock di prodotti finiti
- L'organizzazione dei magazzini







- La pianificazione della distribuzione e i trasporti
- Le soluzioni innovative
- La Quick Response
- Il Continuous Replenishment Program (CRP)
- L'Efficient Consumer Response (ECR) Il JITII
- Il Postponement
- Il Consumer Direct
- La Reverse Logistic

Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Board Game su produzione e introduzione basic al controllo di gestione

<u>Informazioni generali:</u>

L'intervento formativo ha l'obiettivo di diffondere in Azienda la cultura e la consapevolezza dell'impatto economico-finanziario del proprio lavoro sulle performance aziendali.

L'azione formativa mira a fornire una visione sistemica e trasversale della dinamica economicofinanziaria dell'impresa attraverso la lettura del Bilancio; sviluppare la consapevolezza dell'impatto che le molteplici decisioni aziendali (commerciali, industriali, logistiche, ecc.) hanno sulle performance economico-finanziarie dell'impresa.

Obiettivi:

L'intervento ha l'obiettivo di diffondere in Azienda la cultura e la consapevolezza dell'impatto economico-finanziario del proprio lavoro sulle performance aziendali.







Finalità:

Fornire una visione sistemica e trasversale della dinamica economico-finanziaria dell'impresa attraverso la lettura del Bilancio; Sviluppare la consapevolezza dell'impatto che le molteplici decisioni aziendali (commerciali, industriali, logistiche, ecc.) hanno sulle performance economico-finanziarie dell'impresa.

Contenuti principali del percorso:

La gestione eco-fin nelle aziende

- Tre prospettive di analisi: la performance economica, la performance finanziaria, la capacità di investimento e finanziamento
- Struttura e competenza del Conto Economico: riconoscimento dei ricavi e dei costi secondo il criterio di competenza
- I diversi livelli di profitto: Gross Margin, EBITDA, EBIT, Utile Netto
- Il capitale investito: l'efficienza di utilizzo degli investimenti fissi, le leve di gestione del Capitale Circolante
- L'analisi della redditività
- La redditività per l'azionista: ROE
- La redditività del business: ROI
- Le determinanti della redditività: drivers economici e finanziari
- Analisi dei flussi di cassa
- Dal risultato economico al cash flow
- Le determinanti del cash flow: crescita, redditività, gestione del circolante, investimenti

Introduzione al controllo di gestione

<u>SESSIONE N. 1: Il sistema Azienda, il sistema di pianificazione e controllo e la sua struttura tecnico-</u>contabile

- 1. Analizzare il sistema di programmazione e controllo ed i suoi utilizzi rispetto alle diverse situazioni di gestione
- 2. Individuare i principali elementi logico-organizzativi del sistema di programmazione e controllo nonché gli strumenti tecnico-contabili di supporto

SESSIONE N.2: La contabilità analitica e l'analisi dei costi

- 1. Chiarire i motivi che portano alla realizzazione in Azienda di un sistema di rilevazioni dal quale derivino informazioni riguardanti:
 - a. il costo del prodotto/servizio
 - b. i consumi e/o la redditività dei centri di responsabilità
 - c. i consumi e/o la redditività aziendale
- 2. Illustrare le principali configurazioni di costo (fissi/variabili, diretti/indiretti, ecc.)

SESSIONE N.3: Il modello del Break Even Point (punto di pareggio)

- 1. Presentare il modello e la tecnica di calcolo del punto di pareggio
- 2. Analizzare le sue principali applicazioni gestionali

SESSIONE N.4: Il budget come strumento di programmazione annuale







Durata: 34 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 680,00

Business Administration

Informazioni generali:

La presente Azione intende trasferire competenze in merito alla formulazione della strategia competitiva e al processo di innovazione e sviluppo del business, consolidando le conoscenze relative alla gestione d'impresa secondo un'ottica di management avanzato. Tali obiettivi verranno perseguiti attraverso lo sviluppo e l'approfondimento delle seguenti tematiche: lo spirito creativo alle origini dell'imprenditorialità; il posizionamento strategico dell'impresa; il business plan; il check-up dell'organizzazione; la gestione della conoscenza; la finanza aziendale e il valore; l'innovazione e sviluppo dell'impresa; i progetti d'innovazione; le politiche, le strutture e i servizi per l'innovazione.

Obiettivi:

Trasferire competenze in merito alla formulazione della strategia competitiva e al processo di innovazione e sviluppo del business, consolidando le conoscenze relative alla gestione d'impresa secondo un'ottica di management avanzato.

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze afferenti alla formulazione della strategia competitiva e di sviluppo del business.







Contenuti principali del percorso:

- Lo spirito creativo alle origini dell'imprenditorialità
- Il posizionamento strategico dell'impresa
- Dall'idea di business al business plan
- Il check-up dell'organizzazione
- La gestione della conoscenza
- Finanza aziendale e valore
- Innovazione e sviluppo dell'impresa
- I progetti d'innovazione
- Politiche, strutture e servizi per l'innovazione

Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Business Plan del progetto di Innovazione

<u>Informazioni generali:</u>

La presente Azione intende trasferire competenze in merito al processo di pianificazione strategica e alla definizione del business plan, consentendo il passaggio dalle azioni strategiche all'elaborazione del piano economico e finanziario di business. Tali obiettivi verranno perseguiti attraverso lo sviluppo e l'approfondimento delle seguenti tematiche: le opportunità offerte dall'innovazione e dalla ricerca tecnologica nell'avvio e nello sviluppo di nuovi modelli di business; il business plan quale strumento indispensabile per la pianificazione dei progetti di innovazione; le attività degli incubatori e lo spin-off.







Obiettivi:

Trasferire competenze in merito al processo di pianificazione strategica e alla definizione del business plan, consentendo il passaggio dalle azioni strategiche all'elaborazione del piano economico e finanziario di business.

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze afferenti al processo di pianificazione strategica e alla definizione del business plan.

Contenuti principali del percorso:

- Le opportunità offerte dall'innovazione e dalla ricerca tecnologica nell'avvio e nello sviluppo di nuovi modelli di business
- Il business plan quale strumento indispensabile per la pianificazione dei progetti di innovazione
- Attività degli incubatori e spin-off

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

Strumenti e tecniche per il controllo di gestione per l'inserimento di nuovi progetti

Informazioni generali:

La presente Azione intende trasferire competenze necessarie per effettuare la valutazione degli investimenti e delle fonti di finanziamento; realizzare l'allineamento dei centri di responsabilità alla strategia. Tali obiettivi verranno perseguiti attraverso lo sviluppo e l'approfondimento delle







seguenti tematiche: logiche e metodologie di programmazione e controllo di gestione; il rapporto tra il controllo di gestione e gli altri processi aziendali; gli strumenti tecnico-contabili a supporto del processo di programmazione e controllo.

Obiettivi:

Trasferire competenze necessarie per:

- effettuare la valutazione degli investimenti e delle fonti di finanziamento
- realizzare l'allineamento dei centri di responsabilità alla strategia

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze afferenti a:

- attività di valutazione degli investimenti e delle fonti di finanziamento
- processo di allineamento dei centri di responsabilità alla strategia

Contenuti principali del percorso:

- Logiche e metodologie di programmazione e controllo di gestione
- Il rapporto tra il controllo di gestione e gli altri processi aziendali
- Strumenti tecnico contabili a supporto del processo di programmazione e controllo

Durata: 24 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

<u>Tecniche e strumenti di Risk Management</u>

Informazioni generali:

La presente Azione intende trasferire competenze in materia di Risk Management di progetto, attraverso lo sviluppo e l'approfondimento delle seguenti tematiche: le fasi del processo di Risk





GLOBE

Management; l'ottimizzazione delle risorse per un migliore rendimento dei progetti aziendali; l'analisi dei fattori di rischio e dei tipi di rischio; la pianificazione delle azioni in risposta ai rischi individuati.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di Risk Management di progetto.

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze afferenti al Risk management di progetto.

Contenuti principali del percorso:

- Le fasi del processo di Risk Management
- L'ottimizzazione delle risorse per un migliore rendimento dei progetti aziendali
- L'analisi dei fattori di rischio e dei tipi di rischio
- Pianificazione delle azioni in risposta ai rischi individuati

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

<u>Corporate Social Responsibility o Responsabilità Sociale</u> <u>d'Impresa: strumento indispensabile per le aziende</u>

Informazioni generali:

Un'azienda che intraprende la strada della responsabilità sociale, lo fa perché ha deciso di migliorare i rapporti con i propri stakeholders. Ed è una decisione che la renderà più competitiva







sul mercato, con maggiori risorse e con maggiori consensi.

Il crescente interesse verso la Corporate Social Responsibility non è dovuto ad un fugace trend di marketing, bensì ai numerosi e ben documentati vantaggi che un atteggiamento socialmente responsabile comporta: il miglioramento nella gestione dei rischi, il miglioramento della performance finanziaria, la riduzione dei costi operativi, il rafforzamento dell'immagine e della reputazione aziendale, l'aumento delle vendite e della fedeltà della clientela, l'incremento della produttività e della qualità, l'aumento della capacità di attrarre e mantenere i dipendenti, il miglioramenti nelle relazioni con gli enti pubblici, il maggiore accesso al credito e minor costo del denaro sono solo alcune delle conseguenze di un'attenta gestione della CSR.

Si tratta di un nuovo modello comportamentale delle aziende che richiedere l'applicazione concreta di principi e di nuove aree di intervento.

Obiettivi:

Trasferire consapevolezza, opportunità, competenze, sulle attività e percorsi di CSR, opportunità e iniziative.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di gestire in maniera autonoma le competenze afferenti alla gestione delle attività CSR e relativa comunicazione.

Contenuti principali del percorso:

- Analisi e matrice di materialità
- CSR e reputazione
- CSR e stakeholder engagement
- CSR e la creazione di valore condiviso
- Integrazione della CSR nella strategia aziendale
- Risorse Umane e welfare aziendale
- Reporting integrato e non-financial information
- Il Bilancio sociale
- Partnership tra impresa ed enti non profit e partnership trilaterali
- Comunicare la responsabilità sociale. Lo storytelling come strumento di comunicazione

Durata: 50 ore, suddivise in diversi moduli

<u>Livello del corso:</u> base/avanzato a seconda dei moduli

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 750,00







Impatto ambientale

Gas tecnici - Formazione alle misure di tutela della salute umana, della sicurezza e di tutela dell'ambiente

Informazioni generali:

L'azione intende fornire la formazione tecnica necessaria alla corretta applicazione delle misure di tutela della salute umana, della sicurezza e dell'ambiente. Al termine della presente azione, i partecipanti conosceranno gli usi pertinenti della sostanza o miscela e quelli sconsigliati; la classificazione della sostanza o della miscela; gli elementi dell'etichetta; le misure di primo soccorso; i principali sintomi ed effetti; i mezzi di estinzione; le misure in caso di rilascio accidentale; le manipolazioni e l'immagazzinamento del prodotto; il controllo dell'esposizione e la protezione individuale; le proprietà fisiche e chimiche fondamentali; informazioni tossicologiche; informazioni ecologiche; informazioni sul trasporto; informazioni sulla regolamentazione con riferimento a norme e legislazione su salute, sicurezza e ambiente specifiche per la sostanza o la miscela.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia ambientale al fine di garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente, nonché della salute umana.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente e della salute umana, fornendo un quadro completo dei processi produttivi in relazione alla normativa vigente in materia di ecologia e sostenibilità ambientale.

Contenuti principali del percorso:

- Usi pertinenti identificati della sostanza o miscela e usi sconsigliati
- Classificazione della sostanza o della miscela
- Elementi dell'etichetta
- Descrizione delle misure di primo soccorso
- Principali sintomi ed effetti, sia acuti che ritardati
- Indicazione della eventuale necessità di consultare immediatamente un medico e di trattamenti speciali
- Mezzi di estinzione
- Pericoli speciali derivanti dalla sostanza o dalla miscela
- Raccomandazioni per gli addetti all'estinzione degli incendi
- Misure in caso di rilascio accidentale
- Informazioni tossicologiche e ecologiche





Durata: 16 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Il sistema qualità e adeguamento normative tutela ambiente HACCP e ISO

Informazioni generali:

L'azione intende trasferire le competenze necessarie per fornire prodotti che rispondano sempre meglio alle esigenze qualitative del mercato di riferimento, alla sicurezza alimentare tenendo sotto controllo l'impatto sull'ambiente e tutelando in maniera efficace i lavoratori.

L'intento è trasferire le competenze necessarie per applicare le norme in relazione dell'inserimento dell'opificio e delle varianti portate nella linea di produzione con l'inserimento di strumentazioni e procedure.

Durante l'azione sarà condotta un'analisi comparata tra le norme al fine di evitare comportamenti di non conformità.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di gestione e controllo qualità. Adeguamento procedure in materia di gestione e controllo qualità con focus sul sistema HACCP, UNI EN ISO 9001-2015 e ISO 14001.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a un corretto sviluppo del processo di gestione e controllo della qualità aziendale.







Contenuti principali del percorso:

- Principi della Qualità:
 - il sistema qualità e l'organizzazione aziendale
 - le norme di riferimento
 - l'adeguamento della struttura documentale del sistema qualità
 - manuale
 - procedure
 - istruzioni operative rispetto all'inserimento di un nuovo prodotto nella linea di produzione
- Norme previste per la produzione della birra
- Autocontrollo e corretta igiene durante il ciclo produttivo, con focus su imbottigliamento e conservazione

Durata: 36 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 540,00

<u>La gestione dei rifiuti</u>

Informazioni generali:

L'azione intende trasferire le competenze teoriche, tecniche e legislative necessarie ad una corretta gestione dei rifiuti. In particolare saranno analizzate le nuove modalità tecnologiche finalizzate a ridurre preventivamente la quantità dei rifiuti da smaltire e incentivare il recupero/riciclo. Al termine del presente intervento, i destinatari avranno una buona conoscenza in merito a: Testo unico ambientale D.lgs 152/2006 e s.m.i.; classificazione dei rifiuti; pericolosità dei rifiuti; tecniche di recupero e valorizzazione; impianti di trattamento rifiuti; gestione degli imballaggi; gestione dei rifiuti RAEE; deposito temporaneo dei rifiuti in azienda; autorizzazioni e







comunicazioni per attività di recupero e nuovi impianti; contenuti della normativa di riferimento e novità apportate dalla successiva Circolare ministeriale esplicativa; modalità di stoccaggio provvisorio dei materiali di scarto; analisi chimiche, fisiche e biologiche sui prodotti di scarto; tecniche di recupero e valorizzazione dei materiali; sottoprodotti e materie prime seconde (MPS); adempimenti autorizzativi e comunicazioni agli enti di competenza.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia ambientale con riguardo alla gestione dei rifiuti.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente e della salute umana, fornendo un quadro completo dei processi produttivi in relazione alla normativa vigente in materia di ecologia e sostenibilità ambientale.

Contenuti principali del percorso:

- Fondamenti di diritto ambientale
- Testo unico ambientale D.lgs 152/2006 e s.m.i.
- Classificazione dei rifiuti
- Pericolosità dei rifiuti
- Tecniche di recupero e valorizzazione
- Impianti di trattamento rifiuti
- Gestione degli imballaggi
- Deposito temporaneo dei rifiuti in azienda
- Autorizzazioni e comunicazioni per attività di recupero e nuovi impianti
- Analisi chimiche, fisiche e biologiche sui prodotti di scarto
- Tecniche di recupero e valorizzazione dei materiali

Durata: 16 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

La gestione delle acque

Informazioni generali:

L'azione intende affrontare la tematica del trattamento delle acque reflue, attraverso l'analisi dei principali sistemi in uso, la gestione degli impianti, le verifiche di efficienza ed il controllo degli scarichi, fornendo elementi di carattere tecnico, giuridico ed amministrativo, con la risoluzione anche di casi pratici.

L'azione si colloca in un percorso volto a realizzare attività di prevenzione ambientale per le quali assume particolare importanza la tutela e la gestione delle acque.

L'obiettivo è fornire un quadro completo del sistema di gestione delle acque implementato in azienda e trasferire le competenze necessarie per realizzare la verifica degli scarichi di acque reflue degli impianti produttivi.

Obiettivi:

Trasferire competenze ambientali con riguardo alla gestione delle acque.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente e della salute umana, fornendo un quadro completo dei processi produttivi in relazione alla gestione delle acque.

