

FACOLTÀ	MEDICINA E CHIRURGIA
ANNO ACCADEMICO	2013/2014
CORSO DI LAUREA (o LAUREA MAGISTRALE)	Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
INSEGNAMENTO/CORSO INTEGRATO	TIROCINIO II
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante
AMBITO DISCIPLINARE	Tirocinio differenziato specifico profilo
CODICE INSEGNAMENTO	07580
ARTICOLAZIONE IN MODULI	no
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	MED/50
DOCENTE RESPONSABILE	Dott. Angelo Foresta coordinatore attività professionalizzanti
CFU	20
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	200
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ PROFESSIONALIZZANTI ASSISTITE	300
PROPEDEUTICITÀ	Aver superato l'esame di Tirocinio I
ANNO DI CORSO	II
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ	Strutture interne (AOUP) Strutture esterne convenzionate
ORGANIZZAZIONE DELL' ATTIVITÀ	Affiancamento a professionisti aziendali "tutor"
MODALITÀ DI FREQUENZA	Obbligatoria
METODI DI VALUTAZIONE	Diario dello studente. Giudizio e relazione del tutor. Colloquio orale.
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE ATTIVITÀ	Annuale
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ	Consultare il calendario didattico 2013-2014 del CdL
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Previo appuntamento via e-mail (foresta.angelo@alice.it) o telefonico : 3476869755

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione 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 Conosce leggi e normative (Europee, Nazionali, Regionali, Locali) dei settori della sicurezza ambientale, sicurezza sul lavoro e sulla sicurezza alimentare Le conoscenze acquisite sono verificate attraverso la lettura del diario dello studente e un colloquio orale.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Sicurezza ambientale : Sa eseguire un campionamento da matrici ambientali Sa verificare la rispondenza delle strutture in relazione alle attività ad esse connesse Sa verificare sulla produzione e vendita di prodotti fitosanitari</p>

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 aereodiffuse

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

Sa eseguire accertamenti sugli impianti elettrici

Sa eseguire accertamenti su apparecchiature che generano calore sotto pressione (impianti di sterilizzazione)

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

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

Autonomia di giudizio

Ha la capacità di individuare le bonifiche attuabili negli ambienti di vita e di lavoro, al fine di eliminare o ridurre il rischio valutato

Abilità comunicative

Capacità di comunicare con i colleghi usando correttamente le informazioni che ha acquisito. E' in grado di lavorare in gruppo. E' in grado di comunicare le informazioni, i problemi e le soluzioni anche ad interlocutori non specialisti.

Capacità d'apprendimento

Capacità di integrare le proprie conoscenze consultando dati, pubblicazioni scientifiche proprie delle attività svolte durante il periodo di tirocinio. E' in grado di continuare a studiare in modo autonomo.

OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI DELLE ATTIVITA' DI TIROCINIO II

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 II anno lo studente partecipa alle attività esterne del "tutor" aziendale, limitando il lavoro in ufficio alle problematiche di nuovo apprendimento.

ORE DI ATTIVITA'
100

ATTIVITA' SPECIFICHE
sicurezza ambientale

- Controllo rischio Legionellosi in ambito ospedaliero e nelle strutture turistico-alberghiere.
- Pareri preventivi edilizi
- Controllo su impianti sportivi
- Controllo sugli impianti natatori
- Sorveglianza collettività scolastiche compresi servizi all'infanzia
- Verifiche delle strutture sanitarie private
- Sorveglianza su RSA adulti disabili e minori
- Sorveglianza igienico-sanitaria degli esercizi ove si effettuano attività sul corpo (barbieri, parrucchieri, centri tatuaggi, piercing, centri benessere)
- Controllo su commercio destinazione e impiego di fitosanitari
- Controllo ambientale sale operatorie
- Controllo ambientale riuniti in ambiente odontoiatrico

	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo microclima in ambienti ospedalieri - Smaltimento rifiuti sanitari.
ORE DI ATTIVITA' 100	ATTIVITA' SPECIFICHE sicurezza sul lavoro
	<ul style="list-style-type: none"> - Indagini per infortuni e malattie professionali su delega delle Autorità giudiziarie - Osservatorio infortuni e malattie professionali - Piani mirati di Prevenzione - Misure di igiene industriale (rumore, polveri, gas, vapori ecc.) - Valutazione Piani di bonifica amianto - Esame progetti per nuovi insediamenti produttivi o su modifiche, ristrutturazioni, ampliamenti di quelli preesistenti. Autorizzazione in deroga altezza minima, uso locali sotterranei o semisotterranei - Verifiche 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, impianti di riscaldamento. - Verifica del documento di valutazione dei rischi e del Piano di Emergenza - Rilevazioni ambientali di radiazioni, campi elettromagnetici, rumore, microclima. - Verifica di sicurezza su impianti sanitari di alta tecnologia. - Verifica di sicurezza nei Complessi Operatori - Adozione dei provvedimenti e delle misure di prevenzione evidenziate nei Documenti di Valutazione dei Rischi - Individuazione dei fattori di rischio, valutazione dei rischi e individuazione delle misure per la sicurezza e salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto della normativa vigente sulla base della specifica conoscenza dell'organizzazione aziendale.
ORE DI ATTIVITA' 100	ATTIVITA' SPECIFICHE sicurezza alimentare
	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo delle attività di produzione, trasformazione, trasporto, deposito, commercializzazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande; - Controllo ufficiale dei prodotti alimentari/bevande e delle imprese alimentari finalizzato alla sicurezza alimentare - Sorveglianza preventiva alla realizzazione e/o attivazione di imprese alimentari e/o turistico/ricettive o agrituristiche - Ispezioni sulle attività di macellazione di privati compreso nulla osta per macellazioni bovini, ovini e suini uso familiare. - 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. - Controllo ufficiale (autocontrollo, buone prassi igieniche, requisiti strutturali, rintracciabilità etc..) presso gli stabilimenti deputati alla lavorazione dei prodotti di origine animale. - Vigilanza su mezzi di trasporto, esercenti ambulanti, mercati e fiere. - Controlli e analisi (indagini microbiologiche e chimiche) su alimenti di origine animale. - Controllo sul latte, sulle produzioni lattiero-casearie e sulle produzioni apistiche. - Sorveglianza sul benessere degli animali. - Sorveglianza sulle attività di trasporto animali.

	<ul style="list-style-type: none"> - Vigilanza su manifestazioni con presenza di animali. - Vigilanza su negozi per la vendita di animali, toelettature, attività di addestramento. - Controllo e vigilanza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi.
<p style="text-align: center;">TESTI CONSIGLIATI</p>	<p>Leggi e normative vigenti. Procedure e verbali da applicare nelle diverse situazioni lavorative. Relazioni tecniche per infortuni sul lavoro. Verbali sanzionatori Documento di Valutazione Rischi. Piano antiincendi. Piano emergenza. Piano autocontrollo; principi dell'HACCP Approfondimento anche bibliografico su tematiche riscontrate durante le attività di tirocinio.</p>