

<b>FACOLTÀ</b>	MEDICINA E CHIRURGIA
<b>ANNO ACCADEMICO</b>	2014/2015
<b>CORSO DI LAUREA (o LAUREA MAGISTRALE)</b>	Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
<b>INSEGNAMENTO/CORSO INTEGRATO</b>	<b>TIROCINIO III</b>
<b>TIPO DI ATTIVITÀ</b>	Caratterizzante
<b>AMBITO DISCIPLINARE</b>	Tirocinio differenziato specifico profilo
<b>CODICE INSEGNAMENTO</b>	09538
<b>ARTICOLAZIONE IN MODULI</b>	no
<b>SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI</b>	MED/50
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	Dott. Angelo Foresta direttore attività professionalizzanti
<b>CFU</b>	20
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ PROFESSIONALIZZANTI ASSISTITE</b>	500
<b>PROPEDEUTICITÀ</b>	Aver superato l'esame di Tirocinio II
<b>ANNO DI CORSO</b>	III
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ</b>	Strutture interne (AOUP) Strutture esterne convenzionate
<b>ORGANIZZAZIONE DELL' ATTIVITÀ</b>	Affiancamento a professionisti aziendali "tutor"
<b>MODALITÀ DI FREQUENZA</b>	Obbligatoria
<b>METODI DI VALUTAZIONE</b>	Diario dello studente. Griglia di valutazione del tutor. Colloquio orale.
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>	Voto in trentesimi
<b>PERIODO DELLE ATTIVITÀ</b>	Annuale
<b>CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ</b>	Consultare il calendario didattico 2013-2014 del CdL
<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI</b>	Previo appuntamento via e-mail ( <a href="mailto:foresta.angelo@alice.it">foresta.angelo@alice.it</a> ) o telefonico : 3476869755

<p><b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b></p> <p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>          Conosce l'organizzazione della struttura in cui effettua il tirocinio.          Conosce ruoli e compiti dei professionisti con cui collabora          Conosce l'organizzazione di lavoro del tecnico della prevenzione "tutor" cui è affidato.          Conosce le norme sulla privacy e sa mantenere riservatezza e confidenzialità delle informazioni degli utenti.          Conosce leggi e normative (Europee, Nazionali, Regionali, Locali) sulla sicurezza ambientale, sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare.          Le conoscenze acquisite sono verificate attraverso la lettura del diario dello studente e un colloquio orale.</p> <p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>  <b>Sicurezza ambientale :</b>          Sa eseguire un campionamento da matrici ambientali          Sa verificare la rispondenza delle strutture in relazione alle attività ad esse connesse</p>
---

Sa vigilare sulla produzione e vendita di prodotti fitosanitari

Sa compiere sopralluoghi finalizzati alla verifica di inquinamento ambientale (acqua, aria, suolo) identificando le responsabilità e definendo le eventuali sanzioni.

Sa come collaborare con l'Amministrazione Giudiziaria sui reati contro il patrimonio ambientale, sullo smaltimento e stoccaggio dei rifiuti urbani e speciali.

#### **Sicurezza sul lavoro :**

Sa verificare la corrispondenza degli ambienti di lavoro in relazione alla sicurezza dei lavoratori

Sa elaborare un Documento di Valutazione dei Rischi

Sa elaborare un Piano Operativo di Sicurezza

Sa eseguire campionamenti di polveri e sostanze aereeodiffuse

Sa eseguire rilevazioni del microclima, del rumore e della luminosità.

Sa verificare l'emissione di radiazioni ionizzanti e non per accertare la sicurezza di apparecchiature radiologiche, sa misurare le emissioni di Radon in ambito lavorativo.

Sa eseguire un sopralluogo per la verifica dei requisiti di sicurezza identificando le responsabilità e definendo le eventuali sanzioni.

Sa come collaborare con l'Amministrazione Giudiziaria a seguito di infortunio sul luogo di lavoro, valutando la necessità di ulteriori accertamenti e inchieste.

Sa come collaborare con l'Amministrazione Giudiziaria a seguito di verifiche delle condizioni di sicurezza nei luoghi di lavoro.

#### **Sicurezza alimentare:**

Sa eseguire campionamenti di generi alimentari : carne, pesce, orto-frutta, latte.