Contenuti principali del percorso:

- Normativa sulla tutela delle acque
- Normativa sul controllo degli scarichi
- Sistemi di trattamento delle acque reflue
- Attività di autocontrollo e i controlli di funzionalità
- Trattamento di rifiuti speciali
- Controllo degli scarichi e problematiche applicative
- Organizzazione del servizio idrico integrato
- Valutazione di Impatto Ambientale

Durata: 12 ore







Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 180,00

Trattamento delle acque in ingresso/uscita

Informazioni generali:

L'azione ha l'obiettivo di trasferire le competenze necessarie per il corretto utilizzo di nuove tecniche e mezzi del sistema di gestione delle acque, con focus sulla fase d'ingresso e uscita. L'intervento formativo si colloca in un percorso volto a realizzare attività di prevenzione ambientale per le quali assume particolare importanza la tutela e la gestione delle acque. L'obiettivo è fornire un quadro completo del sistema implementato in azienda, ponendo particolare attenzione alle competenze necessarie per realizzare le opportune verifiche in fase di ingresso ed uscita.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche impiantistiche con riferimento al trattamento delle acque in ingresso/uscita.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze necessarie per il corretto utilizzo di tecniche e strumenti previsti dal sistema di trattamento delle acque.

Contenuti principali del percorso:

- Generalità delle acque usate
- Caratteristiche delle acque usate
- Trattamenti in ingresso e in uscita
- La bioflottazione
- L'analisi e il controllo







- Il check-up dell'impianto
- La registrazione dei dati
- Il recupero dell'acqua

Durata: 16 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00







Informatica

<u>Architettura, Parametrizzazione e Utilizzo</u> <u>del software gestionale integrato</u>

Informazioni generali:

L'azione intende fornire ai partecipanti le conoscenze e gli strumenti necessari per utilizzare in modo efficace il software gestionale aziendale. Al termine dell'intervento in esame, i partecipanti conosceranno il software e le sue principali funzioni, saranno in grado di inserire ordini ed estrarre dati per le spedizioni e di emettere documenti di trasporto da liste di spedizione.

Obiettivi:

Trasferire le competenze connesse all'utilizzo del nuovo sistema gestione aziendale integrato.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di utilizzare correttamente il software gestionale integrato al fine di ottimizzare i processi grazie anche alla condivisione dati.

Contenuti principali del percorso:

- Conoscenza del software e delle principali funzioni
- Inserimento ordini clienti
- Estrazione dati per piano spedizioni
- Verifiche e controlli su piani di spedizione
- Liste di prelievo
- Emissione Documenti Di Trasporto da liste di spedizione

Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Applicazioni per palmari in uso alla forza vendita

Informazioni generali:

L'azione formativa intende trasferire le competenze connesse all'utilizzo dell'app - sistema gestione in chiave mobile con interfaccia su sistema gestionale condiviso.

L'azione formativa mira a porre il lavoratore in grado di utilizzare correttamente l'applicativo gestionale Palmoagenti.

L'azione formativa supporta il dipendente all'impiego il lato server aziendale al fine di utilizzare correttamente il form di validazione e conferma degli Ordini caricati dagli Agenti, il Server Web di autenticazione, la Gestione attivazione Account Agenti, Impostazioni parametri Server Web Aziendale x scambio dati Sede/Agente.

Obiettivi:

Trasferire le competenze connesse all'utilizzo dell'app - sistema gestione in chiave mobile - PalmoAgenti.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di utilizzare correttamente l'applicativo gestionale Palmoagenti.

Contenuti principali del percorso:

Lato Server Aziendale:

- Server di collegamento con il Software Gestionale
- Form di validazione e conferma degli Ordini caricati dagli Agenti
- Server Web di autenticazione
- Gestione attivazione Account Agenti
- Impostazioni parametri Server Web Aziendale x scambio dati Sede/Agente

Durata: 32 ore

<u>Livello del corso:</u> specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Formazione al fine di supportare il lavoro della forza vendita, garantendo la multimedialità e la multicanalità di uno smart working di ultima generazione

<u>Informazioni generali:</u>

L'azione formativa intende trasferire le competenze connesse all'utilizzo dell'app - sistema gestione in chiave mobile - PalmoAgenti al fine di supportare la forza vendita.

L'azione formativa vuole sostenere la capacità di trasformare il lavoratore rispetto ad un ruolo di tutor in grado di saper fornire alla forza vendita le informazioni utili al corretto utilizzo dell'applicativo gestionale PalmoAgenti.

Obiettivi:

Trasferire le competenze connesse all'utilizzo dell'app - sistema gestione in chiave mobile - PalmoAgenti al fine di supportare la forza vendita.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di saper fornire alla forza vendita le informazioni utili al corretto utilizzo dell'applicativo gestionale PalmoAgenti.

Contenuti principali del percorso:

<u>Lato Client - Su Tablet e Smartphone:</u>

- Ricerca e Consultazione Anagrafiche Clienti
- Ricerca e Consultazione Anagrafiche Fornitori
- Ricerca e Consultazione Anagrafiche Articoli (Disponibilità, Giacenza, Prezzi, Sconti)
- Caricamento Ordini Clienti
- Sincronizzazione Dati con la Sede per Import differenziale dei dati in locale ed Export Ordini verso la Sede
- Impostazioni di base







Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Formazione su utilizzo TC POS

Informazioni generali:

L'azione formativa intende trasferire le competenze connesse all'utilizzo modulo TC POS integrato al sistema gestionale condiviso.

L'azione formativa mira a porre il lavoratore in grado di utilizzare correttamente TC POS.

Obiettivi:

Trasferire le competenze connesse all'integrazione del modulo TC POS.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di utilizzare correttamente il modulo TC POS.

- Controllo delle vendite
- Gestione delle anagrafiche (articoli, filiali, livello prezzi, clienti, ecc...)
- Variazioni dei prezzi
- Creazione articoli
- Report
- Interfaccia utente
- Gestione dei profili utente





Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

Attestato: verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

La gestione dei dati digitalizzati

Informazioni generali:

L'azione formativa è rivolta principalmente alle aziende che offrono servizi di disinfestazione, disinfezione, trattamenti antiparassitari.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecnologiche connesse alle nuove procedure e ai neo-introdotti dispositivi per la gestione digitale dei dati forniti dalle centraline e dai sensori per il test controll delle postazioni inserite nelle aziende clienti.

Finalità:

Gestione aziendale a 360° attraverso il programma gestionale, per il trasferimento e la gestione centralizzata dei dati forniti dai sensori e dalle centraline.

- Utilizzo del tablet per realizzare tutte le operazioni di gestione operativa, amministrativa e commerciale in piena libertà di movimento e svolgere le attività di rilevamento degli erogatori attraverso un codice di riconoscimento (BARCODE/QR-CODE) direttamente dalle stazioni di monitoraggio
- Sincronizzazione istantanea dei dati
- Preventivi realizzati direttamente nella sede del nuovo cliente
- Rapporti di lavoro stabiliti con la firma digitalizzata del cliente







- Rilevamento veloce e sicuro con Schede di monitoraggio e lettura del QR-CODE
- Attività di analisi per valutare l'andamento della propria attività in ogni luogo

Durata: 24 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

Tecnologie CAD bidimensionale

Informazioni generali:

L'azione formativa è rivolta a coloro che vogliono apprendere i fondamenti operativi di base del disegno CAD bidimensionale in modo organico e completo.

Obiettivi:

Obiettivo dell'intervento formativo è trasferire competenze sul disegno bidimensionale con l'utilizzo di tecnologie CAD.

Finalità:

I contenuti trattati durante l'azione formativa rendono il lavoratore in grado di realizzare elaborati grafici con caratteristiche generali formali, diverse entità geometriche bidimensionali, sezioni e riempimenti con quotature, blocchi e simboli.

- Le norme che riguardano il disegno tecnico
- Tecniche CAD per il disegno bidimensionale
- Proiezioni assonometriche e prospettive
- La rappresentazione degli oggetti







- Come si esegue la corretta quotatura del disegno
- Conicità, smussi, arrotondamenti
- Terminologie tecniche di settore
- Lettura di disegni tecnici: forme, quote, tolleranze, materiali, etc

Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Tecnologie CAD tridimensionale

Informazioni generali:

L'azione formativa è rivolta a coloro che vogliono apprendere i fondamenti operativi di base del disegno CAD tridimensionale in modo organico e completo.

Obiettivi:

Obiettivo dell'intervento formativo è trasferire competenze sul disegno tridimensionale con l'utilizzo di tecnologie CAD.

Finalità:

I contenuti trattati durante l'azione formativa rendono il lavoratore in grado di realizzare elaborati grafici con caratteristiche generali formali, diverse entità geometriche tridimensionali, sezioni e riempimenti con quotature, blocchi e simboli.

- Le norme che riguardano il disegno tecnico
- Tecniche CAD per il disegno tridimensionale







- Costruzione e modifiche di grafiche tridimensionali
- Trasferimento di grafiche tridimensionali su supporto cartaceo
- Trasformazione grafiche dal bidimensionale al tridimensionale

Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 640,00







Lavoro in ufficio ed attività di segreteria

L'analisi organizzativa per gestire il cambiamento

Informazioni generali:

La presente Azione intende trasferire competenze in merito alla formulazione della strategia competitiva e al processo di innovazione e sviluppo del business, consentendo di identificare e attuare interventi mirati al miglioramento organizzativo in virtù dell'innovazione in atto. Tali obiettivi verranno perseguiti attraverso lo sviluppo e l'approfondimento delle seguenti tematiche: strategie e tecniche avanzate e innovative per condurre con successo l'analisi quali-quantitativa dell'organizzazione aziendale; la gestione efficace delle fasi di indagine iniziale, presentazione dei risultati, impostazione e attuazione delle azioni di miglioramento.

Obiettivi:

Trasferire competenze in merito alla formulazione della strategia competitiva e al processo di innovazione e sviluppo del business, consentendo di identificare e attuare interventi mirati al miglioramento organizzativo in virtù dell'innovazione in atto.

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze afferenti alla formulazione della strategia competitiva e di sviluppo del business.

Contenuti principali del percorso:

- Strategie e tecniche avanzate e innovative per condurre con successo l'analisi qualiquantitativa dell'organizzazione aziendale
- Gestione efficace delle fasi di indagine iniziale, presentazione dei risultati, impostazione e attuazione delle azioni di miglioramento

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6







Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

Redazione e gestione del Piano di Assistenza Individualizzato (P.A.I.)

Informazioni generali:

Il Piano di Assistenza Individualizzato è costruito intorno ai bisogni della persona, considerata nella sua globalità e si basa su un approccio assistenziale di tipo olistico. Il PAI rappresenta lo strumento di comunicazione organizzata fra tutti i membri dell'équipe assistenziale, necessario all'attuazione di un'assistenza globale e individualizzata.

Obiettivi:

La presente azione intende fornire agli assistenti sociali e agli OSS le competenze per la definizione, realizzazione e valutazione di un Progetto Assistenziale Individualizzato, inteso quale vero e proprio contratto sociale tra ente e utente.

Finalità:

L'azione mira a trasferire competenze utili a realizzare il percorso personalizzato più appropriato all'assistito.

Contenuti principali del percorso:

- Il PAI come formalizzazione del processo di assistenza del paziente
- Le Fasi di articolazione del PAI
- La raccolta dati
- L'identificazione del problema
- La formulazione di obiettivi
- La pianificazione e l'attuazione degli interventi
- La valutazione finale

Durata: 24 ore

Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

Formazione per addetti al front-office

Informazioni generali:

L'attività di front-office è molto importante per l'azienda perché chi svolge tale ruolo entra in contatto diretto con i clienti e trasmette l'immagine aziendale. L'atteggiamento dell'operatore, la capacità di ascolto, lo stile comunicativo utilizzato in presenza, al telefono, via mail, sono elementi fondamentali per creare e mantenere una relazione di qualità con tutti coloro che si relazionano, a vario titolo, con l'azienda.

Obiettivi:

La presente azione ha l'obiettivo di formare gli addetti al Front-Office, rafforzando il senso del proprio ruolo, sviluppando la professionalità e l'efficienza in un'ottica propositiva di problem solving.

Finalità:

Incrementare il senso dell'accoglienza, sviluppando la professionalità e l'efficienza. Un buon frontoffice sarà in grado di trasmettere un eccellente immagine dell'organizzazione gettando così le basi per una fidelizzazione che duri nel tempo.

- L'attività di front-office: il senso attribuito al proprio lavoro
- Analisi della competenza, della professionalità e dell'efficienza di un operatore front-office
- La responsabilità dell'operatore front-office nel trasmettere un'immagine aziendale positiva
- Che cosa rende efficace una comunicazione
- Ascoltare e comprendere le richieste dell'interlocutore
- Saper dare risposte adeguate
- L'importanza dello stile comunicativo utilizzato nel dare le risposte
- Come gestire emergenze e situazioni di difficoltà







- Quali sono le cose giuste da dire o da fare e le cose da non dire e da non fare nel ruolo di front office
- Azioni concrete per un miglioramento professionale

Durata: 16 ore

Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Il ruolo del back-office

Informazioni generali:

All'interno di un'azienda uno dei ruoli più importanti per l'organizzazione interna e la comunicazione interna e verso il cliente, è quello dell'addetto al back-office. Figura che richiede quindi una formazione "ad hoc", per rispondere a tutte le necessità inerenti al lavoro di verifica, controllo e gestione dei vari processi organizzativi interni all'impresa.

Obiettivi:

L'obiettivo dell'intervento formativo è quello di fornire ai partecipanti le competenze fondamentali relative alla gestione organizzativa dell'attività di back-office.

Finalità:

Incrementare competenze di comunicazione, organizzazione e controllo, sviluppando la professionalità e l'efficienza. Un buon back-office sarà in grado di trasmettere un'eccellente immagine dell'azienda.







Contenuti principali del percorso:

- Strumenti e metodi di problem solving
 - Identificazione e analisi del problema
 - Ricerca delle cause
 - Analisi e applicazione della miglior soluzione
 - Verifica dell'efficacia delle azioni messe in atto
- I fondamenti per una relazione di valore con il cliente
- Il reclamo e la relazione con il cliente
- Sviluppare e rendere dinamica la cooperazione interna
- Definizione di obiettivo collettivo
 - Condividere la stessa visione all'interno dell'equipe
 - Standardizzare le prestazioni interne
 - Creare le condizioni interne per favorire la collaborazione
 - Le tecniche concrete per suscitare maggiore cooperazione all'interno del team di lavoro

Durata: 16 ore

Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

La comunicazione telefonica efficace con il cliente e il fornitore

Informazioni generali:

La comunicazione telefonica è un compito che richiede di essere svolto con grande professionalità e cortesia, perché si tratta del primo contatto tra azienda e interlocutore.







Con il suo comportamento e con la qualità del servizio offerto, il centralinista sta proiettando l'immagine dell'azienda, che è determinante nel creare l'opinione del pubblico.

Attraverso questa azione formativa si apprenderà a trasformare il telefono in un efficace strumento non solo di vendita, ma anche di informazione e di relazione con il cliente e il fornitore.

Obiettivi:

- Generare consapevolezza che Qualità e Customer Service sono la base sulla quale si costruisce il successo ed il profitto di un'azienda
- Conoscere ed acquisire familiarità nell'utilizzo delle tecniche di comunicazione telefonica
- Imparare a gestire conversazioni telefoniche atipiche, difficili, con clienti impegnativi
- Approfondire la conoscenza e l'identificazione delle varie tipologie di interlocutore
- Fornire tecniche specifiche per la risoluzione di reclami e obiezioni
- Prendere dimestichezza con l'utilizzo di tecniche specifiche per la risoluzione di problemi

Finalità:

Essere in grado di gestire in maniera ottimale i rapporti telefonici con i clienti e i fornitori, migliorare la comunicazione telefonica, affinare doti di ascolto e di persuasione, ridurre incomprensioni ed errori e di conseguenza ottenere una produttività più alta, migliorando la propria immagine e quella dell'azienda. Apprendere infine come gestire in maniera generativa i conflitti che sempre caratterizzano le relazioni umane.

Contenuti principali del percorso:

Il Customer Service

- I quattro tipi di Customer Service
- Quattro steps per la qualità del Customer Service
 - 1. Trasmettere un'attitudine positiva
 - 2. Identificare le necessità del cliente
 - 3. Fornire la risposta alle necessità del cliente
 - 4. Assicurarsi che il cliente ritorni

Le tecniche di comunicazione telefonica

- Customer Service al telefono
- Dall'altro capo del filo
- La qualità del messaggio telefonico
- Prepararsi a rispondere
- La telefonata
- Gli Imprevisti
- Problem solving telefonico
- Ascolto Attivo

Durata: 20 ore







Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 300,00

Gestione delle relazioni e dei servizi al cliente

Informazioni generali:

L'azione formativa approfondisce gli strumenti che permettono all'azienda di creare valore attraverso un'attenta gestione della relazione con il cliente. Saranno analizzati gli strumenti a supporto della relazione e del servizio al cliente e l'utilizzo strategico dei vari canali di comunicazione.

Obiettivi:

Aiutare i partecipanti a migliorare l'efficacia e l'efficienza dei propri processi di comunicazione, migliorando la qualità percepita del servizio da parte della clientela e riducendo i contatti sterili con i clienti, educandoli al corretto approccio con l'azienda.

