

Terza Lezione

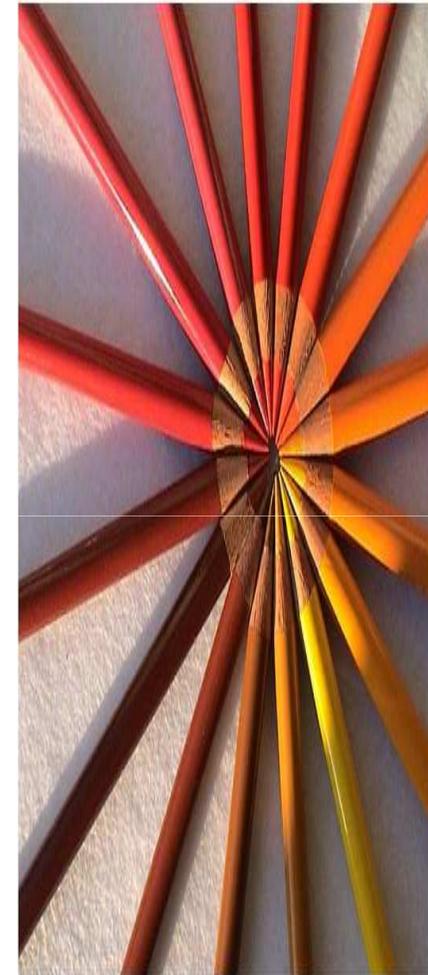
Anna Galiazzo

IV lezione del Corso

INDICE :

CAP.1 Sicurezza e prevenzione nel luogo di lavoro e azioni di contrasto
allo sviluppo di patologie psicofisiche TOT. 16 ORE

17/09/2010 Dott. Anna Galiazzo	1.1 Normative 1.2 S.p.p 1.3 Ruoli e figure di riferimento 1.4 Formazione Obbligatoria 1.5 Documentazione Obbligatoria
18/09/2010 Dott. Stella Lazzarini	1.6 DVR e Datore di Lavoro 1.7 Esempi di DVR 1.8 Introduzione al capitolo del DVR dedicato allo stress lavoro correlato
01/10/2010 Dott. Anna Galiazzo	1.7 Mobbing, Burn Out, DPTS. Stress lavoro correlato. Quali le richieste della normativa in materia di sicurezza, quali le indicazioni della normativa in materia di mobbing, e i servizi a cui rivolgersi.
02/10/2010 Dott. Anna Galiazzo	1.8 Tradurre le conoscenze in comportamenti in ambito formativo



www.studiocinico.eu/foto/fotografie.htm

La sfida che ci viene rivolta:

Tradurre conoscenze in comportamenti.



Docente: anna.galiazzo@yahoo.it
BdfGroup

Cosa significa educare?

Ex-ducere: tirar fuori



Docente Anna Galiazzo
e.mail:anna.galiazzo@yahoo.it

Pedagogia

Origine: greca, *pedagogia* significa letteralmente “agevolazione” (*agogein*) del fanciullo (*pais, paidos*), agevolare qualcuno ad essere fanciullo.

la *paidéia*; periodo in cui il fanciullo veniva staccato dalla madre e quindi istruito, iniziato alla vita adulta, fino a quando non diventava un *antropos*.

Oggi: la Pedagogia Indaga le modalità attraverso le quali il bambino apprende; con lo scopo di pianificare metodi d’insegnamento funzionali e adatti.



Nell'adulto?

1.2 Formazione?

Formazione significa intervenire in maniera **finalizzata** ed **organizzata** sulla cultura professionale di individui e gruppi, attraverso la metodologia dell'apprendimento consapevole.

La cultura professionale di una persona è costituita di un patrimonio di informazioni, conoscenze tecniche, metodologie e un patrimonio di valori professionali credenze atteggiamenti norme **implicite**.

BACKGROUND



Docente Anna Galiazzo
e.mail:anna.galiazzo@yahoo.it

1.3 Andragogia

E' la didattica rivolta agli adulti.

Questo termine è stato coniato in tempi recenti da M. Knowles (cfr. The Adult Learner. A Neglected Species, Merrill, Houston, 1990 – trad. Quando l'adulto impara, Angeli, Milano,1993) e ripreso in Italia da D. Demetrio per distinguere l'apprendimento degli

adulti da quello delle età precedenti.



Andragogia ↔ Pedagogia

4 Differenze nell'apprendimento dell'adulto:

1. II CONCETTO DI SE': nel bambino dipende dagli altri, tende ad identificare se stesso secondo definizioni esterne; l'adulto ha un concetto di sé come essere autonomo, ed **ESIGE IL RISPETTO DELLA SUA AUTONOMIA** anche nel contesto formativo.

2. L'ESPERIENZA: l'adulto identifica se stesso attraverso l'esperienza, se non viene attribuita l'importanza alla sua esperienza percepisce un rifiuto come persona.

In ambito formativo, il nuovo apprendimento deve essere integrato con il precedente.



Andragogia ↔ Pedagogia

3. La disponibilità ad apprendere: il bambino ha una disponibilità illimitata. Per l'adulto è mirata ad apprendere ciò di cui ha bisogno e che pensa di poter utilizzare facendo riferimento alla vita reale (importanza dei Casi/autocasi in aula...)