Sa verificare la sanità animale (allevamenti)

Sa formulare pareri sulla Registrazione delle Imprese Alimentari

Sa elaborare piani di autocontrollo basati sui principi dell'HACCP

La verifica delle capacità applicative si basa sulla valutazione del tutor aziendale, sul diario dello studente integrato da colloquio orale.

E' in grado di riconoscere e gestire uno stato di allerta alimentare.

Sa vigilare sulla produzione e vendita di mangimi.

Sa verificare le condizioni igienico-sanitarie di stabilimenti di produzione, trasformazione e deposito alimentare sa come collaborare con l'Amministrazione Giudiziaria per eventuali provvedimenti.

Sa verificare la qualità dei prodotti alimentari durante le fasi di produzione, lavorazione e vendita e sa come collaborare con l'Amministrazione Giudiziaria per eventuali provvedimenti .

Sa verificare e controllare centri cottura e mense collettive scolastiche, sanitarie e sociali e sa come collaborare con l'Amministrazione Giudiziaria per eventuali provvedimenti.

Sa verificare le modalità della raccolta, trasporto e trasformazione dei sottoprodotti di origine animale (SOA).

La verifica delle capacità applicative si basa sulla valutazione del tutor aziendale, sul diario dello studente integrato da colloquio orale.

**Autonomia di giudizio :** Sa interpretare in modo autonomo le situazioni di insalubrità degli ambienti di vita e di lavoro e degli alimenti che possono causare rischi per la salute della collettività.

**Abilità comunicative:** E' in grado di comunicare informazioni, problemi e soluzioni anche a personale non specialistico. E' in grado di relazionarsi con altri rispettando le diverse etnie, lo stato sociale.

**Capacità d'apprendimento :** E' in grado di utilizzare banche dati, leggere e interpretare lavori scientifici, norme e regolamenti nel campo della sicurezza ambientale, sui luoghi di lavoro, alimentare, utili ai fini della compilazione dell'elaborato finale, per il proseguimento degli studi, per la partecipazione a convegni, per l'inserimento nel mondo del lavoro.

<b>OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI DELLE ATTIVITA' DI TIROCINIO III</b>	
<p>Il tirocinio, attraverso la sperimentazione pratica e l'integrazione dei saperi teorico- disciplinari con la prassi operativa professionale e organizzativa, rappresenta la modalità privilegiata e insostituibile per apprendere il ruolo professionale, sviluppa le competenze professionali, sviluppa l'identità e l'appartenenza professionale, anticipa la socializzazione in ambito lavorativo. Lo studente si trova in un contesto lavorativo di apprendimento, osserva e riflette sulle attività svolte da professionisti esperti, ha possibilità di sperimentarsi nelle attività con progressiva assunzione di responsabilità. Durante il tirocinio del III anno lo studente partecipa alle attività di verifica, vigilanza e ispezione che vengono svolte dal "tutor" aziendale proprie dell'U.O. cui è stato assegnato. Durante le attività di tirocinio matura la scelta dell'argomento (sicurezza ambientale, sicurezza sul luogo di lavoro, sicurezza alimentare) su cui svolgere l'elaborato finale.</p>	
<b>ORE DI ATTIVITA'</b>	<b>ATTIVITA'SPECIFICHE</b> <b>Sicurezza ambientale</b>
<b>150</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllo acqua destinata al consumo umano compreso giudizio di potabilità</li> <li>- Controllo rischio Legionellosi</li> <li>- Pareri preventivi edilizi</li> <li>- Controllo su impianti sportivi</li> <li>- Controllo sugli impianti natatori</li> <li>- Sorveglianza collettività scolastiche compresi servizi all'infanzia</li> <li>- Verifiche delle strutture sanitarie private</li> <li>- Sorveglianza su RSA adulti disabili e minori</li> <li>- Sorveglianza igienico-sanitaria degli esercizi ove si effettuano attività sul corpo</li> <li>- Controllo su commercio destinazione e impiego di fitosanitari</li> <li>- Controllo normativa antifumo nei pubblici esercizi</li> <li>- Controllo normativa antifumo nelle strutture aziendali</li> </ul>
<b>175</b>	<b>ATTIVITA'SPECIFICHE</b> <b>Sicurezza sul lavoro</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Vigilanza nei luoghi di lavoro per il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza</li> <li>- Indagini per infortuni e malattie professionali</li> <li>- Osservatorio infortuni e malattie professionali</li> <li>- Piani mirati di Prevenzione</li> <li>- Indagini epidemiologiche</li> <li>- Indagini sullo stato di salute dei lavoratori correlato con rischi particolari</li> <li>- Misure di igiene industriale (rumore, polveri, gas, vapori ecc.)</li> <li>- Valutazione Piani di bonifica amianto</li> <li>- Esame progetti per nuovi insediamenti produttivi</li> <li>- Autorizzazione in deroga altezza minima, uso locali sotterranei o semisotterranei</li> <li>- Verifiche periodiche di impianti elettrici di messa a terra, impianti di protezione contro le scariche atmosferiche, impianti elettrici in luoghi con pericolo di esplosione e incendio, ascensori e montacarichi, apparecchi di sollevamento, apparecchi in pressione</li> <li>- Rilevazioni ambientali di radiazioni, campi elettromagnetici.</li> <li>- Verifiche di sicurezza su apparecchiature di alta tecnologia radiologica</li> <li>- Verifiche di sicurezza nei complessi operatori.</li> </ul>