Finalità:

L'azione mira a trasferire competenze ed elementi di competenza utili alla gestione della relazione con il cliente, per guadagnare la fiducia, per capire quali sono i prodotti e i servizi più adatti ai suoi bisogni, e scegliere il tipo di approccio più efficace perché il cliente si senta a proprio agio.

- La comunicazione nell'accoglienza al cliente e l'ottimizzazione dei tempi
- La gestione delle aspettative del cliente e la costruzione di relazioni di fiducia
- La gestione della comunicazione via mail e telefonica
- Le conversazioni difficili con i clienti: come gestire le situazioni in cui il cliente ha torto
- Come gestire il cliente poco collaborativo
- La gestione dei reclami e delle non conformità







Durata: 16 ore

Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Le verifiche ispettive interne del Sistema Qualità

Informazioni generali:

La presente Azione si rivolge ai valutatori, ai responsabili dei Sistemi di Gestione per la Qualità aziendali, ai consulenti ed in genere a tutti coloro che desiderano approfondire le tecniche e le metodologie per effettuare correttamente ed efficacemente audit di sistemi di gestione qualità a fronte delle norme ISO 9001:2008 ed ISO 19011:2012.

Obiettivi:

Formare le abilità per condurre le Verifiche Ispettive Interne ad un Sistema Qualità secondo le linee guida del SINCERT.

Finalità:

Attivare un sistema di verifiche ispettive interne che, mediante una sistematica attività di pianificazione, assicuri per ogni funzione aziendale il rispetto dei requisiti della norma senza tralasciare le esigenze operative della stessa organizzazione soggetta a verifica.

- I principi organizzativi del Sistema Qualità definiti dal Total Quality Management ai quali si ispirano le Norme UNI EN ISO 9001:2008 e 9004:2000
- Gli scopi "pratici" per cui conviene organizzare un Sistema Qualità e "come" organizzare un Sistema che realizzi un effettivo miglioramento organizzativo







- I requisiti delle Norme UNI EN ISO 9001:2008 e 9004:2000
- La relazione fra le Norme suddette e quelle della serie 14000 (sicurezza)
- La Norma UNI EN ISO 45000, serie 14000 e 19011
- Le direttive SINCERT per un approccio omogeneo alla conduzione delle V.I.I.
- L'organizzazione delle Verifiche Ispettive Interne
- La conduzione delle Verifiche Ispettive Interne
- La conclusione delle Verifiche Ispettive Interne (il passaggio dai "dati" emersi in fase di verifica alle informazioni per la Direzione)

Durata: 24 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00







Lingue

Inglese tecnico-commerciale - Preliminary

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti coloro che conoscendo la lingua inglese vogliono approfondirne un utilizzo più commerciale ed aziendale.

Obiettivi:

Fornire ai destinatari competenze linguistiche di base che consentiranno un corretto uso della lingua orale e scritta in ambito commerciale.

Finalità:

Rendere i partecipanti in grado di utilizzare correttamente la lingua inglese nelle diverse situazioni lavorative.

Contenuti principali del percorso:

- Ripasso della grammatica, logica della lingua inglese
- Chiedere e fornire dati personali, organizzare appuntamenti e incontri, comprendere comunicazione di ufficio (report, lettere, memo, ecc.)
- Accogliere visitatori stranieri
- Formulare richieste/prenotazioni/ordini, prendere messaggi telefonici
- Partecipare ad una riunione, gestire le riunioni aziendali, viaggi d'affari, fraseologia commerciale, la trattativa con il cliente, lettere commerciali, fare una presentazione, descrivere prodotti e servizi dell'azienda, comprendere e spiegare l'organizzazione della società

Durata: 28 ore

<u>Livello del corso:</u> specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6







Quota di iscrizione per partecipante: € 560,00

<u>Inglese tecnico-commerciale - Intermediate</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti coloro che conoscendo la lingua inglese vogliono approfondirne un utilizzo più commerciale ed aziendale. I partecipanti verranno sottoposti ad un test d'ingresso per verificare il livello di conoscenza della lingua.

Obiettivi:

Approfondire le conoscenze dell'inglese commerciale utili nello svolgimento delle proprie funzioni aziendali.

Finalità:

Apprendere le necessarie strutture linguistiche e la terminologia relativa alle diverse aree funzionali e praticare anche specifiche tecniche di comunicazione, finalizzate a migliorare le performance.

Contenuti principali del percorso:

- Approfondimento della grammatica, le strutture morfosintattiche e le funzioni comunicative
- Esercitazioni in situazioni di vario tipo (sociali e professionali): presentazioni, riunioni internazionali, trattative, telephoning, socializing and networking, **technical training**, telephone skills, accounting concepts, financial statements
- Letture e rielaborazioni da documenti di lavoro e da riviste specialistiche, video in lingua originale, simulazione di situazioni e **attività reali** in contesti operativi

Durata: 28 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 560,00

Inglese tecnico-commerciale - Advanced

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti coloro che conoscendo la lingua inglese vogliono approfondirne un utilizzo più commerciale ed aziendale. I partecipanti verranno sottoposti ad un test d'ingresso per verificare il livello di conoscenza della lingua.

Obiettivi:

- Acquisire l'esperienza di analizzare i soggetti commerciali in inglese
- Partecipare e cooperare nelle situazioni in gruppi
- Esprimere le opinioni con fiducia in inglese
- Chiedere spiegazioni, richiedere commenti, fare proposte con fiducia in inglese
- Parlare correntemente l'inglese
- Socializzare con fiducia
- Lavorare con riuscito in una sfera multinazionale
- Girare i problemi quotidiani dell'azienda'
- Rispondere ai bisogni e esigenze personali dello studente.

Finalità:

Apprendere le necessarie strutture linguistiche e la terminologia relativa alle diverse aree funzionali e praticare anche specifiche tecniche di comunicazione, finalizzate a migliorare le performance.

- Funzione e forma settori lessicali specifici e linguaggio tecnico commerciale
- Telefonate, riunioni, presentazione della propria azienda e della propria attività
- Comunicazione con clienti e colleghi: sviluppo delle abilità di leggere, scrivere, parlare e comprendere







- Casistica di riferimento alle situazioni reali del settore lavorativo aziendale (marketing, vendite, distribuzione, pianificazione strategica, finanza, e contabilità d'impresa)
- Corrispondenze e relazioni studio di come gestire la corrispondenza (leggere e scrivere e-mail, i report e altra corrispondenza.)
- Accoglienza del cliente; conferma, anticipo o posticipo di un appuntamento; prenotazione di servizi/acquisto merci; iscrizione a fiere, prenotazione Stand; gestione offerte commerciali e ordini

Durata: 28 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 700,00

<u>Lingua spagnola - Livello base</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti i soggetti che intendono migliorare il proprio livello linguistico, per comunicare in situazioni ricorrenti della realtà quotidiana e comprendere frasi ed espressioni usate frequentemente.

Obiettivi:

Fornire ai destinatari competenze linguistiche di base che consentiranno un corretto uso della lingua orale e scritta.

Finalità:

 Comprendere frasi ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (ad esempio informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, acquisti, geografia locale, lavoro)







- Comunicare in attività semplici e di routine che richiedono solo uno scambio di informazioni semplice e diretto su argomenti familiari e abituali
- Descrivere in termini semplici aspetti della propria storia e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati

Contenuti principali del percorso:

- Fonetica
- Elementi di grammatica e sintassi
- Lessico
- Elementi di microlingua
- Tecniche di conversazione

Durata: 28 ore

Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 420,00

<u>Lingua spagnola - Livello intermedio</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti i soggetti che intendono migliorare il proprio livello linguistico, per riuscire a comprendere, a comunicare e ad interagire in situazioni che richiedono una avanzata padronanza della lingua.

Obiettivi:

Far acquisire una conoscenza più approfondita della lingua spagnola in modo da poter comprendere e utilizzare espressioni usate frequentemente, nell'ambito quotidiano e professionale.







Finalità:

- Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di lavoro o specializzazione
- Interagire con scioltezza e spontaneità, senza fatica e tensione
- Produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti
- Esprimere un'opinione su un argomento d'attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni

Contenuti principali del percorso:

- Fonetica
- Elementi di grammatica e sintassi
- Lessico
- Elementi di microlingua
- Tecniche di conversazione

Durata: 28 ore

Livello del corso: intermedio

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 420,00

Lingua spagnola - Livello avanzato

<u>Informazioni generali:</u>

L'azione formativa si rivolge a tutti i soggetti che intendono migliorare il proprio livello linguistico, per interagire con una certa scioltezza e spontaneità in situazioni ricorrenti della realtà quotidiana e anche lavorativa.







Obiettivi:

Far acquisire una conoscenza avanzata della lingua tedesca, per esprimersi in modo fluente e senza alcuno sforzo nella ricerca delle parole, non solo nell'ambito quotidiano ma anche in quello professionale.

Finalità:

- Comprendere un'ampia gamma di testi complessi e piuttosto lunghi e ricavarne anche il significato implicito
- Esprimersi in modo scorrevole e spontaneo, senza sforzo per cercare le parole
- Usa la lingua in modo flessibile ed efficace per scopi sociali, accademici e professionali
- Produrre testi chiari, ben strutturati e articolati su argomenti complessi, controllando le strutture discorsive, i connettivi e i meccanismi di coesione

Contenuti principali del percorso:

- Fonetica
- Elementi di grammatica e sintassi
- Lessico
- Elementi di microlingua
- Tecniche di conversazione

Durata: 28 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 560,00







<u>Lingua tedesca - Livello base</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti i soggetti che intendono migliorare il proprio livello linguistico, per comunicare in situazioni ricorrenti della realtà quotidiana e comprendere frasi ed espressioni usate frequentemente.

Obiettivi:

Fornire ai destinatari competenze linguistiche di base che consentiranno un corretto uso della lingua orale e scritta.

Finalità:

- Comprendere frasi ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (ad esempio informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, acquisti, geografia locale, lavoro)
- Comunicare in attività semplici e di routine che richiedono solo uno scambio di informazioni semplice e diretto su argomenti familiari e abituali
- Descrivere in termini semplici aspetti della propria storia e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati

Contenuti principali del percorso:

- Fonetica
- Elementi di grammatica e sintassi
- Lessico
- Elementi di microlingua
- Tecniche di conversazione

Durata: 28 ore

Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6







Quota di iscrizione per partecipante: € 420,00

<u>Lingua tedesca - Livello intermedio</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti i soggetti che intendono migliorare il proprio livello linguistico, per riuscire a comprendere, a comunicare e ad interagire in situazioni che richiedono una certa padronanza della lingua.

Obiettivi:

Far acquisire una conoscenza più approfondita della lingua tedesca in modo da poter comprendere e utilizzare espressioni usate frequentemente, nell'ambito quotidiano e professionale.

Finalità:

- Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di lavoro o specializzazione
- Interagire con scioltezza e spontaneità, senza fatica e tensione
- Produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti
- Esprimere un'opinione su un argomento d'attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni

Contenuti principali del percorso:

- Fonetica
- Elementi di grammatica e sintassi
- Lessico
- Elementi di microlingua
- Tecniche di conversazione

Durata: 28 ore

Livello del corso: intermedio

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 420,00

Lingua tedesca - Livello avanzato

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti i soggetti che intendono migliorare il proprio livello linguistico, per interagire con una certa scioltezza e spontaneità in situazioni ricorrenti della realtà quotidiana e anche lavorativa.

Obiettivi:

Far acquisire una conoscenza avanzata della lingua tedesca, per esprimersi in modo fluente e senza alcuno sforzo nella ricerca delle parole, non solo nell'ambito quotidiano ma anche in quello professionale.

Finalità:

- Comprendere un'ampia gamma di testi complessi e piuttosto lunghi e ricavarne anche il significato implicito
- Esprimersi in modo scorrevole e spontaneo, senza sforzo per cercare le parole
- Usa la lingua in modo flessibile ed efficace per scopi sociali, accademici e professionali
- Produrre testi chiari, ben strutturati e articolati su argomenti complessi, controllando le strutture discorsive, i connettivi e i meccanismi di coesione

Contenuti principali del percorso:

- Fonetica
- Elementi di grammatica e sintassi
- Lessico
- Elementi di microlingua
- Tecniche di conversazione

Durata: 28 ore







Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 560,00

<u>Lingua francese - Livello base</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti i soggetti che intendono migliorare il proprio livello linguistico, per comunicare in situazioni ricorrenti della realtà quotidiana e comprendere frasi ed espressioni usate frequentemente.

Obiettivi:

Fornire ai destinatari competenze linguistiche di base che consentiranno un corretto uso della lingua orale e scritta.

Finalità:

- Comprendere frasi ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (ad esempio informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, acquisti, geografia locale, lavoro)
- Comunicare in attività semplici e di routine che richiedono solo uno scambio di informazioni semplice e diretto su argomenti familiari e abituali
- Descrivere in termini semplici aspetti della propria storia e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati

- Fonetica
- Elementi di grammatica e sintassi
- Lessico
- Elementi di microlingua
- Tecniche di conversazione







Durata: 28 ore

Livello del corso: base

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 420,00

Lingua francese - Livello intermedio

<u>Informazioni generali:</u>

L'azione formativa si rivolge a tutti i soggetti che intendono migliorare il proprio livello linguistico, per riuscire a comprendere, a comunicare e ad interagire in situazioni che richiedono una certa padronanza della lingua.

Obiettivi:

Far acquisire una conoscenza più approfondita della lingua francese in modo da poter comprendere e utilizzare espressioni usate frequentemente, nell'ambito quotidiano e professionale.

Finalità:

- Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di lavoro o specializzazione
- Interagire con scioltezza e spontaneità, senza fatica e tensione
- Produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti
- Esprimere un'opinione su un argomento d'attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni

- Fonetica
- Elementi di grammatica e sintassi







- Lessico
- Elementi di microlingua
- Tecniche di conversazione

Durata: 28 ore

Livello del corso: intermedio

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 420,00

<u>Lingua francese - Livello avanzato</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti i soggetti che intendono migliorare il proprio livello linguistico, per interagire con una certa scioltezza e spontaneità in situazioni ricorrenti della realtà quotidiana e anche lavorativa.

Obiettivi:

Far acquisire una conoscenza avanzata della lingua francese, per esprimersi in modo fluente e senza alcuno sforzo nella ricerca delle parole, non solo nell'ambito quotidiano ma anche in quello professionale.

Finalità:

- Comprendere un'ampia gamma di testi complessi e piuttosto lunghi e ricavarne anche il significato implicito
- Esprimersi in modo scorrevole e spontaneo, senza sforzo per cercare le parole
- Usa la lingua in modo flessibile ed efficace per scopi sociali, accademici e professionali
- Produrre testi chiari, ben strutturati e articolati su argomenti complessi, controllando le strutture discorsive, i connettivi e i meccanismi di coesione







Contenuti principali del percorso:

- Fonetica
- Elementi di grammatica e sintassi
- Lessico
- Elementi di microlingua
- Tecniche di conversazione

Durata: 28 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 560,00







Marketing vendite

Benchmarking e Strategie commerciali <u>su mercati nazio</u>nali ed esteri

Informazioni generali:

La presente Azione intende trasferire le competenze necessarie per condurre l'analisi di mercato e per la definizione di strategie di vendita in ambito nazionale ed estero. Tali obiettivi saranno perseguiti attraverso lo sviluppo e l'approfondimento delle seguenti tematiche e relativi strumenti: le principali metodologie della ricerca di mercato in ambito nazionale ed estero; tecniche di organizzazione e gestione della rete vendita; modelli e strumenti di marketing strategico; sistemi di distribuzione; tecniche di analisi economiche e di budgeting.

Obiettivi:

Trasferire le competenze necessarie per condurre l'analisi di mercato e per la definizione di strategie di vendita in ambito nazionale ed estero.

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze afferenti all'analisi di mercato e alla definizione di strategie di vendita in ambito nazionale e estero.

Contenuti principali del percorso:

- Le principali metodologie della ricerca di mercato in ambito nazionale ed estero
- Tecniche di organizzazione e gestione rete vendita
- Modelli e strumenti di marketing strategico
- Sistemi di distribuzione
- Tecniche di analisi economiche e di budgeting

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6







Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Organizzazione e gestione della rete vendita

Informazioni generali:

La presente Azione intende trasferire le competenze necessarie per la definizione del piano delle vendite. Tale obiettivo sarà perseguiti attraverso lo sviluppo e l'approfondimento di tematiche connesse alla gestione di una rete di vendita tesa all'organizzazione territoriale, alla formazione, al continuo monitoraggio delle prestazioni, alla lettura critica dei risultati e al costante adeguamento rispetto alle variazioni della realtà distributiva e delle esigenze della clientela.

Obiettivi:

Trasferire le competenze necessarie per la definizione del piano delle vendite.

<u>Finalità:</u>

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze necessarie per la definizione del piano delle vendite.

Contenuti principali del percorso:

La gestione di una rete di vendita tesa all'organizzazione territoriale, alla formazione, al continuo monitoraggio delle prestazioni, alla lettura critica dei risultati e al costante adeguamento rispetto alle variazioni della realtà distributiva e delle esigenze della clientela.