4. L'orientamento all'apprendimento: il bambino è abituato ad un apprendimento per materie e la sua prospettiva è quella dell'utilizzo successivo.

L'adulto è orientato all'apprendimento sui problemi posti dalla vita reale, e la sua prospettiva è quella dell'immediata applicazione. ES. VOI IN QUESTO MOMENTO.



Riassumiamo

- ➔ **L'apprendimento** è solo acquisizione di nuove conoscenze?
- ➔ La pedagogia viene utilizzata anche nell'adulto?
- ➔ Qual'è il corrispettivo della Pedagogia nella formazione per Adulti?
- Differenza nel **concetto di sé** del BAMBINO e dell'ADULTO?
- ➔ **L'ESPERIENZA** è un fattore da tenere in considerazione con i partecipanti adulti ad un percorso formativo?
- ➔ **La disponibilità ad apprendere** dell'adulto e del bambino sono uguali?



FORMAZIONE e INFORMAZIONE differenza?



FORMAZIONE: processo educativo
attraverso il quale trasferire ai
lavoratori ed agli altri soggetti del
sistema di prevenzione e protezione
aziendale conoscenze e procedure utili
all' acquisizione di competenze per lo
svolgimento in sicurezza dei rispettivi
compiti in azienda e alla
identificazione, alla riduzione e alla
gestione dei rischi;

INFORMAZIONE: complesso delle attività
dirette a fornire conoscenze utili alla
identificazione, alla riduzione e alla
gestione dei rischi in ambiente di
lavoro;



ADDESTRAMENTO:

complesso delle attività dirette a fare apprendere ai lavoratori l'uso corretto di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale, e le procedure di lavoro;

Perché è così importante?

ES. ingresso in una cisterna: che
ausilio scegliereste?