	<p align="center"><b>ATTIVITA' SPECIFICHE</b> <b>Sicurezza alimentare</b></p>
<p align="center"><b>175</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllo delle attività di produzione, trasformazione, trasporto, deposito, commercializzazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;</li> <li>- Intervento nei casi di emergenza e allerta alimentari, all'interno del Sistema Rapido di Allerta organizzato a livello comunitario e nei casi di sospetta tossinfezione alimentare</li> <li>- Controllo ufficiale dei prodotti alimentari/bevande e delle imprese alimentari finalizzato alla sicurezza alimentare</li> <li>- Sorveglianza e indagini epidemiologiche in occasione di casi sospetti o accertati di: infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare.</li> <li>- Controllo sui requisiti igienico sanitari delle strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere</li> <li>- Istruttoria per registrazioni e riconoscimenti stabilimenti CE, comprese volturazioni od integrazioni ad autorizzazioni sanitarie.</li> <li>- Ispezioni sulle attività di macellazione di privati compreso nulla osta per macellazioni bovini, ovini e suini uso familiare.</li> <li>- Tutela igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale (carne, latte, uova, miele, prodotti ittici) e loro derivati nelle fasi di produzione, trasformazione, deposito, trasporto e distribuzione.</li> <li>- Controllo ufficiale (autocontrollo, buone prassi igieniche, requisiti strutturali, rintracciabilità etc..) presso gli stabilimenti deputati alla lavorazione dei prodotti di origine animale.</li> <li>- Monitoraggio presenza residui farmaci e contaminanti ambientali negli alimenti origine animale (P.N.R.).</li> <li>- Vigilanza su mezzi di trasporto, esercenti ambulanti, mercati e fiere.</li> <li>- Controlli e analisi (indagini microbiologiche e chimiche) su alimenti di origine animale.</li> <li>- Istruttoria e accertamenti per l'applicazione di provvedimenti amministrativi e attività di Polizia Giudiziaria.</li> <li>- Controllo sul latte, sulle produzioni lattiero-casearie e sulle produzioni apistiche.</li> <li>- Sorveglianza sul benessere degli animali.</li> <li>- Sorveglianza sulle attività di trasporto animali.</li> <li>- Vigilanza su manifestazioni con presenza di animali.</li> <li>- Vigilanza su negozi per la vendita di animali, toelettature, attività di addestramento.</li> <li>- Controllo e vigilanza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi.</li> <li>- Sorveglianza sul divieto di impiego di sostanze non consentite negli animali vivi/monitoraggio della presenza di residui di farmaci e contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale e nei mangimi</li> <li>- Sorveglianza sui Sottoprodotti di Origine Animale.</li> </ul>
<p align="center"><b>TESTI CONSIGLIATI</b></p>	<p>Leggi e normative vigenti          Procedure e verbali di ufficio da applicare nelle diverse situazioni lavorative.          Relazioni tecniche per infortuni sul lavoro.          Verbali sanzionatori          Documento di Valutazione Rischi.          Piano antiincendi. Piano emergenza.          Schema di allerta</p>

	<p>Piani di autocontrollo (HACCP) Notifica atti e Procedure di sequestro Materiale didattico su :Diossina e alimenti, BSE Approfondimento anche bibliografico su tematiche riscontrate durante le attività di tirocinio.</p>
--	--