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6







Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Il budget commerciale: analisi delle vendite e dei costi

Informazioni generali:

La presente Azione intende trasferire le competenze connesse alle attività di cost accounting di prodotto e target costing. Tale obiettivo sarà perseguito attraverso l'applicazione di una metodologia di elaborazione del budget commerciale integrato, che consente di trasmettere informazioni corrette e aggiornate alla rete di vendita e di effettuare previsioni gestionali, nonché grazie all'utilizzo di strumenti di analisi, pianificazione e controllo dei costi.

Obiettivi:

Trasferire le competenze connesse alle attività di cost accounting di prodotto e target costing.

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze connesse alle attività di cost accounting di prodotto e target costing.

Contenuti principali del percorso:

- Metodologia di elaborazione di un budget commerciale integrato, che permetta di trasmettere informazioni corrette e aggiornate alla rete di vendita e di effettuare previsioni gestionali
- Strumenti di analisi, pianificazione e controllo dei costi

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6







Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00







Qualità

Il sistema qualità aziendale

Informazioni generali:

La presente azione intende fornire uno strumento efficace per migliorare e ottimizzare l'assetto organizzativo aziendale.

L'obiettivo è illustrare operativamente i contenuti della norma ISO 9001, valutare l'applicazione dei principi base della qualità in azienda, conoscere la struttura documentale tipica di un sistema della gestione della qualità, valutare le fasi del processo di certificazione. Al termine dell'intervento formativo in esame, i partecipanti conosceranno i principi della Qualità connessi al sistema qualità e all'organizzazione aziendale; la struttura documentale del sistema qualità, manuale, procedure, istruzioni operative della norma ISO 9001; la politica e gli obiettivi della qualità, strumenti e metodi di gestione delle risorse, misurazione, analisi e miglioramento.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di gestione e controllo qualità.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a un corretto sviluppo del processo di gestione e controllo della qualità aziendale.

Contenuti principali del percorso:

- Principi della Qualità: il sistema qualità e l'organizzazione aziendale
- La Norma ISO 9000: la struttura documentale del sistema qualità, manuale, procedure, istruzioni operative
- Contenuto della norma ISO 9001: la politica e gli obiettivi della qualità, gestione delle risorse, misurazione, analisi e miglioramento
- Il processo di certificazione, gli organismi di certificazione, le visite di valutazione e mantenimento

Durata: 32 ore

<u>Livello del corso:</u> specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

Sistema e norma UNI EN ISO 9001 - 2015

Informazioni generali:

La presente azione intende fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie per accrescere la propria professionalità nell'ambito della qualità, coinvolgendoli nei processi di miglioramento e nel raggiungimento degli obiettivi, arricchendo il patrimonio di competenze e capacità necessarie alla crescita del prestigio e solidità aziendale. Durante l'azione in esame sarà presentato il draft della norma ISO 9001:2015, conducendo un'analisi comparata tra la versione precedente e quella attuale. I partecipanti, inoltre, saranno aggiornati sul quadro normativo e sul controllo dei sistemi di gestione qualità, fornendo loro regolamenti tecnici e regole per evitare le non conformità.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di gestione e controllo qualità con focus su UNI EN ISO 9001 - 2015.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a un corretto sviluppo del processo di gestione e controllo della qualità aziendale.

- Obiettivi e requisiti della norma ISO 9001:2008
- Predisposizione di un Sistema di Gestione Qualità
- Gestione degli Audit interni e di secondo/terzo livello
- Sistemi di gestione
- Documentazione
- Responsabilità della direzione
- Gestione delle risorse (umane e strutturali)







- Gestione dei processi:
 - Commerciale
 - Acquisti
 - Progettazione
- Gestione dei processi:
 - Produzione
 - Logistica
 - Taratura strumenti
 - Misurazione
 - Analisi
 - Miglioramento

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

<u>La normativa ISO 14001: integrazione sistema</u> <u>ambiente e qualità</u>

<u>Informazioni generali:</u>

L'azione intende trasferire le competenze necessarie per fornire prodotti che rispondano sempre meglio alle esigenze qualitative del mercato di riferimento, tenendo sotto controllo l'impatto sull'ambiente e tutelando in maniera efficace i lavoratori.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di gestione e controllo qualità con focus sulla normativa ISO 14001.







Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a un corretto sviluppo del processo di gestione e controllo della qualità aziendale.

Contenuti principali del percorso:

- Esigenze qualitative dei propri clienti
- Regole e modalità operative con cui organizzare mezzi, processi e personale
- Politica ambientale
- Concetti di salvaguardia
- Rischi sul luogo di lavoro
- Efficacia delle misure di prevenzione adottate
- Progettazione e applicazione di un sistema di gestione integrato qualità-ambientesicurezza
- Norma ISO 9001:2000, Norma ISO 14001, Norma OHSAS 18001
- Obiettivi di qualità, sicurezza e salvaguardia dell'ambiente
- Analisi degli scostamenti

Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 640,00

Sistema e norma UNI CEI EN 16001 (Settore energetico)

Informazioni generali:

L'azione formativa è rivolta prevalentemente a:

- consulenti, auditor, funzionari e responsabili aziendali degli approvvigionamenti energetici
- figure con ruoli legati alla gestione dell'energia nelle imprese







Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di gestione dell'energia secondo la norma UNI CEI EN 16001.

Finalità:

Il corso vuole evidenziare mediante un approccio di base principi e caratteristiche della UNI CEI EN 16001, anche in rapporto alle altre norme di sistema, illustrare esempi applicativi, affrontare il tema dell'applicabilità alle differenti tipologie di utenti.

Contenuti principali del percorso:

- Esigenze qualitative dei propri clienti
- Regole e modalità operative con cui organizzare mezzi, processi e personale
- Politica ambientale
- Concetti di salvaguardia
- Rischi sul luogo di lavoro
- Efficacia delle misure di prevenzione adottate
- Progettazione e applicazione di un sistema di gestione integrato qualità-ambientesicurezza
- Norma ISO 9001:2000, Norma ISO 14001, Norma OHSAS 18001
- Obiettivi di qualità, sicurezza e salvaguardia dell'ambiente
- Analisi degli scostamenti

Durata: 24 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







<u>Sistema e norma ISO 50001 (Settore energetico)</u>

<u>Informazioni generali:</u>

L'azione formativa è rivolta prevalentemente a personale appartenente a organizzazioni interessate a certificarsi secondo la ISO 50001, consulenti che vogliono acquisire conoscenze sulla norma, personale di organizzazioni interessate ai sistemi di gestione dell'energia.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di gestione dell'energia secondo la norma ISO 50001.

Finalità:

Il corso vuole evidenziare mediante un approccio di base principi e caratteristiche della UNI CEI EN 16001, anche in rapporto alle altre norme di sistema, illustrare esempi applicativi, affrontare il tema dell'applicabilità alle differenti tipologie di utenti.

Contenuti principali del percorso:

- Scenario e contesto di riferimento in cui nasce lo standard UNI CEI EN 50001:2011
- Inquadramento energetico di un'unità produttiva
- Le formule base e i numeri da ricordare in ambito energetico
- Le unità di misura e i parametri di uso pratico in ambito energetico
- Gli obblighi legislativi in campo energetico
- La norma UNI CEI EN 50001:2011 e corrispondenza con la norma UNI EN ISO 14001
- Criticità e documentazione di un EMS (Energy Management System)
- Analisi dei punti critici della norma EN 50001:2011

Durata: 24 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Certificazione Sicurezza sul lavoro OHSAS 18001

Informazioni generali:

L'azione formativa è rivolta principalmente a titolari di azienda, manager, responsabili di funzioni aziendali, quadri, consulenti, e a chiunque si occupi di pianificazione, ottimizzazione, conservazione, supervisione e auditing di un sistema di gestione della qualità.

Obiettivi:

Aggiornare ed ottimizzare le competenze dei partecipanti circa le nozioni inerenti il sistema di certificazioni previsto dalla norma OHSAS 18001:2007.

Finalità:

Fornire ai partecipanti una panoramica dei principi alla base della gestione della salute e della sicurezza sul lavoro e dei requisiti della norma OHSAS 18001:2007.

Contenuti principali del percorso:

- La Norma British Standard OHSAS 18001:2007
- Funzioni e responsabilità (Organismo e Controllo)
- Struttura di un sistema di gestione conforme alla OHSAS 18001 vigente
- I sistemi di gestione
- Pianificazione, obiettivi e programmi di miglioramento
- La struttura organizzativa (compiti, ruoli, responsabilità)
- Misurazione e sorveglianza delle prestazioni
- La conduzione degli audit sui sistemi di gestione integrata secondo la norma OHSAS 18001

Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Le procedure per la Certificazione EN 1090

Informazioni generali:

L'azione formativa è rivolta alle aziende manifatturiere, ai produttori, agli utilizzatori, a professionisti di settore quali progettisti, responsabili degli uffici tecnici, responsabili uffici acquisti, consulenti, responsabili ed addetti alla preparazione di documentazione tecnica, ai controllori quali pubbliche amministrazioni, Direttori dei Lavori, Collaudatori.

Obiettivi:

Acquisire le conoscenze necessarie per l'applicazione della norma UNI EN 1090-1:2009 e UNI EN 1090-2 e analizzare i requisiti per la valutazione di conformità delle caratteristiche prestazionali dei componenti strutturali di acciaio.

Finalità:

Fornire un bagaglio di conoscenze trasversali per tutti gli attori professionali coinvolti nella filiera dei prodotti in acciaio.

Contenuti principali del percorso:

- Introduzione alla Direttiva CPD
- Il panorama italiano dei requisiti delle strutture in acciaio
- EN 1090-1 Esecuzione di strutture in ferro e in alluminio
- Requisiti per la verifica di conformità dei componenti strutturali
- EN 1090-2 Esecuzione di strutture in ferro e in alluminio
- Requisiti tecnici per le strutture in acciaio
- Collegamenti tra la EN 1090-2 e la normativa del settore
- Cenni sulla EN 1090-3
- EN 1090-1: procedure di certificazione

Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Sicurezza sul luogo di lavoro

Il sistema HACCP

Informazioni generali:

L'azione formativa è rivolta a tutti i lavoratori che effettuano manipolazione alimentare (bar, ristoranti, mense, panetterie, gastronomie, addetti alla macelleria, addetti alla produzione di latticini, di pasta fresca, etc., in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto e distribuzione, compresa la somministrazione di prodotti alimentari) ed i loro responsabili (capi reparto, responsabili di settore, etc); operatori non qualificati del settore alimentare che assolvono semplici incarichi operativi.

Obiettivi:

Lo scopo del corso è di fornire le competenze per lavorare o gestire in un sistema di autocontrollo alimentare nell'ottica di un maggiore controllo qualità sulla produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a un corretto sviluppo del processo di gestione e controllo della qualità aziendale.

Contenuti principali del percorso:

- La normativa vigente
- Principi generali dell'analisi dei punti critici
- Gli alimenti: fattori di contaminazione e di controllo
- Rischio chimico, fisico, microbiologico
- Principi di igiene
- Nozioni di igiene strutturale e del personale
- Procedure di pulizia personale e degli impianti ed attrezzature
- Fonti di contaminazione
- Batteri responsabili di contaminazioni alimentari
- Programma di sanificazione
- Cottura e conservazione degli alimenti

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico







Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Formazione generale alla Salute e alla Sicurezza per i lavoratori

Informazioni generali:

L'azione formativa consente ai lavoratori di conoscere, nel dettaglio, i concetti di rischio, danno, prevenzione e i relativi comportamenti da adottare al fine di tutelare la propria sicurezza e salute e quella dei propri colleghi.

Obiettivi:

Fornire conoscenze generali sui concetti di danno, rischio, prevenzione; fornire conoscenze rispetto alla legislazione e agli organi di vigilanza in materia di sicurezza e salute sul lavoro.

Finalità:

La presente azione ha la finalità di fare acquisire competenze per lo svolgimento in sicurezza dei rispettivi compiti in azienda. La parte generale dovrà essere integrata con una seconda parte definita secondo la specificità del rischio della mansione svolta dal lavoratore (Decreto Legislativo 81/08 art. 37 comma 2).

- Concetto di rischio
- Concetto di danno
- Concetto di prevenzione
- Concetto di protezione
- Organizzazione delle prevenzione aziendale
- Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali
- Organi di vigilanza, controllo e assistenza







Durata: 4 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 60,00

<u>Aggiornamento formazione alla Salute e alla Sicurezza</u> <u>per i lavoratori</u>

<u>Informazioni generali:</u>

L'azione formativa consente ai lavoratori di conoscere, nel dettaglio, i concetti di rischio, danno, prevenzione e i relativi comportamenti da adottare al fine di tutelare la propria sicurezza e salute e quella dei propri colleghi.

Obiettivi:

Fornire conoscenze generali sui concetti di danno, rischio, prevenzione; fornire conoscenze rispetto alla legislazione e agli organi di vigilanza in materia di sicurezza e salute sul lavoro.

Finalità:

L'azione si pone la finalità di aggiornare le competenze dei lavoratori per lo svolgimento in sicurezza dei rispettivi compiti in azienda.

- Aggiornamento sui concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro
- Approfondimenti giudico-normativi
- Aggiornamento tecnico sui rischi ai quali i lavoratori sono esposti
- Aggiornamento sull'organizzazione della prevenzione aziendale e sulla gestione della sicurezza in azienda
- Fonti di rischio e misure di prevenzione





Durata: 6 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 90,00

Formazione specifica alla Salute e alla Sicurezza per i lavoratori Rischio Basso

Informazioni generali:

L'azione formativa consente ai lavoratori di conoscere, nel dettaglio i concetti di rischio, danno, prevenzione e i relativi comportamenti da adottare al fine di tutelare la propria sicurezza e salute e quella dei propri colleghi.

Obiettivi:

Fornire conoscenze e metodi ritenuti indispensabili per conoscere i rischi dello specifico lavoro in aziende di Rischio Basso; conoscere l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e il quadro normativo che disciplina la sicurezza e salute sul lavoro.

Finalità:

Aiutare il lavoratore a sviluppare capacità analitiche (individuazione dei rischi), comportamentali (percezione del rischio) e fornire conoscenze generali sui concetti di danno, rischio, prevenzione; fornire conoscenze rispetto alla legislazione e agli organi di vigilanza in materia di sicurezza e salute sul lavoro. Si considerano lavoratori di aziende a rischio basso i lavoratori di settori quali commercio, uffici e servizi, artigianato, turismo.

- Analisi dei rischi specifici presenti nelle aziende
- Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico







- Segnaletica
- Gestione delle emergenze
- Le Procedure esodo e incendi
- Procedure organizzative per il primo soccorso
- Gli incidenti e infortuni mancati
- Altri Rischi

Durata: 4 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 60,00

Formazione specifica alla Salute e alla Sicurezza per i lavoratori Rischio Medio

Informazioni generali:

L'azione formativa consente ai lavoratori di conoscere, nel dettaglio i concetti di rischio, danno, prevenzione e i relativi comportamenti da adottare al fine di tutelare la propria sicurezza e salute e quella dei propri colleghi.

Obiettivi:

Fornire conoscenze e metodi ritenuti indispensabili per conoscere i rischi dello specifico lavoro in aziende di Rischio Medio; conoscere l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e il quadro normativo che disciplina la sicurezza e salute sul lavoro.

Finalità:

Aiutare il lavoratore a sviluppare capacità analitiche (individuazione dei rischi), comportamentali (percezione del rischio) e fornire conoscenze generali sui concetti di danno, rischio, prevenzione;







fornire conoscenze rispetto alla legislazione e agli organi di vigilanza in materia di sicurezza e salute sul lavoro. Si considerano lavoratori di aziende a rischio medio i lavoratori di settori quali agricoltura, pesca, PA, istruzione, trasporti, magazzinaggio.

Contenuti principali del percorso:

- Analisi dei rischi specifici presenti nelle aziende
- Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico
- Segnaletica
- Gestione delle emergenze
- Le Procedure esodo e incendi
- Procedure organizzative per il primo soccorso
- Gli incidenti e infortuni mancati
- Altri Rischi

Durata: 8 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 120,00

Formazione specifica alla Salute e alla Sicurezza per i lavoratori Rischio Alto

Informazioni generali:

L'azione formativa consente ai lavoratori di conoscere, nel dettaglio i concetti di rischio, danno, prevenzione e i relativi comportamenti da adottare al fine di tutelare la propria sicurezza e salute e quella dei propri colleghi.







Obiettivi:

Fornire conoscenze e metodi ritenuti indispensabili per conoscere i rischi dello specifico lavoro in aziende di Rischio Alto; conoscere l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e il quadro normativo che disciplina la sicurezza e salute sul lavoro.

