

ebtu

Ente Bilaterale Turismo / Abruzzo



CATALOGO CORSI

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

ANNO 2016



SOMMARIO

CORSO PER ADDETTO ANTINCENDIO	3
CORSO PER ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI - 1° RINNOVO	4
CORSO PER ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI - 2° RINNOVO	5
CORSO PER ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI - RILASCIO	6
CORSO PER ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO - AGGIORNAMENTO	7
CORSO PER ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO	8
SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI (ART. 37 D.LGS 81/08) ACCORDO STATO REGIONI DEL 21-12-2011	9
COME ADERIRE ALL'EBTU ABRUZZO	10
MODELLO DI ISCRIZIONE AI CORSI	11

**I CORSI SONO GRATUITI E RISERVATI A TITOLARI E DIPENDENTI DI AZIENDE
DEL SETTORE TURISMO DELLA REGIONE ABRUZZO IN REGOLA CON I
CONTRIBUTI DOVUTI ALL'ENTE BILATERALE TURISMO ABRUZZO**

CORSO PER ADDETTO ANTINCENDIO

RISCHIO BASSO - come previsto dal D.Lgs. 81/08 e dal D.M. 10/03/98

FINALITÀ

Rilascio abilitazione allo svolgimento dell'incarico di Addetto alla lotta incendi per le attività a rischio di incendio basso, figura prevista dal D.M. 10/3/98 e dal Decr. Leg.vo 81/08. Il corso prevede una parte teorica, e una parte pratica di spegnimento incendi. Il corso si terrà presso la sede della OVREMA ESTINTORI SAS – Via Cavour, 67 66020 San Giovanni Teatino (CH).

PROGRAMMA

L'incendio e la prevenzione (la combustione, il triangolo del fuoco, le cause di un incendio, i rischi alle persone e i principali accorgimenti per prevenire gli incendi). Protezione antincendio e gestione dell'emergenza (procedure da adottare in caso d'incendio, principali misure di protezione contro gli incendi, le vie di esodo, procedure per l'evacuazione, sistemi ed impianti per la estinzione, sistema di allarme, segnaletica di sicurezza, illuminazione di sicurezza. Esercitazione pratica (presa visione dei mezzi di estinzione più diffusi, esercitazione pratica sulle attrezzature di protezione individuale, esercitazione sull'uso degli estintori e modalità di utilizzo delle manichette antincendio).

DURATA CORSO: 4 ORE

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di frequenza valido ai fini di legge

SEDE DI SVOLGIMENTO: OVREMA ESTINTORI SAS – Via Cavour, 67 - 66020 San Giovanni Teatino (CH).

DATE DI SVOLGIMENTO:

- LUNEDI' 14 MARZO DALLE ORE 8:45 ALLE ORE 12:45
- GIOVEDI' 31 MARZO DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 18:00
- GIOVEDI' 14 APRILE DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 18:00

CORSO PER ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI - 1° RINNOVO

(D.G.R. N° 61 del 30 gennaio 2006)

(per chi ha già fatto il corso la prima volta e deve rinnovare il tesserino)

FINALITÀ

Conseguire l'attestato in materia di igiene e alimenti, ai sensi dell'Art. 210 della legge Regionale n. 6/2005, di validità triennale. Richiesto a tutto il personale che svolge mansioni a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti. (EX LIBRETTO SANITARIO).

PROGRAMMA

Le malattie trasmesse da alimenti, valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati, modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti, igiene personale: procedure di controllo comportamentale, igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, cenni di microbiologia degli alimenti e relativa prassi igienica.

DURATA CORSO: Dalle ore 14:00 alle ore 19:00 (4 ORE + Prova di valutazione basata su venticinque domande a risposta multipla, la prova si riterrà superata con un numero di risposte esatte pari a venti.)

CERTIFICAZIONE FINALE: tesserino valido ai fini di legge, di durata pari a tre anni.

SEDE DI SVOLGIMENTO: Cat Ascom Servizi Pescara – Via Aldo Moro, 1/3 65129 Pescara

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA: fotocopia documento d'identità, fotocopia codice fiscale, due fototessere con nome e cognome sul retro delle foto, fotocopia del tesserino scaduto o da rinnovare.

DATA DI SVOLGIMENTO: LUNEDI' 4 APRILE DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 19:00

CORSO PER ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI - 2° RINNOVO

(D.G.R. N° 61 del 30 gennaio 2006)

(per chi ha già fatto il corso due volte e deve rinnovare il tesserino)

FINALITÀ

Conseguire l'attestato in materia di igiene e alimenti, ai sensi dell'Art. 210 della legge Regionale n. 6/2005, di validità triennale. Richiesto a tutto il personale che svolge mansioni a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti. (EX LIBRETTO SANITARIO).

