UNIVERSITÀ DI PISA

TIROCINIO III

FEDERICO SGADO'

Academic year	2020/21
Course	TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO)
Code	235FF
Credits	28

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
TIROCINIO III	MED/50	Stage o Tirocini	700	FEDERICO SGADO'

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Tirocinio III anno

Le finalità del tirocinio sono quelle di consentire allo studente di acquisire, anche attraverso un maturato di esperienze dirette, la conoscenza teorica-pratica dei processi lavorativi, delle azioni di prevenzione e di bonifica volte alla tutela e sicurezza dei lavoratori e della popolazione in generale.Gli obiettivi del tirocinio, di seguito indicati e suddivisi per Settore, riguardano l'intero triennio.
Alla luce di quanto sopra il tirocinio è da considerarsi un percorso formativo unico, di durata triennale, i cui obiettivi annuali però individuati in maniera specifica per ogni singolo studente e/o gruppi di studenti.

Prevenzione igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

Al termine del tirocinio lo studente dovrà essere in grado di conoscere :

- l'articolazione dei principali processi di lavoro nei settori produttivi di interesse locale, pubblici e privati.
- le apparecchiature ed i macchinari utilizzati per la realizzazione dei suddetti processi produttivi.
- le metodologie per la valutazione degli inquinanti chimici (polveri, vapori, ecc.), fisici (rumore, vibrazioni, ecc.) e biologici presenti nei luoghi di lavoro e quelle per prevenire e tutelare la salute dei lavoratori.
- le metodiche e gli strumenti per l'esecuzione dei campionamenti degli inquinanti chimici (polveri, vapori, ecc.) e la misura degli agenti fisici (rumore, vibrazioni, ecc.) presenti nei luoghi di lavoro.
- i criteri per l'individuazione dei pericoli presenti nei luoghi di lavoro e delle metodiche inerenti la valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.
- le norme vigenti in materia di sicurezza e di igiene nei luoghi di lavoro, i ruoli, le funzioni e gli adempimenti previsti per i vari soggetti coinvolti: datori di lavoro, dirigenti, preposti, lavoratori, organismi di controllo, responsabili SPP, ecc.
- le normative vigenti che regolano l'attività di vigilanza e controllo da parte delle AA.SS.LL. ed i rapporti con l'Autorità Giudiziaria.
- i compiti, le funzioni e le responsabilità del Tecnico della Prevenzione quale addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.
- le funzioni e le responsabilità del Tecnico della Prevenzione addetto alla vigilanza e controllo sull'applicazione delle norme in materia di sicurezza e di igiene del lavoro con la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.

Sicurezza alimentare e Sanità pubblica veterinaria

Al termine del tirocinio lo studente dovrà essere in grado di conoscere:

- l'articolazione dei principali processi che riguardano la filiera alimentare: dall'acquisizione delle materie prime, alla lavorazione e commercializzazione del prodotto.
- i principi dello HACCP e la loro applicazione nell'ambito di ogni fase del processo produttivo, compresa l'individuazione dei punti

critici e le misure da mettere in atto per mantenere il rischio sotto controllo.
- la normativa vigente in materia di sicurezza igienico sanitaria degli alimenti e dei mangimi, i ruoli e le funzioni dei soggetti interessati: operatore alimentare, autorità di controllo ecc,
- le modalità per la stesura e valutazione in sede di controllo ufficiale dei piani di autocontrollo nell'ambito delle filiere alimentari quali, ad esempio, la lattiero-casearia, della carne bovina, dei prodotti ittici, ecc.
- le metodiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali di alimenti e mangimi: audit, ispezioni, campionamenti per le analisi, ecc.
- le metodiche di campionamento delle matrici di alimenti e mangimi nell'ambito dei diversi contesti produttivi (OSA riconosciuto, OSA registrato, produzione primaria, ecc.)
- la normativa inerente l'attività di vigilanza e controllo da parte del Tecnico della Prevenzione che opera nell'ambito della sanità pubblica veterinaria.
- il sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi in vigore nell'ambito degli Stati membri della C.E.
- le funzioni e le responsabilità del Tecnico della Prevenzione addetto alla vigilanza e controllo sull'applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare-sanità pubblica veterinaria e la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.

Igiene Pubblica
Al termine del tirocinio lo studente dovrà essere in grado di conoscere:

- i principali fattori di rischio presenti negli ambienti di vita e le misure di prevenzione da mettere in atto per la tutela dei cittadini contro l'inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo (igiene del suolo e dell'abitato)
- le norme, i regolamenti e la loro applicazione per la tutela della salute della popolazione e degli utenti nelle attività di servizi alla persona, sportiva, ricreativa, ricettiva, scolastica e sanitaria.
- le norme , le metodiche e gli strumenti per i controlli sulla qualità delle acque (per consumo umano, di balneazione, termali) al fine di proteggere la salute umana dagli effetti derivanti dalla contaminazione delle stesse.
- le norme ed i regolamenti inerenti lo smaltimento dei rifiuti
- le norme, i regolamenti , gli strumenti inerenti i rischi derivanti dalla presenza o dall'utilizzo di prodotti potenzialmente pericolosi per la salute umana (amianto, fitosanitari, gas tossici, ecc)
- le norme, i regolamenti , in materia di igiene edilizia e la loro applicazione nell'attività di vigilanza (abitabilità,agibilità, certificazioni alloggio, ecc.)
- le funzioni e le responsabilità del Tecnico della Prevenzione addetto alla vigilanza e controllo sull'applicazione delle norme in materia di igiene pubblica e la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.

Bibliografia e materiale didattico
Il materiale viene fornito dai Tutor e dal Docente

Modalità d'esame
Discussione di una Tesina e integrazione con prova orale

Ultimo aggiornamento 02/12/2020 15:50