Finalità:

Aiutare il lavoratore a sviluppare capacità analitiche (individuazione dei rischi), comportamentali (percezione del rischio) e fornire conoscenze generali sui concetti di danno, rischio, prevenzione; fornire conoscenze rispetto alla legislazione e agli organi di vigilanza in materia di sicurezza e salute sul lavoro. Si considerano lavoratori di aziende a rischio alto i lavoratori di settori quali costruzioni, industria alimentare, legno, tessile, manifatturiero, energia, chimica, sanità servizi residenziali.

Contenuti principali del percorso:

- Analisi dei rischi specifici presenti nelle aziende
- Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico.
- Segnaletica
- Gestione delle emergenze
- Le Procedure esodo e incendi
- Procedure organizzative per il primo soccorso
- DPI
- Organizzazione del lavoro
- Ambienti di lavoro
- Stress lavoro-correlato

Durata: 12 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Formazione alla Salute e alla Sicurezza per preposto

<u>Informazioni generali:</u>

L'azione formativa è rivolta ai Responsabili di funzione, servizio, area o settore, ai capireparto, capisquadra, capisala, capiturno, capocantieri etc., e più in generale a tutti coloro che ricadono nel ruolo di preposto.

Tali soggetti devono organizzare o sovrintendere l'attività dei lavoratori e necessitano quindi di una formazione specifica che li metta in condizione di poter comprendere adeguatamente il proprio ruolo, i propri obblighi e responsabilità in materia di salute e sicurezza del lavoro.

Obiettivi:

Il percorso formativo è finalizzato a fornire le conoscenze e le capacità operative di base per svolgere la funzione di preposto in funzione della natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro, delle modalità di organizzazione e delle attività lavorative svolte (art. 37 e del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.).

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze, in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro.

Contenuti principali del percorso:

- Principali soggetti coinvolti e i relativi compiti, obblighi e responsabilità
- Norme tecniche e di buona prassi
- Organizzazione della sicurezza aziendale
- Fattori di rischio generali e specifici
- Misure e procedure di prevenzione e protezione
- Funzioni e compiti delle figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale
- Elementi di diritto civile e penale. Normativa vigente
- Tecniche di comunicazione

Durata: 8 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 120,00

Aggiornamento formazione alla Salute e alla Sicurezza per preposto

Informazioni generali:

L'azione formativa è rivolta ai Responsabili di funzione, servizio, area o settore, ai capireparto, capisquadra, capisala, capiturno, capocantieri etc., e più in generale a tutti coloro che ricadono nel ruolo di preposto.

Tali soggetti devono organizzare o sovrintendere l'attività dei lavoratori e necessitano quindi di una formazione specifica che li metta in condizione di poter comprendere adeguatamente il proprio ruolo, i propri obblighi e responsabilità in materia di salute e sicurezza del lavoro.

Obiettivi:

Il percorso formativo è finalizzato ad aggiornare le conoscenze e le capacità operative di base per svolgere la funzione di preposto in funzione della natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro, delle modalità di organizzazione e delle attività lavorative svolte (art. 37 e del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.).

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze, in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro.

Contenuti principali del percorso:

- Principali soggetti coinvolti e i relativi compiti, obblighi e responsabilità
- Norme tecniche e di buona prassi
- Organizzazione della sicurezza aziendale
- Fattori di rischio generali e specifici
- Misure e procedure di prevenzione e protezione
- Funzioni e compiti delle figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale
- Elementi di diritto civile e penale. Normativa vigente
- Tecniche di comunicazione

Durata: 6 ore





Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

Attestato: verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 90,00

<u> Addetto al Primo Soccorso nei luoghi di lavoro - Gruppo A</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa riguarda la corretta modalità per allertare il sistema e riconoscere un'emergenza, nozioni elementari di anatomia e fisiologia, il sostenimento delle funzioni vitali, la definizione dei limiti d'intervento di Primo Soccorso e rischi specifici attività svolta (Decreto Legislativo 81/08 art. 37 comma 2, D.M. 15 luglio 2003 n. 388).

Obiettivi:

Fornire le conoscenze e le capacità operative di base per gli Addetti al Primo Soccorso dei luoghi di lavoro per aziende appartenenti al gruppo A.

Finalità:

Sviluppare le competenze di base su come allertare il sistema di soccorso e attuare gli interventi di Primo Soccorso e raggiungimento dei seguenti obiettivi: trasferire conoscenze sui rischi specifici dell'attività svolta; fornire nozioni generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro.

- Allertare il sistema
- Riconoscere un'emergenza
- Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio.
- Tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso.
- Attuare interventi di P.S.
- Sostenimento delle funzioni vitali
- Riconoscimento e limiti d'intervento di P.S.
- Rischi specifici attività svolta





Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Addetto al Primo Soccorso nei luoghi di lavoro Gruppi B e C

Informazioni generali:

L'azione formativa riguarda la corretta modalità per allertare il sistema e riconoscere un'emergenza, nozioni elementari di anatomia e fisiologia, il sostenimento delle funzioni vitali, la definizione dei limiti d'intervento di Primo Soccorso e rischi specifici attività svolta (Decreto Legislativo 81/08 art. 37 comma 2, D.M. 15 luglio 2003 n. 388).

Obiettivi:

Fornire le conoscenze e le capacità operative di base per gli Addetti al Primo Soccorso dei luoghi di lavoro per aziende appartenenti ai gruppi B e C.

Finalità:

Fornire le competenze di base su come allertare il sistema di soccorso e attuare gli interventi di Primo Soccorso, conoscere i rischi specifici dell'attività svolta, acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro.

- Allertare il sistema
- Riconoscere un'emergenza
- Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio.







- Tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso.
- Attuare interventi di P.S.
- Sostenimento delle funzioni vitali
- Riconoscimento e limiti d'intervento di P.S.
- Rischi specifici attività svolta

Durata: 12 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 180,00

Aggiornamento Addetto al Primo Soccorso nei luoghi di lavoro Gruppo A

Informazioni generali:

L'azione formativa è riservata agli operatori che svolgono in azienda il ruolo di addetti al Primo Soccorso, come previsto dal Testo Unico sulla Sicurezza nei luoghi di Lavoro (D.lgs 81/08) e dalla normativa precedente (D.M. 388/03), e che non hanno effettuato aggiornamenti da almeno 3 anni.

Obiettivi:

Fornire l'aggiornamento per gli Addetti al Primo Soccorso dei luoghi di lavoro per aziende appartenenti al gruppo A.

Finalità:

Aggiornamento ed esercitazione delle conoscenze per gli addetti, sia teoriche che pratiche, relative alle attività di Primo Soccorso da svolgere in azienda.







Contenuti principali del percorso:

- Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N.
- Tecniche di P.S. nelle sindromi cerebrali acute
- Tecniche di P.S. nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta
- Tecniche di rianimazione cardiopolmonare
- Tecniche di tamponamento emorragico
- Tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato
- Tecniche di P.S. in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici

Durata: 6 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 90,00

<u>Aggiornamento Addetto al Primo Soccorso nei luoghi di lavoro</u> <u>Gruppi B e C</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa è riservata agli operatori che svolgono in azienda il ruolo di addetti al Primo Soccorso, come previsto dal Testo Unico sulla Sicurezza nei luoghi di Lavoro (D.lgs 81/08) e dalla normativa precedente (D.M. 388/03), e che non hanno effettuato aggiornamenti da almeno 3 anni.

Obiettivi:

Fornire l'aggiornamento per gli Addetti al Primo Soccorso dei luoghi di lavoro per aziende appartenenti ai gruppi B e C.







Finalità:

Aggiornamento ed esercitazione delle conoscenze per gli addetti, sia teoriche che pratiche, relative alle attività di Primo Soccorso da svolgere in azienda.

Contenuti principali del percorso:

- Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N.
- Tecniche di P.S. nelle sindromi cerebrali acute
- Tecniche di P.S. nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta
- Tecniche di rianimazione cardiopolmonare
- Tecniche di tamponamento emorragico
- Tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato
- Tecniche di P.S. in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici

Durata: 4 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 60,00

<u>Addetto alla prevenzione incendi, lotta antincendio</u> <u>e gestione delle emergenze - Rischio Medio</u>

Informazioni generali:

I principali contenuti della formazione riguardano gli incendi e la prevenzione degli incendi, le protezioni e le procedure da adottare in caso di incendio, il mantenimento in azienda delle misure antincendio, esercitazioni pratiche (Decreto Legislativo 81/08 art. 37 comma 2).







Obiettivi:

Formare gli addetti all'antincendio e all'evacuazione sui principi fondamentali di prevenzione incendi e sulle procedure da adottare in caso di incendio ed evacuazione.

Finalità:

L'azione formativa è finalizzata a fornire le conoscenze e le capacità operative di base per gli addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze per aziende appartenenti alla classe di Rischio Medio.

Contenuti principali del percorso:

<u>Prevenzione incendi</u>

- Principi sulla combustione e l'incendio
- Le sostanze estinguenti
- Triangolo della combustione
- Rischi alle persone in caso di incendio
- Principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi

Procedure

- 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 dei fuoco
- Attrezzature ed impianti di estinzione
- Sistemi di allarme
- Segnaletica di sicurezza
- Illuminazione di emergenza

Gestione dell'emergenza

- 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

Durata: 8 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 120,00

Addetto alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze - Rischio Elevato

Informazioni generali:

I principali contenuti della formazione riguardano gli incendi e la prevenzione degli incendi, le protezioni e le procedure da adottare in caso di incendio, il mantenimento in azienda delle misure antincendio, esercitazioni pratiche (Decreto Legislativo 81/08 art. 37 comma 2).

Il corso è propedeutico alla prova d'esame che i candidati dovranno sostenere presso il locale Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.

Obiettivi:

Formare gli addetti all'antincendio e all'evacuazione sui principi fondamentali di prevenzione incendi e sulle procedure da adottare in caso di incendio ed evacuazione.

Finalità:

L'azione formativa è finalizzata a fornire le conoscenze e le capacità operative di base per gli addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze per aziende appartenenti alla classe di Rischio Elevato.

Contenuti principali del percorso:

<u>L'incendio e la prevenzione incendi</u>

- Principi della combustione
- Le principali cause di incendio in relazione allo specifico ambiente di lavoro
- Le sostanze estinguenti
- I rischi alle persone ed all'ambiente
- Specifiche misure di prevenzione incendi; accorgimenti comportamentali per prevenire gli incendi
- L'importanza del controllo degli ambienti di lavoro
- L'importanza delle verifiche e delle manutenzioni sui presidi antincendio

La Protezione Antincendio

- Gestione dell'emergenza
- Misure di protezione passiva







- Vie di esodo, compartimentazioni, distanziamenti
- Attrezzature ed impianti di estinzione
- Sistemi di allarme
- Segnaletica di sicurezza
- Impianti elettrici di sicurezza
- Illuminazione di sicurezza

Procedure da adottare in caso di incendio

- Procedure da adottare quando si scopre un incendio
- Procedure da adottare in caso di allarme
- Modalità di evacuazione
- Modalità di chiamata dei servizi di soccorso
- Collaborazione con i vigili del fuoco in caso di intervento
- Esemplificazione di una situazione di emergenza e modalità procedurali operative

Esercitazioni pratiche

- Presa visione e chiarimenti sulle principali attrezzature ed impianti di spegnimento
- Presa visione sulle attrezzature di protezione individuale (maschere, autoprotettore, tute, etc.)
- Esercitazioni sull'uso delle attrezzature di spegnimento e di protezione individuale

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Aggiornamento Addetto alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze - Rischio Medio

Informazioni generali:

I principali contenuti della formazione riguardano gli incendi e la prevenzione degli incendi, le protezioni e le procedure da adottare in caso di incendio, il mantenimento in azienda delle misure antincendio, esercitazioni pratiche (Decreto Legislativo 81/08 art. 37 comma 2).

Obiettivi:

Fornire l'aggiornamento per gli addetti addetto alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze - rischio medio (Decreto Legislativo 81/08 art. 37 comma 2).

Finalità:

Aggiornare e migliorare le conoscenze pratiche necessarie per prevenire gli incendi, gestire le emergenze e predisporre un'efficace lotta antincendio dei soggetti che operano in contesti aziendali in cui si svolgono attività classificate dalla normativa "a rischio medio".

Contenuti principali del percorso:

- Prevenzione incendi
- Procedure Le principali misure di protezione contro gli incendi
- Gestione dell'emergenza

Durata: 5 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







<u>Aggiornamento Addetto alla prevenzione incendi, lotta</u> <u>antincendio e gestione delle emergenze - Rischio Elevato</u>

Informazioni generali:

I principali contenuti della formazione riguardano gli incendi e la prevenzione degli incendi, le protezioni e le procedure da adottare in caso di incendio, il mantenimento in azienda delle misure antincendio, esercitazioni pratiche (Decreto Legislativo 81/08 art. 37 comma 2).

Obiettivi:

Fornire l'aggiornamento per gli addetti addetto alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze - Rischio Elevato (Decreto Legislativo 81/08 art. 37 comma 2).

Finalità:

Aggiornare e migliorare le conoscenze pratiche necessarie per prevenire gli incendi, gestire le emergenze e predisporre un'efficace lotta antincendio dei soggetti che operano in contesti aziendali in cui si svolgono attività classificate dalla normativa "a rischio elevato".

Contenuti principali del percorso:

- Prevenzione incendi
- Procedure Le principali misure di protezione contro gli incendi
- Gestione dell'emergenza

Durata: 8 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)

Informazioni generali:

L'azione formativa è riservata ai Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). I contenuti, in linea con la normativa vigente, prevedono la trattazione dei principi giuridici comunitari e nazionali, la legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro, la definizione e individuazione dei fattori di rischio generali e specifici presenti in azienda con conseguente valutazione dei rischi.

Obiettivi:

Fornire gli elementi formativi per raggiungere adeguate conoscenze circa i rischi lavorativi esistenti negli ambiti di lavoro e adeguate competenze sulle principali tecniche di controllo e prevenzione dei rischi stessi.

Finalità:

Permettere al Rappresentante dei lavoratori per la Sicurezza (RLS) di raggiungere adeguate conoscenze circa i rischi lavorativi esistenti negli ambiti in cui esercita la propria rappresentanza, adeguate competenze sulle principali tecniche di controllo e prevenzione dei rischi stessi, nonché principi giuridici comunitari e nazionali, legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro, principali soggetti coinvolti e relativi obblighi, nonché aspetti normativi della rappresentanza dei lavoratori e tecniche della comunicazione.

Contenuti principali del percorso:

- L'approccio alla prevenzione
- I rischi comuni, specifici, DPI e cartellonistica
- L'individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione
- La documentazione aziendale sulla sicurezza
- I soggetti del sistema di prevenzione aziendale
- La documentazione sul sistema di sicurezza aziendale
- La partecipazione alla riunione periodica prevista dalla normativa vigente
- L'informazione, la formazione e gli strumenti della comunicazione
- La riunione periodica di sicurezza e il DVR
- I rischi specifici presenti in azienda

Durata: 32 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 480,00

<u>Aggiornamento Rappresentante dei lavoratori per la</u> <u>sicurezza (RLS) per aziende <50 dipendenti</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa è riservata ai Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). I contenuti, in linea con la normativa vigente, prevedono la trattazione dei principi giuridici comunitari e nazionali, la legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro, la definizione e individuazione dei fattori di rischio generali e specifici presenti in azienda con conseguente valutazione dei rischi, misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione (Art. 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Obiettivi:

Il corso consente di adempiere alla formazione obbligatoria di aggiornamento per *Rappresentanti* dei Lavoratori per la Sicurezza, prevista dall'art. 37, comma 11, del D. Lgs. 81/08.

Finalità:

Permettere ai Rappresentanti dei lavoratori per la Sicurezza (RLS), che ricoprono tale ruolo all'interno di imprese con meno di 50 lavoratori, di aggiornare le proprie competenze circa i rischi lavorativi esistenti negli ambiti in cui esercita la propria rappresentanza, sulle principali tecniche di controllo e prevenzione dei rischi stessi, nonché principi giuridici comunitari e nazionali, legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro, principali soggetti coinvolti e relativi obblighi, nonché aspetti normativi della rappresentanza dei lavoratori e tecniche della comunicazione.

- Principi giuridici comunitari e nazionali
- Legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro
- Principali soggetti coinvolti, relativi obblighi e responsabilità







- Definizione e individuazione dei fattori di rischio relativi alle specifiche problematiche del lavoro valutazione dei rischi
- Individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione
- Aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori

Durata: 4 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 60,00

<u>Aggiornamento Rappresentante dei lavoratori per la</u> sicurezza (RLS) <u>per aziende >50 dipendenti</u>

Informazioni generali:

L'azione formativa è riservata ai Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). I contenuti, in linea con la normativa vigente, prevedono la trattazione dei principi giuridici comunitari e nazionali, la legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro, la definizione e individuazione dei fattori di rischio generali e specifici presenti in azienda con conseguente valutazione dei rischi, misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione (Art. 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Obiettivi:

Il corso consente di adempiere alla formazione obbligatoria di aggiornamento per *Rappresentanti* dei Lavoratori per la Sicurezza, prevista dall'art. 37, comma 11, del D. Lgs. 81/08.