PROGRAMMA

Igiene delle materie prime; igiene del personale, dei locali e delle attrezzature; conservazione degli alimenti; temperatura di cottura degli alimenti, malattie trasmesse da alimenti; ruolo dell'alimentarista nella gestione della M.T.A; pericolo chimico: prodotti fitosanitari, sistema di autocontrollo, celiachia cenni, materiali e oggetti a contatto con alimenti (Reg. CE 1935/04).

DURATA CORSO: Dalle ore 14:00 alle ore 19:00 (4 ORE + Prova di valutazione basata su venticinque domande a risposta multipla, la prova si riterrà superata con un numero di risposte esatte pari a venti.)

CERTIFICAZIONE FINALE: tesserino valido ai fini di legge, di durata pari a tre anni.

SEDE DI SVOLGIMENTO: Cat Ascom Servizi Pescara – Via Aldo Moro, 1/3 65129 Pescara

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA: fotocopia documento d'identità, fotocopia codice fiscale, due fototessere con nome e cognome sul retro delle foto, fotocopia del tesserino scaduto o da rinnovare.

DATA DI SVOLGIMENTO: MARTEDI' 19 APRILE DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 19:00

CORSO PER ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI - RILASCIO

(D.G.R. N° 61 del 30 gennaio 2006)

(per chi non ha mai fatto il corso e deve avere il tesserino per la prima volta)

FINALITÀ

Conseguire l'attestato in materia di igiene e alimenti, ai sensi dell'Art. 210 della legge Regionale n. 6/2005, di validità triennale. Richiesto a tutto il personale che svolge mansioni a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti. (EX LIBRETTO SANITARIO).

PROGRAMMA

Le malattie trasmesse da alimenti, valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati, modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti, igiene personale: procedure di controllo comportamentale, igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, cenni di microbiologia degli alimenti e relativa prassi igienica.

DATA DI SVOLGIMENTO: GIOVEDÌ 21 APRILE 2016

ORARIO: dalle ore 13:30 alle ore 19:30 (5 ORE + Prova di valutazione basata su venticinque domande a risposta multipla, la prova si riterrà superata con un numero di risposte esatte pari a venti.)

CERTIFICAZIONE FINALE: tesserino valido ai fini di legge, di durata pari a tre anni.

SEDE DI SVOLGIMENTO: Cat Ascom Servizi Pescara – Via Aldo Moro, 1/3 65129 Pescara

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA: fotocopia documento d'identità, fotocopia codice fiscale, due fototessere con nome e cognome sul retro delle foto.

CORSO PER ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO - AGGIORNAMENTO

(Decreto 15 luglio 2003 n. 388 e D.Lgs. 81/08)

(corso per coloro che devono procedere all'aggiornamento entro tre anni la precedente formazione)

FINALITÀ

La finalità è quella di aggiornare le conoscenze necessarie per ricoprire l'incarico di addetto al pronto soccorso. Il corso è rivolto a tutti gli addetti al pronto soccorso che, avendo già frequentato un corso di soccorso, devono procedere all'aggiornamento entro tre anni dalla precedente formazione.

PROGRAMMA

Acquisire capacità di intervento pratico, principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza, principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali e nella sindrome respiratoria, principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare e di tamponamento emorragico, principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasposto del traumatizzato, principali tecniche di primo soccorso in caso di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.

DATE DI SVOLGIMENTO:

- MERCOLEDI' 30 MARZO 2016

- MERCOLEDI' 27 APRILE 2016

ORARIO: dalle ore 14:00 alle ore 18:00

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di frequenza valido ai fini di legge.

SEDE DI SVOLGIMENTO: Cat Ascom Servizi Pescara – Via Aldo Moro 1/3 65129 Pescara

CORSO PER ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO

(Decreto 15 luglio 2003 n. 388 e D.Lgs. 81/08)

FINALITÀ

Rilascio della certificazione, soggetta a successivo aggiornamento da effettuarsi ogni tre anni, richiesta ai fini dello svolgimento del ruolo di addetto al primo soccorso in azienda (gruppo B e C), figura obbligatorio prevista dal Decreto n. 388/2003 e dal Decr. Leg.vo 81/08.