Finalità:

Permettere ai Rappresentanti dei lavoratori per la Sicurezza (RLS), che ricoprono tale ruolo all'interno di imprese con più di 50 lavoratori, di aggiornare le proprie competenze circa i rischi lavorativi esistenti negli ambiti in cui esercita la propria rappresentanza, sulle principali tecniche di controllo e prevenzione dei rischi stessi, nonché principi giuridici comunitari e nazionali, legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro, principali soggetti coinvolti e relativi obblighi, nonché aspetti normativi della rappresentanza dei lavoratori e tecniche della comunicazione.

Contenuti principali del percorso:

- Principi giuridici comunitari e nazionali
- Legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro
- Principali soggetti coinvolti, relativi obblighi e responsabilità
- Definizione e individuazione dei fattori di rischio relativi alle specifiche problematiche del lavoro valutazione dei rischi
- Individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione
- Aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori

Durata: 8 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 120,00

Basic Life Support Defibrillation

Informazioni generali:

L'azione formativa si rivolge a tutti coloro che possono trovarsi, per motivi personali o professionali, nella necessità di dover soccorrere una persona vittima di arresto cardio-respiratorio.







Obiettivi:

Far apprendere ai partecipanti la sequenza di rianimazione di base nella persona in arresto respiratorio e/o cardiaco, e le manovre da eseguirsi in caso di ostruzione delle vie aeree da corpo estraneo.

L'azione permette anche di apprendere conoscenze e abilità relative all'utilizzo del defibrillatore semiautomatico.

Finalità:

- Garantire il pronto riconoscimento e il grado di compromissione di una funzione vitale e supportare precocemente ventilazione e circolo
- Conoscere le modalità operative per l'utilizzo dei defibrillatori semiautomatici

Contenuti principali del percorso:

- Introduzione alla rianimazione cardiopolmonare ed elementi chiave
- Valutazione della sicurezza ambientale
- Valutazione della vittima e riconoscimento dell'arresto cardiaco
- Allertamento del sistema di Emergenza/urgenza 118
- BLS (Basic life support) e uso del defibrillatore (adulto/pediatrico/lattante)
- Disostruzione delle vie aeree da corpo estraneo (adulto/pediatrico/lattante)
- Esercitazioni pratiche su BLS e uso AED

Durata: 4 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Tecniche di produzione

Organizzazione della produzione

Informazioni generali:

La presente azione intende fornire gli elementi fondamentali dell'organizzazione della produzione, evidenziando differenti modalità di produzione, variabili di progettazione e gestione dei sistemi produttivi, nonché caratteristiche dei sistemi automatizzati di produzione.

Obiettivi:

Trasferire competenze organizzative con riferimento ai cicli di produzione.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a valorizzare l'organizzazione dei processi aziendali.

Contenuti principali del percorso:

- Sistemi produttivi: schema di flusso logistico
- Classificazione dei sistemi produttivi
- Progettazione simultanea prodotto-processo
- Pianificazione e controllo della produzione
- Manufacturing Planning and Control System: la gestione della domanda, il piano aggregato di produzione, il piano principale di produzione, la pianificazione dei fabbisogni di risorse, la pianificazione dei fabbisogni di materiali, la pianificazione dei fabbisogni di capacità, la pianificazione della capacità produttiva a capacità finita, controllo avanzamenti
- Operations Strategy: la catena operativa del valore

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

Cicli di produzione integrati per tutte le attività operative del birrificio artigianale

Informazioni generali:

La presente azione intende fornire gli elementi fondamentali dell'organizzazione della produzione, evidenziando differenti modalità di produzione, variabili di progettazione e gestione dei sistemi produttivi, nonché caratteristiche dei sistemi automatizzati di produzione.

Obiettivi:

Trasferire competenze sul piano organizzativo in riferimento ai cicli di produzione integrati.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a valorizzare l'organizzazione dei processi aziendali.

Contenuti principali del percorso:

- Sistemi di produzione integrata
- Normativa di riferimento
- Effetti sul piano organizzativo

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Processi innovativi per la produzione di lieviti

Informazioni generali:

L'azione mira a trasferire le competenze tecnologiche indispensabili per implementare i processi innovativi definiti dall'azienda per la produzione di lieviti.

L'azione è espressione del più generale intento di migliorare la qualità e la sicurezza del prodotto mediante approcci multidisciplinari e innovativi con l'impiego di biotecnologie, diagnostica avanzata e sistemi di produzione ecocompatibili.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecnologiche relative ai nuovi processi di produzione di lieviti.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie per il corretto utilizzo delle nuove tecnologie applicate ai processi produttivi.

Contenuti principali del percorso:

- Le nuove tecnologie applicate ai processi produttivi
- I componenti potenzialmente tossici
- Microbiologia dei lieviti

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







I controlli base di microbiologia e chimica nel processo della produzione della birra

Informazioni generali:

L'azione intende fornire le competenze tecnologiche necessarie per effettuare correttamente le analisi chimiche e microbiologiche necessarie per valutare la qualità della birra. Tali controlli riguarderanno l'intero ciclo produttivo, a partire dalle materie prime sino al prodotto finito. L'azione è espressione del più generale intento di migliorare la qualità e la sicurezza del prodotto mediante approcci multidisciplinari e innovativi con l'impiego di biotecnologie, diagnostica avanzata e sistemi di produzione ecocompatibili.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecnologiche necessarie per effettuare i controlli specifici durante il ciclo di produzione.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie per il corretto utilizzo delle nuove tecnologie applicate ai processi produttivi.

Contenuti principali del percorso:

- Principi generali di microbiologia
- Aspetti microbiologici della produzione della birra
- Principali microrganismi contaminanti e conseguenti alterazioni
- Pianificazione delle analisi chimiche e microbiologiche, al fine di valutare la qualità della birra

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







La fase della fermentazione: analisi, controlli e procedure

Informazioni generali:

L'azione intende trasferire le competenze necessarie per realizzare correttamente le procedure di analisi e i controlli riguardanti il processo di fermentazione.

Controlli e analisi verteranno in particolare sulla fase di trasformazione degli zuccheri in alcool e al termine del presente intervento i partecipanti saranno in grado di gestire le variabili della fermentazione in base alle indicazioni fornite.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecnologiche riguardo la fase della fermentazione.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie per il corretto utilizzo delle nuove tecnologie applicate ai processi produttivi.

Contenuti principali del percorso:

- Il processo di fermentazione: fasi
- Fermentazione primaria e secondaria
- Analisi e controlli del processo di fermentazione a garanzia della qualità e della sicurezza del prodotto

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Il controllo qualità prodotto durante la fase di conservazione, stoccaggio e trasporto

Informazioni generali:

La presente azione intende trasferire le competenze necessarie per effettuare i controlli volti a garantire il mantenimento delle temperature previste per la fase di conservazione e trasporto dei prodotti. Al termine dell'intervento formativo, i partecipanti saranno in possesso di conoscenze e competenze tecnologiche indispensabili ad assicurare le giuste temperature in considerazione delle componenti variabili e delle diverse qualità di prodotto, ponendo particolare attenzione ai punti critici di processo che devono essere tenuti sotto controllo.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecnologiche necessarie per il controllo delle temperature in fase di conservazione, stoccaggio e trasporto.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie per il corretto utilizzo delle nuove tecnologie applicate ai processi produttivi.

Contenuti principali del percorso:

- Procedure e tempi di conservazione
- Le variabili della temperatura
- Le temperature in fase di trasporto
- Diverse temperature per qualità di prodotto

Durata: 12 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Il controllo delle temperature durante il ciclo di produzione

Informazioni generali:

La presente azione intende fornire strumenti efficaci per effettuare il controllo costante della temperatura in relazione a tutte le fasi del ciclo di produzione della birra. Al termine dell'intervento formativo, i partecipanti conosceranno la valenza di tale variabile in termini di qualità del prodotto e saranno in grado di applicare le tecniche e le procedure di controllo definite garantendo il monitoraggio della produzione passo per passo, ponendo particolare attenzione ai punti critici di processo che devono essere tenuti sotto controllo.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecnologiche necessarie per il controllo delle temperature in fase di produzione.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie per il corretto utilizzo delle nuove tecnologie applicate ai processi produttivi.

Contenuti principali del percorso:

- Procedure di controllo per misurare la temperatura durante tutte le fasi del ciclo produttivo
- La variabile "temperatura" nel ciclo produttivo

Durata: 16 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale







Formazione su utilizzo macchinari laboratorio

Informazioni generali:

La presente azione intende trasferire le competenze necessarie per il corretto utilizzo di nuovi macchinari di laboratorio.

L'azione in esame pertanto risponde all'esigenza di presentare al personale e far conoscere, lo schema di costruzione, di montaggio e di smontaggio dei macchinari, per facilitare la comprensione delle modalità di utilizzo, di manutenzione ordinaria/straordinaria e di pulizia. Al termine dell'intervento i partecipanti avranno acquisito conoscenze teoriche, tecniche e pratiche che consentiranno di essere pienamente autonomi nell'utilizzo dei suddetti macchinari.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche impiantistiche riguardo ai macchinari di nuova introduzione.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie per il corretto utilizzo delle nuove tecnologie applicate ai processi produttivi.

Contenuti principali del percorso:

- Schema di costruzione del macchinario
- Schema di montaggio e di smontaggio
- Modalità di utilizzo, di manutenzione ordinaria/straordinaria e di pulizia

Durata: 16 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00







Formazione tecnica per la gestione della malteria

Informazioni generali:

L'azione mira a fornire la formazione tecnica necessaria all'ottimizzazione del processo di maltazione. Essa è volta a trasferire le competenze necessarie a garantire il corretto utilizzo di nuovi macchinari.

Nel dettaglio verranno presentati lo schema di costruzione, di montaggio e smontaggio, le modalità di funzionamento, di manutenzione ordinaria/straordinaria e di pulizia dei macchinari della malteria al fine ultimo di ottimizzare e potenziare il processo di maltazione.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche impiantistiche per la gestione della malteria.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per il corretto utilizzo di nuove tecniche e strumenti del processo di produzione del malto.

Contenuti principali del percorso:

- Il processo di maltazione
- Tecniche di stoccaggio
- Tempi di maturazione
- I macchinari di nuova progettazione: schema di costruzione, schema di montaggio e smontaggio, modalità di utilizzo, di manutenzione ordinaria/straordinaria e di pulizia
- Cenni su progettazione e installazione

Durata: 16 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00







Formazione tecnica per la gestione del processo di macinazione

Informazioni generali:

L'azione mira a fornire la formazione tecnica necessaria a ottimizzare la gestione del processo di macinazione del malto.

Al termine della presente azione, i partecipanti, oltre ad aver approfondito aspetti già noti della fase produttiva in esame, conosceranno lo schema di costruzione, di montaggio e smontaggio, le modalità di funzionamento, manutenzione ordinaria/straordinaria e pulizia dei macchinari di nuova progettazione ed introduzione.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche impiantistiche per la gestione del processo di macinazione.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per il corretto utilizzo di nuove tecniche e strumenti del processo di macinazione del malto.

Contenuti principali del percorso:

- Il processo di macinazione: fasi
- Sistemi di macinazione del malto
- La valenza della macinazione nel processo produttivo
- I macchinari di nuova progettazione: schema di costruzione, schema di montaggio e smontaggio, modalità di utilizzo, di manutenzione ordinaria/straordinaria e di pulizia
- Cenni su progettazione e installazione

Durata: 12 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 180,00







La gestione dell'impianto della sala cotta

Informazioni generali:

L'azione intende fornire la formazione tecnica in ragione dell'introduzione di nuovi macchinari che hanno comportato la ridefinizione di tutti processi produttivi. L'azione, pertanto, è volta a trasferire le competenze necessarie a garantirne il corretto utilizzo al fine ultimo di ottimizzare la gestione dell'impianto in virtù dell'investimento effettuato.

Al termine della presente azione, i partecipanti, oltre ad aver approfondito aspetti già noti della fase produttiva in sala cottura, conosceranno lo schema di costruzione, di montaggio e smontaggio, le modalità di funzionamento, manutenzione ordinaria/straordinaria e pulizia dei macchinari di nuova progettazione ed introduzione.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche impiantistiche per la gestione dell'impianto della sala cotta.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per il corretto utilizzo dei macchinari di nuova progettazione e introduzione nell'impianto della sala cotta.

Contenuti principali del percorso:

- Il processo di cottura: fasi e criticità
- Le temperature in sala cotta
- Tempi e metodi di cottura
- I macchinari di nuova progettazione: schema di costruzione, schema di montaggio e smontaggio, modalità di utilizzo, di manutenzione ordinaria/straordinaria e di pulizia
- Cenni su progettazione e installazione

Durata: 12 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 180,00

Formazione tecnica e procedurale per operatori e manutentori dei fermentatori e maturatori

Informazioni generali:

L'azione mira a trasferire le competenze richieste per l'efficace applicazione di tecniche e procedure di fermentazione e maturazione. L'obiettivo ultimo è ottimizzare le attività connesse a queste fasi del ciclo produttivo in virtù dell'investimento realizzato. L'azione si rivolge a operatori tecnici e manutentori e al termine della stessa i primi avranno acquisito le competenze necessarie all'utilizzo dei nuovi macchinari per le attività di fermentazione e maturazione; i secondi conosceranno le componenti dei macchinari predisposti e le procedure di manutenzione.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecniche impiantistiche proprie degli operatori e manutentori dei fermentatori e maturatori.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per il corretto utilizzo e manutenzione dei fermentatori e maturatori di nuova introduzione nell'impianto di produzione.

Contenuti principali del percorso:

- Tempi e metodi di fermentazione
- Tecniche di fermentazione
- Componenti tecniche dei macchinari di fermentazione e maturazione
- Tempi e metodi di maturazione
- Procedure di manutenzione

Durata: 16 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Formazione tecnica e procedurale su macchinario centrifuga

Informazioni generali:

L'azione mira a trasferire le competenze tecniche necessarie per compiere correttamente le procedure previste in fase di centrifugazione, al fine ultimo di ottimizzare tale segmento del processo produttivo, in virtù dell'investimento effettuato.

Al termine della presente azione, i partecipanti, oltre ad aver approfondito aspetti già noti della fase in esame, conosceranno lo schema di costruzione, di montaggio e smontaggio, le modalità di funzionamento, manutenzione ordinaria/straordinaria e pulizia del macchinario di nuova progettazione ed introduzione.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecniche impiantistiche necessarie per l'utilizzo del macchinario centrifuga.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per compiere le procedure del processo di centrifugazione.

Contenuti principali del percorso:

- Il processo di centrifugazione: fasi e criticità
- Procedure
- Aspetti chimici del prodotto
- Cenni su progettazione e installazione
- I macchinari di nuova progettazione: schema di costruzione, schema di montaggio e smontaggio, modalità di utilizzo, di manutenzione ordinaria/straordinaria e di pulizia

Durata: 16 ore







Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Formazione tecnica e procedurale su stazione di dosaggio e propagatori

Informazioni generali:

L'azione mira a trasferire le competenze tecniche necessarie per compiere le attività di dosaggio e propagazione secondo procedura. L'obiettivo ultimo è quello di efficientare tale segmento del processo produttivo, in virtù dell'investimento effettuato.

Al termine della presente azione, i partecipanti, oltre ad aver approfondito aspetti già noti delle tecniche di dosaggio e propagazione, conosceranno modalità di funzionamento, manutenzione ordinaria/straordinaria e pulizia dei macchinari di nuova progettazione ed introduzione.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecniche impiantistiche connesse alla stazione di dosaggio e ai propagatori.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per compiere le attività di dosaggio e propagazione secondo procedura.

Contenuti principali del percorso:

- Tempi e metodi di dosaggio e propagazione
- Tecniche e procedure
- Cenni su progettazione e installazione dei serbatoi
- I macchinari di nuova progettazione: schema di costruzione, schema di montaggio e smontaggio, modalità di utilizzo, di manutenzione ordinaria/straordinaria e di pulizia







Durata: 16 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Analisi del bilancio energetico e di massa

Informazioni generali:

L'azione mira a trasferire competenze in materia di tecnologia applicata alle attività di analisi del bilancio energetico e di massa, al fine di garantire la correttezza e la rispondenza ai parametri e ai requisiti richiesti. Al termine della presente azione, i partecipanti avranno una formazione che consentirà loro di svolgere, nel rispetto di tempi e metodi definiti, tutte le procedure di analisi con l'ausilio delle nuove tecnologie.

Obiettivi:

Trasferire competenze relative alle nuove tecnologie applicate ai processi di analisi.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecnologiche richieste per svolgere le attività di analisi del bilancio energetico e di massa.

Contenuti principali del percorso:

- Il bilancio energetico e di massa: aspetti e criticità
- Modelli e parametri di analisi
- Efficientamento delle tecniche di analisi: nuove tecnologie

Durata: 16 ore







Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Formazione tecnica e procedurale per operatori e manutentori dei gruppi valvole e gruppi pompe

Informazioni generali:

L'azione mira a fornire le competenze necessarie affinché i partecipanti (operatori e manutentori) svolgano le rispettive attività nel rispetto delle norme tecniche e delle leggi vigenti.

Al termine dell'intervento in esame, i beneficiari avranno un quadro complessivo della norma di riferimento per la manutenzione degli impianti sprinkler: la UNI 9489 e le indicazioni del costruttore. Inoltre, essi saranno in grado di effettuare le seguenti attività: verifica generale dell'impianto; ispezione sprinkler; rilevazione delle pressioni alla stazione di controllo; funzionamento delle valvole di controllo e allarme; prove dei segnali d'allarme; controllo del funzionamento del gruppo pompe e compressori; prova di tenuta delle valvole di non ritorno; controllo della corretta apertura di tutte le valvole; manutenzione degli impianti, delle componenti e delle valvole; manutenzione e ripristino della funzionalità in caso d'intervento.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecniche impiantistiche proprie dei manutentori dei gruppi valvole e gruppi pompe.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per il corretto utilizzo e l'adeguata manutenzione dei gruppi valvole e dei gruppi pompe.







Contenuti principali del percorso:

- La norma di riferimento: UNI 9489 e le indicazioni del costruttore
- Norme e tecniche dei gruppi di pressurizzazione antincendio
- La Verifica generale dell'impianto
- Controllo funzionamento gruppo pompe, compressori ecc...
- Il Controllo della corretta apertura di tutte le valvole
- Istruzioni complementari per l'applicazione della UNI EN 12845 (sprinkler)
- Locali destinati ad ospitare gruppi di pompaggio per impianti antincendio
- Sistemi fissi antincendio a sprinkler Norme armonizzate UNI EN 12259-1-2-3-4-5
- Bollettini tecnici
- Sistemi automatici sprinkler a pioggia
- Cenni generali UNI EN 12845:2009
- Installazioni fisse antincendio
- Sistemi automatici a sprinkler
- Manutenzione
- UNI/TR 11365:2010
- Cenni alla norma NFPA 13:2011

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00







<u>Tecniche e procedure per operatori di centrale termica</u> <u>a produzione di vapore</u>

Informazioni generali:

L'azione ha l'obiettivo di fornire le competenze tecniche necessarie per la corretta esecuzione delle procedure definite per le attività degli operatori di centrale termica a produzione di vapore. Al termine dell'intervento in esame, i partecipanti saranno in grado di: riconoscere le eventuali alterazioni degli apparati strutturali; regolare il processo di combustione; azionare gli apparecchi di alimentazione dell'acqua; regolare le temperature dell'aria di combustione attraverso pressostati, termostati, dispositivi di blocco del combustibile e valvole di sicurezza; leggere ed interpretare le indicazioni degli apparecchi presenti nella centrale termica e realizzare piccoli interventi di installazione di strumenti di misura; montare e smontare parti e accessori per effettuarne la pulizia; eseguire la revisione degli apparecchi di alimentazione, di regolazione e di controllo; tenere sotto osservazione le emissioni inquinanti e adattare il generatore in base alle variazioni della richiesta.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecniche impiantistiche proprie degli operatori di centrale termica a produzione di vapore.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per la conduzione di generatori di vapore.

Contenuti principali del percorso:

Nozioni generali:

- Elementi sul sistema metrico decimale
- Elementi di fisica
- Combustibili
- Combustione
- Focolari tiraggio e camini
- Generatori di vapore ed accessori
- Acqua di alimentazione
- Automatismi







Nozioni pratiche:

- Controllo del materiale
- Norme e regolamenti
- Conduzione del generatore
- Apparecchi di controllo
- Manutenzione

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

<u>Tecniche e procedure per operatori di</u> <u>centrali frigorifere e chiller</u>

Informazioni generali:

L'azione ha l'obiettivo di fornire le competenze tecniche necessarie per la corretta esecuzione delle procedure definite per le attività degli operatori di centrali frigorifere e chiller. Al termine dell'intervento in esame, i tecnici del freddo saranno in grado di realizzare una periodica opera di manutenzione e di controllo degli impianti, adottando particolari cautele nel maneggiare i gas durante le fasi di carica e di recupero, al fine ultimo di minimizzare il rischio di fuga di gas dai circuiti frigoriferi.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecniche impiantistiche proprie degli operatori di centrali frigorifere e chiller.







Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per l'efficace conduzione del circuito frigorifero.

Contenuti principali del percorso:

- I gruppi refrigeratori di liquido. Tipologia delle macchine
- Generalità sulla parzializzazione dei compressori. Soluzioni circuitali
- Parte elettrica: avviamento part-winding, il sistema pump-down, protezione dei motori, controllo elettrico sul motore
- Parte idraulica: le pompe
- L'evaporatore ad acqua refrigerata e i relativi controlli
- Gli interventi per il ripristino, le anomalie e il metodo di ricerca guasti
- Gli interventi di manutenzione
- Consigli per la scelta del chiller: quali sono le cose da osservare per una valutazione corretta
- Differenza chiller e macchine VRV

Durata: 16 ore

<u>Livello del corso:</u> specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

<u>Tecniche e procedure per operatori di impianti di sanificazione CIP (cleaning in place)</u>

<u>Informazioni generali:</u>

L'azione ha l'obiettivo di fornire le competenze tecniche necessarie per la sanificazione di impianti e attrezzature a contatto con i liquidi alimentari per mezzo del sistema CIP.







Quest'ultimo è in grado di velocizzare, semplificare, rendere più affidabile, ripetibile, economica e sicura l'attività di sanificazione, posta a garanzia della qualità del prodotto.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecniche impiantistiche proprie degli operatori di impianti di sanificazione cip (cleaning in place).

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per l'efficace conduzione dell'impianto di sanificazione CIP, garantendo così la pulizia e la disinfezione automatica delle parti interne di apparecchiature, recipienti, serbatoi, tubazioni.

Contenuti principali del percorso:

- Il processo di sanificazione/sterilizzazione
- Impianto CIP: azione detergente e azione disinfettante
- Tipologie di detergenti: soluzioni di soda (NaOH) e altri prodotti formulati con principi attivi diversi
- I fattori che possono influenzare l'efficienza dell'azione detergente
- Fattori critici: biofilm microbici sulle superfici degli impianti
- Controllo di tutti i parametri fondamentali del processo di sanificazione

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00







Impianti elettrici di bassa tensione e media tensione

Informazioni generali:

L'azione ha l'obiettivo di fornire un quadro complessivo della normativa di settore con particolare focus su quanto dettato in materia di sicurezza e prevenzione. Al termine dell'intervento in esame i partecipanti avranno acquisito le conoscenze specialistiche e le capacità operative relativamente a: schemi elettrici degli impianti e loro simbologia di rappresentazione; principi di funzionamento degli organi di manovre; modalità di esecuzione delle manovre; procedure di sicurezza per la corretta esecuzione delle manovre; procedure di manutenzione e programmazione della manutenzione degli impianti elettrici di bassa e media tensione.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecniche impiantistiche connesse agli impianti elettrici di bassa e media tensione.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per l'efficace conduzione di impianti elettrici di bassa tensione e media tensione.

Contenuti principali del percorso:

- Richiamo principi elettrotecnica, normativa tecnica e di legge
- Certificazioni IMO
- Protezione contro i contatti diretti, indiretti, sovracorrenti
- Dimensionamento delle condutture, caduta di tensione e trasportabilità
- Principi di sicurezza
- Disposizioni legislative sulla sicurezza
- Decreto legislativo n.81 del 2008
- Normativa tecnica
- Effetti della corrente sul corpo umano
- Lavori elettrici fuori tensione in prossimità e sotto tensione
- DPI e attrezzature per l'esecuzione di lavori elettrici
- Normativa manutenzione ed esercizio impianti elettrici
- Normativa tecnica
- Pianificazione e programmazione manutenzione
- Manutenzione cabine MT/BT
- Illustrazione e discussione di un infortunio

Durata: 16 ore







Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Tecniche e procedure per addetti ai compressori aria

Informazioni generali:

L'azione ha l'obiettivo di fornire le competenze tecniche necessarie per il corretto utilizzo dei compressori aria. Al termine dell'intervento in esame, i partecipanti ne sapranno declinare le funzioni in base al tipo di alimentazione da fornire, ne conosceranno criteri distintivi, tipi di esecuzione, principi di funzionamento, schemi di controllo e installazione. Ulteriore obiettivo è porre in grado gli operatori di realizzare le attività di controllo e manutenzione dei compressori secondo le indicazioni dettate dal costruttore.

Objettivi:

Trasferire le competenze tecniche impiantistiche per addetti ai compressori aria.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per l'efficace funzionamento dei compressori ad aria.

Contenuti principali del percorso:

- Principi di funzionamento
- Criteri di distinzione tra compressori
- Tipi di esecuzione
- Manutenzione e controllo

Durata: 16 ore







Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Formazione tecnica e procedurale per operatori e manutentori dell'evaporatore rotante

Informazioni generali:

L'azione ha l'obiettivo di fornire le competenze tecniche necessarie per il corretto utilizzo e l'esecuzione delle procedure definite per le attività di produzione. Al termine dell'intervento in esame, i discenti saranno in grado di realizzare una periodica opera di manutenzione e di controllo degli impianti, adottando particolari cautele nel maneggiare i vari componenti ed eseguire le giuste manovre di montaggio al fine di garantire la pressione utile per la creazione del sottovuoto.

Obiettivi:

Trasferire le competenze tecniche impiantistiche proprie per l'utilizzo e la manutenzione dell'evaporatore rotante.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per il corretto utilizzo e l'adeguata manutenzione dell'evaporatore rotante.

Contenuti principali del percorso:

- Conoscenza dei cinque elementi principali:
 - 1. Pallone di evaporazione contenente la soluzione da evaporare
 - 2. Bagno termostatico, in cui si immerge il pallone di evaporazione per mantenere la soluzione alla temperatura opportuna
 - 3. Meccanismo motorizzato, in grado di mettere in rotazione il pallone di evaporazione







- 4. Condensatore verticale o inclinato che provvede ad abbattere il grosso dei vapori sviluppatisi
- 5. Pallone di raccolta per i solventi condensati
- Sistema di montaggio per una perfetta tenuta del vuoto
- Principi di funzionamento
- Applicazioni
- Normative correlate

Durata: 28 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 420,00

Analisi della tecnologia di produzione con utilizzo dell'evaporatore rotante

<u>Informazioni generali:</u>

Gli obiettivi di questa azione formativa è trasmettere le conoscenze tecnologiche pertinenti all'utilizzo dell'evaporatore rotante, conoscere le principali caratteristiche della distillazione attraverso il suo uso, le caratteristiche della distillazione effettuata a bassa temperatura sottovuoto, i principi della riduzione a freddo, l'utilizzo delle erbe aromatiche, la pertinenza e l'uso corretto del macchinario e i rischi in relazione ad un uso non proprio.

Obiettivi:

Trasferire competenze relative alle nuove tecnologie applicate ai processi di produzione attraverso un evaporatore rotante.







Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecnologiche richieste per svolgere le attività di produzione attraverso l'uso di evaporatore rotante.

Contenuti principali del percorso:

- Principali caratteristiche della distillazione attraverso l'evaporatore rotante
- Vantaggi della distillazione sottovuoto a bassa temperatura
- Riduzione a freddo
- Riduzione di liquori
- Distillazione di tinture di erbe e piante aromatiche
- Rischi di esercizio e modalità di uso

Durata: 24 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

<u>Tecnologie di confezionamento, bottiglie, fusti e lattine.</u> <u>Impatti sul prodotto</u>

Informazioni generali:

L'azione mira a trasferire le competenze necessarie per il corretto utilizzo delle nuove tecnologie implementate nel processo di confezionamento. L'obiettivo ultimo è quello di efficientare tale segmento produttivo, in virtù dell'investimento effettuato. Al termine della presente azione, i partecipanti avranno padronanza nell'utilizzo delle nuove tecnologie e saranno in grado di svolgere tutte le procedure stabilite in maniera efficiente, avendo piena consapevolezza dell'impatto delle attività di confezionamento sul prodotto finito.







Obiettivi:

Trasferire competenze tecnologiche connesse al processo di confezionamento e all'impatto sul prodotto.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze necessarie al corretto utilizzo delle tecnologie di nuova introduzione nel processo produttivo.

Contenuti principali del percorso:

- La fase del confezionamento: aspetti e criticità
- Il rischio di contaminazioni microbiche
- Tempi e metodi di confezionamento
- Procedure di imbottigliamento e di confezionamento nei fusti
- Aspetti migliorativi delle nuove tecnologie

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00

Formazione tecnica e procedurale dell'impianto di confezionamento

Informazioni generali:

L'azione mira a trasferire le competenze tecniche necessarie per ottimizzare le attività di confezionamento del prodotto attraverso la corretta esecuzione delle procedure previste e l'efficace utilizzo dei macchinari predisposti. L'obiettivo ultimo è quello di efficientare tale







segmento del processo produttivo, in virtù dell'investimento effettuato. Al termine della presente azione, i partecipanti conosceranno le componenti dell'impianto e avranno ottima padronanza nel loro utilizzo, manutenzione e pulizia.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche impiantistiche connesse al processo di confezionamento.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per l'efficace applicazione delle procedure stabilite, nonché per il corretto utilizzo dei nuovi macchinari dell'impianto di confezionamento.

Contenuti principali del percorso:

- La fase del confezionamento: procedure di imbottigliamento e di confezionamento nei fusti
- Tempi e metodi di confezionamento
- Cenni su progettazione e installazione
- I macchinari di nuova progettazione: schema di costruzione, schema di montaggio e smontaggio, modalità di utilizzo, di manutenzione ordinaria/straordinaria e di pulizia

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00







Formazione tecnica e procedurale del magazzino automatico

Informazioni generali:

L'azione mira a trasferire le competenze tecniche necessarie per l'efficace applicazione delle procedure previste dal sistema di automazione del magazzino.

Al termine della presente azione, i partecipanti avranno una formazione tecnica che consentirà loro di svolgere, nel rispetto di tempi e metodi definiti, tutte le procedure di sistema con riferimento all'imbottigliamento, alla distribuzione, a previsioni e ordini.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche impiantistiche connesse al funzionamento del magazzino automatico.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare autonomamente le competenze tecniche necessarie per l'efficace applicazione delle procedure del sistema di automazione del magazzino.

Contenuti principali del percorso:

- Sistema di automazione del magazzino
- Procedure: tempi e metodi
- Sistema di imbottigliamento
- Sistema di distribuzione, previsioni e ordini

Durata: 16 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 240,00







Altre Tematiche: Innovazione tecnologica di processo e prodotto

Supply Chain Management

Informazioni generali:

La presente Azione intende trasferire le competenze connesse all'efficace gestione dei processi logistico-produttivi con focus su quelle relative alla gestione del flusso integrato di materiali e informazioni. Verranno esaminate le caratteristiche del processo logistico, le sue relazioni con le diverse funzioni aziendali, gli elementi critici di processo come fattori di competitività.

Obiettivi:

Trasferire le competenze connesse all'efficace gestione dei processi logistico-produttivi con focus su quelle relative alla gestione del flusso integrato di materiali e informazioni.

Finalità:

Rendere il lavoratore pienamente autonomo nella realizzazione delle competenze connesse ai processi logistico-produttivi e in particolare nella realizzazione di quelle relative alla gestione del flusso integrato di materiali e informazioni.

Contenuti principali del percorso:

- Le caratteristiche del processo logistico e le relazioni con le diverse funzioni aziendali
- Elementi critici come fattori di competitività
- La Supply Chain come flusso integrato di materiali e informazioni

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00







Il nuovo paradigma organizzativo 4.0

Informazioni generali:

L'azione intende trasferire le competenze necessarie per realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a valorizzare l'organizzazione dei processi aziendali.

Obiettivi:

Trasferire competenze sul piano organizzativo strutturato sul modello della Lean Experience Factory.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a valorizzare l'organizzazione dei processi aziendali.

Contenuti principali del percorso:

- La nuova cultura organizzativa
- I principi della Lean Experience Factory
- Cos'è la nuova rivoluzione industrial dell'Industry 4.0
- Quali sono gli ambiti di applicazione del digitale
- Rilevamento degli sprechi digitali attraverso un esercizio sul campo
- Progettazione dello stato futuro digitale
- Osservazione di quali sono le possibili applicazioni

Durata: 36 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 540,00







<u>Lean production: tecniche, strumenti, applicazioni</u> <u>e verifiche</u>

Informazioni generali:

La presente azione ha l'obiettivo di sviluppare le capacità e le competenze necessarie per implementare un reale cambiamento dei processi attraverso l'applicazione della filosofia Lean. Al termine dell'intervento in esame, i partecipanti saranno in possesso di tecniche e strumenti che consentono di realizzare ambienti produttivi snelli, focalizzati sulla domanda di prodotti, sull'impostazione dei processi in un'ottica di "flusso di valore" e sull'ottimizzazione delle risorse impiegate.