PROGRAMMA

Cause e circostanze dell'incidento – Comunicare le predette informazioni in modo chiaro e preciso ai servizi di assistenza di emergenza – La scena dell'incidento – Accertamento delle condizioni psicofisiche del lavoratore infortunato – Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardio vascolare e respiratorio – Tecniche di autoprotezione – Sostenimento delle funzioni vitali – Riconoscimento dei limiti d'intervento di primo soccorso – Cenni di anatomia dello scheletro – Lussazioni, fratture, complicanze, traumi e lesioni cranio – encefalici della colonna vertebrale, traumi e lesioni toraco-addominali – Lesioni a freddo e da calore – Lesioni da corrente elettrica – Lesioni da agenti chimici – Intossicazione - Ferite lacerocontuse – Emorragie esterne – Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza S.S.N. – Tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute – Tecniche di primo soccorso nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta – Tecniche di rianimazione cardiopolmonare – Tecniche di tamponamento emorragico – Tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato – Tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentali ad agenti chimici e biologici.

DATE DI SVOLGIMENTO: Lunedì 11 Aprile 2016
Martedì 12 Aprile 2016
Lunedì 18 Aprile 2016

DURATA E ORARIO: 12 ore, suddivise in tre lezioni dalle ore 14:00 alle ore 18:00

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di frequenza valido ai fini di legge.

SEDE DI SVOLGIMENTO: Cat Ascom Servizi Pescara – Via Aldo Moro 1/3 65129 Pescara

SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI (ART. 37 D.LGS 81/08) ACCORDO STATO REGIONI DEL 21-12-2011

Corso organizzato in riferimento a quanto stabilito dall'Accordo Stato Regioni del 21 dicembre 2011 (pubblicato in G.U. 11 gennaio 2012 n. 8) che disciplina la responsabilità dei datori di lavoro di garantire la formazione ai lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro (Art. 37 D.Lgs. 81/08)

Ogni singolo corso, della durata totale di 8 ore, è strutturato in due moduli distinti:

Formazione generale (4 ore): comprende i concetti generali in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro;

Formazione specifica (4 ore): i contenuti sono individuati in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione propri del settore Turismo.

DATE DI SVOLGIMENTO:

- 29 Marzo 2016
- 09 Maggio 2016
- 23 Maggio 2016
- 30 Maggio 2016
- 13 Giugno 2016

ORARIO: 09:00-13:00 (formazione generale) e 14:00-18:00 (formazione specifica)

SEDE DI SVOLGIMENTO: Cat Ascom Servizi, Via A. Moro, 1/3 – 65129 - PESCARA

COME ADERIRE ALL'EBTU ABRUZZO

Evidenziando il carattere obbligatorio, le aziende che applicano ai propri dipendenti il Contratto Collettivo Nazionale del Turismo verseranno, **mensilmente**, con scadenza ogni 16 del mese successivo al periodo di riferimento, i contributi dovuti agli enti bilaterali unitamente ad imposte e contributi; l'importo del contributo dovrà essere indicato in un rigo separato del modello F24.

In base alla convenzione tra l'INPS e l'EBNT (Ente Bilaterale Nazionale per il Turismo) per la riscossione dei contributi dovuti al sistema degli Enti Bilaterali del Turismo, **i datori di lavoro possono versare le somme dovute all'EBTU Abruzzo tramite modello F24**, indicando negli appositi campi previsti dalla sezione INPS quanto segue:

campo "causale contributo": il codice **EBTU**;

campo "codice sede": il codice della sezione INPS territorialmente competente;

campo "matricola INPS": la matricola INPS dell'azienda interessata;

a seguire va indicato **il periodo di riferimento ed infine l'importo del contributo dovuto**.

Si ricorda, infine, che il contributo è stabilito nella misura dello 0,40% calcolato sulla paga base e contingenza per ogni dipendente (per 14 mensilità); tale somma è equamente ripartita per lo 0,20% a carico del datore di lavoro e per lo 0,20% attraverso una trattenuta sullo stipendio secondo quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale del Turismo

Modello di iscrizione ai corsi

Compilare ed inviare a:

**Spett.le
EBTU ABRUZZO
VIA A. MORO 1
65129 PESCARA**

Cognome _____ **Nome** _____
Nato/a a _____ Prov _____ Data nascita ____ / ____ / ____
Residente a _____ CAP _____ Prov _____
Via _____ N _____ Tel _____
Indirizzo e-mail _____
Codice fiscale _____

Dipendente o titolare dell'Azienda _____
Località _____ Prov _____ CAP _____
Via _____ N _____
Tel _____ fax _____ e-mail _____
Con la qualifica/mansione di _____

INTENDE PARTECIPARE AL CORSO DI:

- _____ (data inizio corso ____ / ____ / ____)
- _____ (data inizio corso ____ / ____ / ____)
- _____ (data inizio corso ____ / ____ / ____)
- _____ (data inizio corso ____ / ____ / ____)

SI ALLEGA COPIA ULTIMO VERSAMENTO CONTRIBUTO EBTU ABRUZZO

Luogo e data _____ **Firma** _____

Si autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003.

Luogo e data _____ **Firma** _____