Obiettivi:

Trasferire competenze sul piano organizzativo strutturato sul modello della Lean production.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a valorizzare l'organizzazione dei processi aziendali.

Contenuti principali del percorso:

- La cultura organizzativa volta all'individuazione degli sprechi
- La riduzione dei costi di produzione
- I principi della Lean Production
- La Value Stream Mapping
- Casi e simulazioni aziendali
- La gestione della domanda e la sua stabilizzazione: l'Heijunka
- Il Just In Time ed il legame con l'MRP e il sistema Kanban
- Altre metodologie Lean: Standardized work; Single Minute Exchange Of Die (SMED)
- Lean Product Development: il Quality Function Deployment (QFD); Design Of Experiments (DOE)
- Problem solving: il metodo A3
- Indicatori tradizionali ed indicatori Lean

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico







Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

I fondamenti della Lean Manufacturing e la gestione delle settimane Kaizen

Informazioni generali:

La presente azione ha l'obiettivo di trasferire le competenze e gli strumenti necessari all'implementazione della metodologia Lean Manufacturing al fine di determinare la riduzione delle dispersioni e degli sprechi nei processi produttivi, migliorando il tempo di attraversamento del prodotto (Lead Time) e riducendo i costi. Tale argomento sarà affiancato dalla presentazione del metodo Kaizen: il Kaizen è la composizione di due termini giapponesi, KAI (cambiamento, miglioramento) e ZEN (buono, migliore), e significa cambiare in meglio. Il Kaizen presuppone un cambiamento continuo, ogni giorno è una ricerca della perfezione che non deve aver mai fine; non richiede grandi investimenti ma richiede l'ottimizzazione delle risorse disponibili impiegate per eliminare le inefficienze.

Al termine dell'intervento formativo, i partecipanti saranno in possesso di particolari tecniche che consentono di pensare, analizzare e di migliorare, attraverso le persone, l'efficacia operativa. Lo strumento della settimana Kaizen permette, stando sul campo, di ridurre gli sprechi e di far sì che il principio del miglioramento diventi parte della cultura aziendale.

Obiettivi:

Trasferire competenze sul piano organizzativo con focus su Lean Manufacturing e settimane Kaizen.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a valorizzare l'organizzazione dei processi aziendali.

Contenuti principali del percorso:

- La fabbrica snella
- Lean Manufacturing e pianificazione strategica aziendale







- L'eliminazione dei 7 sprechi
- La Value Stream Mapping
- Il calcolo del Takt Time
- Analisi del tempo ciclo
- Efficienza e produttività, calcolo dell'OEE SMED TPM, Total Productive Maintenance Analisi e gestione degli impedimenti, la "Spaghetti-Chart"
- Riorganizzare la produzione per celle
- Le settimane Kaizen e la loro gestione

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

<u>La strategia Six Sigma</u>

Informazioni generali:

La presente azione ha l'obiettivo di trasferire le competenze e gli strumenti necessari per applicare il metodo Six Sigma, al fine di migliorare i processi di problem solving e gestione della qualità all'interno dell'azienda, stabilizzare i processi e ottenere così migliori risultati attraverso la riduzioni dei costi e dei tempi di ciclo.

Obiettivi:

Trasferire competenze organizzative necessarie per l'implementazione della strategia Six Sigma.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a valorizzare l'organizzazione dei processi aziendali.







Contenuti principali del percorso:

- Principi del Six Sigma
- Applicabilità al contesto aziendale di riferimento

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

<u>I principi Lean applicati al contesto tecnologico aziendale:</u> <u>la settimana Kaizen e la strategia Six Sigma</u>

<u>Informazioni generali:</u>

La presente azione ha l'obiettivo di sviluppare le capacità e le competenze necessarie per implementare un reale cambiamento dei processi attraverso l'applicazione della filosofia Lean, per applicare il metodo Six Sigma, al fine di migliorare i processi di problem solving e gestione della qualità all'interno dell'azienda, stabilizzare i processi e ottenere così migliori risultati attraverso la riduzioni dei costi e dei tempi di ciclo.

Obiettivi:

Trasferire nuove competenze organizzative connesse all'applicazione dei principi Lean e all'implementazione di strategie e metodi propri di un sistema produttivo e di un assetto organizzativo guidati dalla logica del miglioramento continuo.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a valorizzare l'organizzazione dei processi aziendali.







Contenuti principali del percorso:

- I 6 Principi della Lean Production: opportunità e impatto sul modello produttivo e organizzativo aziendale
- Il metodo Kaizen per migliorare l'efficacia operativa
- Quadro completo dell'approccio "Six Sigma"

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

Condivisione obiettivi e risultati tra organizzazioni e reparti lungo la supply chain

Informazioni generali:

La presente azione intende fornire strumenti efficaci per rafforzare la coesione del team aziendale e garantire il raggiungimento degli obiettivi prefissati nel business plan. La condivisione di obiettivi e risultati tra organizzazioni e reparti lungo la supply chain è funzionale alla pianificazione e al controllo integrato di vendite, produzione e approvvigionamenti, perché coinvolge il soggetto come parte dell'azienda e valorizza il suo apporto come fondamentale al conseguimento degli obiettivi stessi. Al termine dell'intervento in esame, i partecipanti si sentiranno parte integrante di una realtà più grande che lavora per un'unica finalità, che è condivisa da tutti.

Obiettivi:

Trasferire competenze in materia di supply chain management per la pianificazione e il controllo integrato di: vendite, produzione e approvvigionamenti.







Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze afferenti alla pianificazione e al controllo integrato di: vendite, produzione e approvvigionamenti.

Contenuti principali del percorso:

- Le strategia aziendale
- Gli obiettivi aziendali
- Il valore della condivisione

Durata: 12 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 180,00

Il controllo economico e finanziario della gestione della catena di distribuzione

<u>Informazioni generali:</u>

La gestione della catena di distribuzione riguarda diverse attività logistiche delle aziende, con l'obiettivo di controllare le prestazioni e migliorarne l'efficienza. Rappresenta un sistematico e strategico coordinamento delle tradizionali funzioni aziendali e delle tattiche prima all'interno di ogni azienda e poi lungo i vari membri della catena di distribuzione con l'obiettivo di migliorare le prestazioni di lungo periodo dei singoli membri e dell'intera catena.

Occorre quindi analizzare e approfondire la gestione operativa di un'azienda, evidenziando come la gestione della catena di distribuzione miri a costruire ed ottimizzare i legami ed il coordinamento tra fornitori, clienti e distribuzione.







Obiettivi:

Trasferire competenze per l'analisi economico-finanziaria dei processi che si sviluppano lungo la supply chain; trasferire competenze per la stesura del piano economico finanziario in considerazione di una gestione strategica degli acquisti e di un sistema di gestione di una rete integrata di imprese; trasferire competenze relative al coordinamento, alla condivisione delle informazioni e alla gestione della domanda di mercato; fornire le conoscenze necessarie per analizzare la situazione aziendale attraverso la lettura critica del bilancio della propria impresa; illustrare i diversi aspetti della gestione economico-finanziaria ed i meccanismi sottostanti.

Finalità:

Trasferire competenze in materia di supply chain allo scopo di valutare eventuali alternative strategico-gestionali funzionali all'ottimizzazione dei costi lungo l'intero percorso della Supply Chain.

Contenuti principali del percorso:

- Tecniche di contabilità analitica
- Tecniche di budgeting
- Modelli di analisi
- Tecniche di controllo di gestione
- Tecniche di analisi economico finanziaria
- Tecniche di determinazione e analisi degli scostamenti
- Tecniche di reporting
- Metodi di calcolo del breakeven point
- Tecniche di analisi dei costi
- Tecniche di calcolo ROI (return on investment)
- Strumenti operativi di controllo di gestione
- Applicativi gestionali

Durata: 24 ore

Livello del corso: avanzato

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 360,00

Social Food & Show Cooking: il cibo e benessere nell'era digitale

Informazioni generali:

L'azione intende fornire strumenti tecnici e pratici per progettare un piatto, un menù che presenti un certo livello di spettacolarità per essere veicolato nella comunicazione dei social anche in termini di tutorial. Si intende trasferire contenuti al fine di valorizzare presso il cliente il concetto di educazione a stili di vita e piacere e benessere nei momenti dedicati al tempo libero.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche specifiche su conoscenza del prodotto di modalità innovative di comunicazione del food e beverage attraverso i social. Trasferire conoscenze sociologiche sulla cultura del bere in termini di socializzazione.

Finalità:

Fornire strumenti tecnici e pratici per progettare un piatto, un menù che presenti un certo livello di spettacolarità per essere veicolato nella comunicazione dei social anche in termini di tutorial. Fornire gli strumenti per essere in grado di scegliere il la modalità di linguaggio e le competenze necessarie a valorizzare il prodotto e il servizio.

Contenuti principali del percorso:

- Digital & Food, tra tendenze e nuovi mestieri
- Come si comunica il food
- La composizione e la scelta degli ingredienti
- Il concetto di immagine
- La suggestione dei sensi suscitata dall'immagine fotografica e filmata
- Cucinare e condividere sui social
- Da professionisti "puri" a professionisti "contaminati"
- Food blogger: saper produrre contenuti di qualità, originalità, saper raccontare e comunicare il cibo
- Saper cucinare e intrattenere pubbliche relazioni online ed essere in grado di usare lo smartphone, la fotocamera, i blog e i social
- La socializzazione al bere e al mangiare







Durata: 42 ore

<u>Livello del corso:</u> specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 630,00

Social Food & Homebrewing: coltivare una nuova generazione di beer lovers. Ricerche su nuove tendenze del consumatore

Informazioni generali:

L'azione intende trasferire le competenze necessarie per realizzare una birra che presenti un certo livello di spettacolarità per essere veicolato nella comunicazione dei social anche in termini di tutorial. Fornire gli strumenti per essere in grado di scegliere la modalità di linguaggio e le competenze necessarie a valorizzare il prodotto e il servizio e attivare nuovi clienti-attori. L'azione formativa mira anche a trasferire competenze sociologiche sulle nuove tendenze rispetto al consumo di bevande alcoliche nello specifico della birra nel consumatore di oggi.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche specifiche su conoscenza del prodotto di modalità innovative di comunicazione del food e beverage attraverso i social. Trasferire competenze di sociologia rispetto alle tradizioni del bere.

Finalità:

Fornire strumenti tecnici e pratici per progettare una birra che presenti un certo livello di spettacolarità per essere veicolato nella comunicazione dei social anche in termini di tutorial.







Fornire gli strumenti per essere in grado di scegliere il la modalità di linguaggio e le competenze necessarie a valorizzare il prodotto e il servizio e attivare nuovi clienti-attori.

Contenuti principali del percorso:

- Digital & Beverage
- Come si comunica il beverage
- La caratteristiche delle bevande
- Il concetto di immagine
- La suggestione dei sensi suscitata dall'immagine fotografica e filmata
- Bere come atto sociale e Social
- Da professionisti "puri" a professionisti "contaminati"
- Beer blogger: saper produrre contenuti di qualità, originalità, saper raccontare e comunicare l'esperienza
- Saper intrattenere pubbliche relazioni online ed essere in grado di usare lo smartphone, la fotocamera, i blog e i social
- Alcol e generazioni nell'era digitale

Durata: 42 ore

<u>Livello del corso:</u> specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 630,00

Stili del bere: tradizione e modernità

Informazioni generali:

L'azione intende trasferire le competenze necessarie per realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a valorizzare l'organizzazione dei processi e degli obiettivi aziendali e migliorare il piano di comunicazione, tenendo conto di un'indagine sociologica attenta e puntuale







sul consumo della birra. Al fine di competere in questa tipologia di mercato si rende necessario apportare una innovazione nel piano di comunicazione, il cui obiettivo è comprendere, interpretare, influenzare e direzionare il mercato della birra artigianale, sia in Italia, per il mercato nazionale, sia nel mercato internazionale.

Obiettivi:

Trasferire competenze sociologiche rispetto alle tradizioni del bere, alla cultura del bere e al valore percepito dall'utente.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di realizzare in maniera autonoma le competenze necessarie a valorizzare l'organizzazione dei processi aziendali.

Contenuti principali del percorso:

- Le culture del bere
- La socializzazione al bere
- Alcol e generazioni
- Il bevitore competente
- Restituzione di ricerche condotte a partire dall'analisi sui social network sul percepito dal consumatore rispetto ai consumi alcol

Durata: 8 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 120,00







Social Media Strategy: dal prodotto all'esperienza

Informazioni generali:

L'azione intende far vivere agli operatori un esperienza nel mondo dei Social Media ma anche nel mondo Reale per scoprire come in realtà questi due mondi sono sempre più connessi. Si affronteranno i vari trend per capire come comunicare la propria presenza in rete, quella della azienda del brand.

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche specifiche su conoscenza del prodotto di modalità innovative di comunicazione del food e beverage attraverso i social.

Finalità:

Full-immersion nel mondo dei Social Media ma anche nel mondo Reale per scoprire come in realtà questi due mondi sono sempre più connessi. Si affronteranno i vari trend per capire come comunicare la propria presenza in rete, quella della azienda del brand.

Contenuti principali del percorso:

- Social Media, Social World
- Nuovi Me(Dia)
- Il nuovo paradigma dell'influenza
- Social Media Strategy: dal prodotto all'esperienza
- Best practices 360°: una panoramica generale con focus sulle nuove tips, fondamentali per la scelta di una strategia vincente
- Learning by doing: challenge creativo su strumenti da utilizzare e obiettivi da raggiungere

Durata: 42 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 630,00







Lead generation

Informazioni generali:

L'azione intende porre il lavoratore in grado di concorrere a perseguire le seguenti finalità: di Branding (Brand Reputation, Engagement, fidelizzazione e simili) oppure di Vendita. Supportarlo in modo che gli obiettivi prefissati SMART, ovvero: specifici, misurabili, assegnati, realistici, in Time-Related

Obiettivi:

Trasferire competenze tecniche specifiche su conoscenza del prodotto di modalità innovative di comunicazione del food e beverage attraverso i social.

Finalità:

Porre il lavoratore in grado di concorrere a perseguire le seguenti finalità: di Branding (Brand Reputation, Engagement, fidelizzazione e simili) oppure di Vendita. Supportarlo in modo che gli obiettivi prefissati siano SMART, ovvero: specifici, misurabili, assegnati, realistici, in Time-Related.

Contenuti principali del percorso:

- Comprendere quali sono i fattori critici da considerare nell'impostare una strategia di Inbound marketing
- Imparare a progettare un processo efficace e a gestirne/monitorarne i passaggi chiave
- Conoscere i tool (software) utili per l'Inbound marketer e comprenderne le principali funzionalità
- Capire la differenza con l'outbound marketing
- Come creare un'efficace strategia di lead generation

Durata: 42 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12

<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 630,00







Tecniche di modellazione solida

Informazioni generali:

L'azione è rivolta a tecnici, professionisti, designer, progettisti, addetti operativi che desiderino imparare e approfondire i temi della modellazione 3D. È ideale anche per chi utilizza strumenti CAD o altro nella progettazione 2D e intenda effettuare il passaggio alla progettazione 3D parametrica in modo graduale ed efficace.

Obiettivi:

Obiettivo dell'azione formativa è rendere il corsista operativo nell'utilizzo del programma di modellazione solida 3D.

Finalità:

Accompagnare nella conoscenza del programma di modellazione solida parametrico, dai primi passi alle attività più avanzate, in modo semplice e progressivo.

Sarà sperimentato come modellare in 3D le singole parti, come gestire gli assiemi in tutte le loro prerogative.

Quindi si passerà al processo di messa in tavola, quotando il progetto e impaginandolo.

Contenuti principali del percorso:

- Introduzione al SW per la modellazione solida
- Funzioni di base modellatore solido
- Comandi di base per la creazione di solidi
- Parametri ed editing di un modello 3D, metodi di selezione
- Disegni, viste principali, proiezioni ortogonali, formati del cartiglio, informazioni generali, indici cronologici di modifica, sezioni
- Stampa dei disegni
- Gli assiemi di parti 3D, tecniche base ed avanzate, documentazione degli assiemi
- Tecniche di modellazione 3D avanzate

Durata: 30 ore

Livello del corso: specialistico

Materiale didattico: dispense in formato cartaceo e/o elettronico

Numero minimo partecipanti: 6

Numero massimo partecipanti: 12







<u>Attestato:</u> verrà rilasciato Attestato di frequenza e profitto, previa frequentazione di almeno il 70% delle ore totali e il superamento della verifica finale

Quota di iscrizione per partecipante: € 600,00