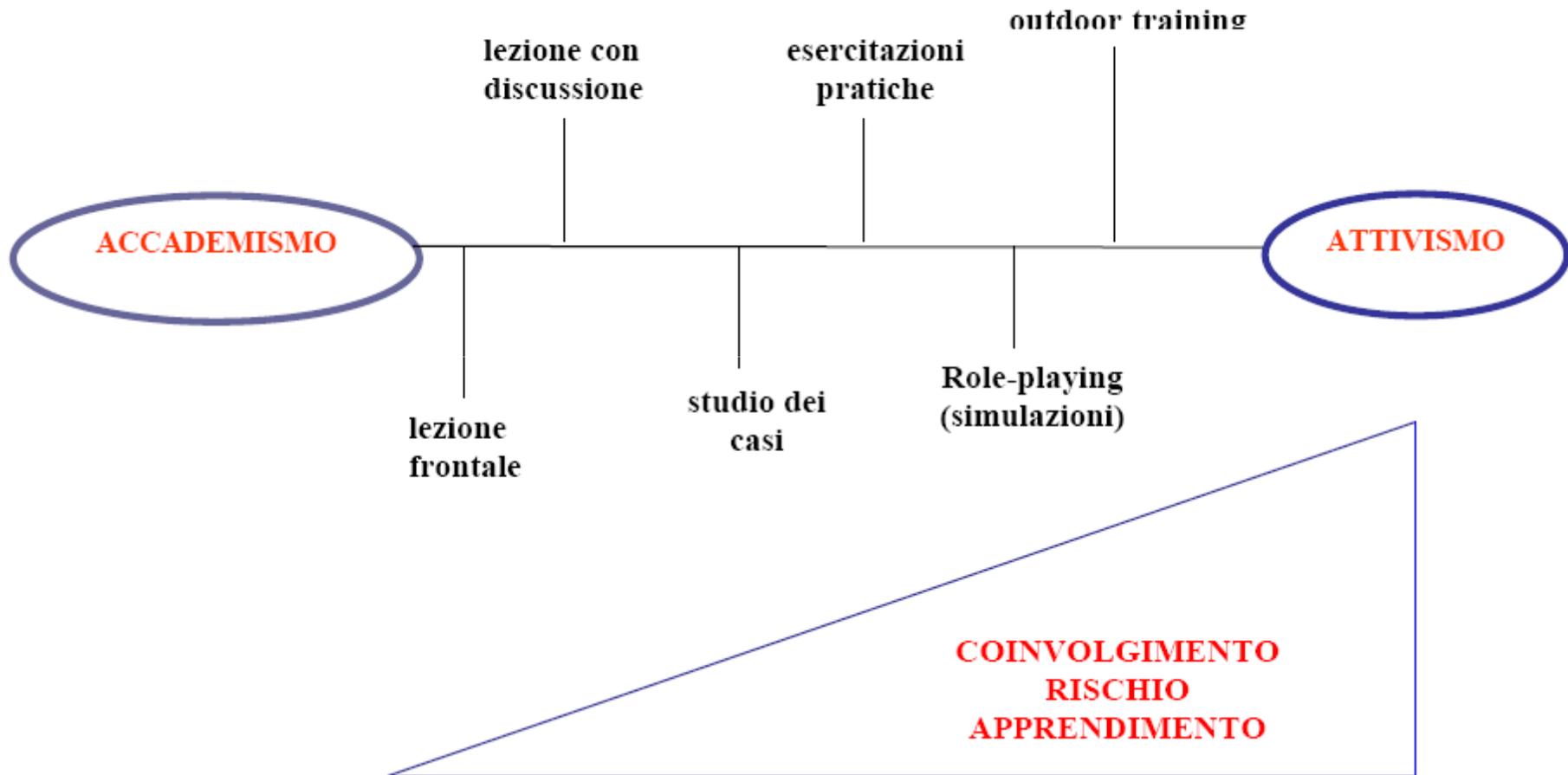
PROTEZIONE CONTRO LA CADUTA



I lavoratori che sono esposti ai pericoli di caduta dall'alto o entro vani o che devono prestare la loro opera entro pozzi, cisterne e simili, in condizioni di pericolo, devono essere provvisti di adatte cinture di **sicurezza**.

La cintura di **sicurezza**, costituita da fascia addominale e funi di trattenuta, serve per trattenere l'operatore al livello del lavoro e come protezione durante la salita sui pali.

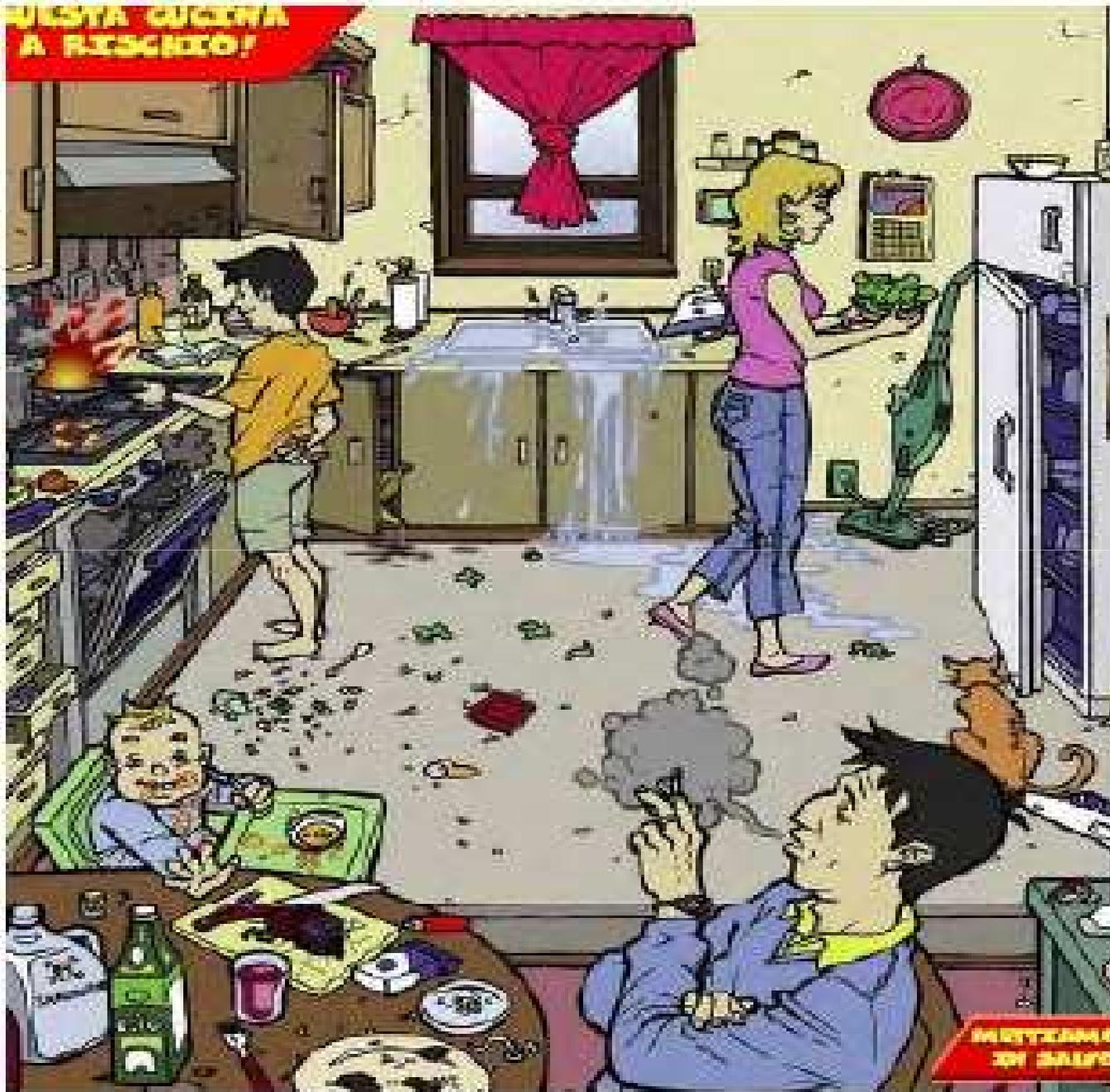
Essa non deve consentire cadute libere superiori a 0,70 m.

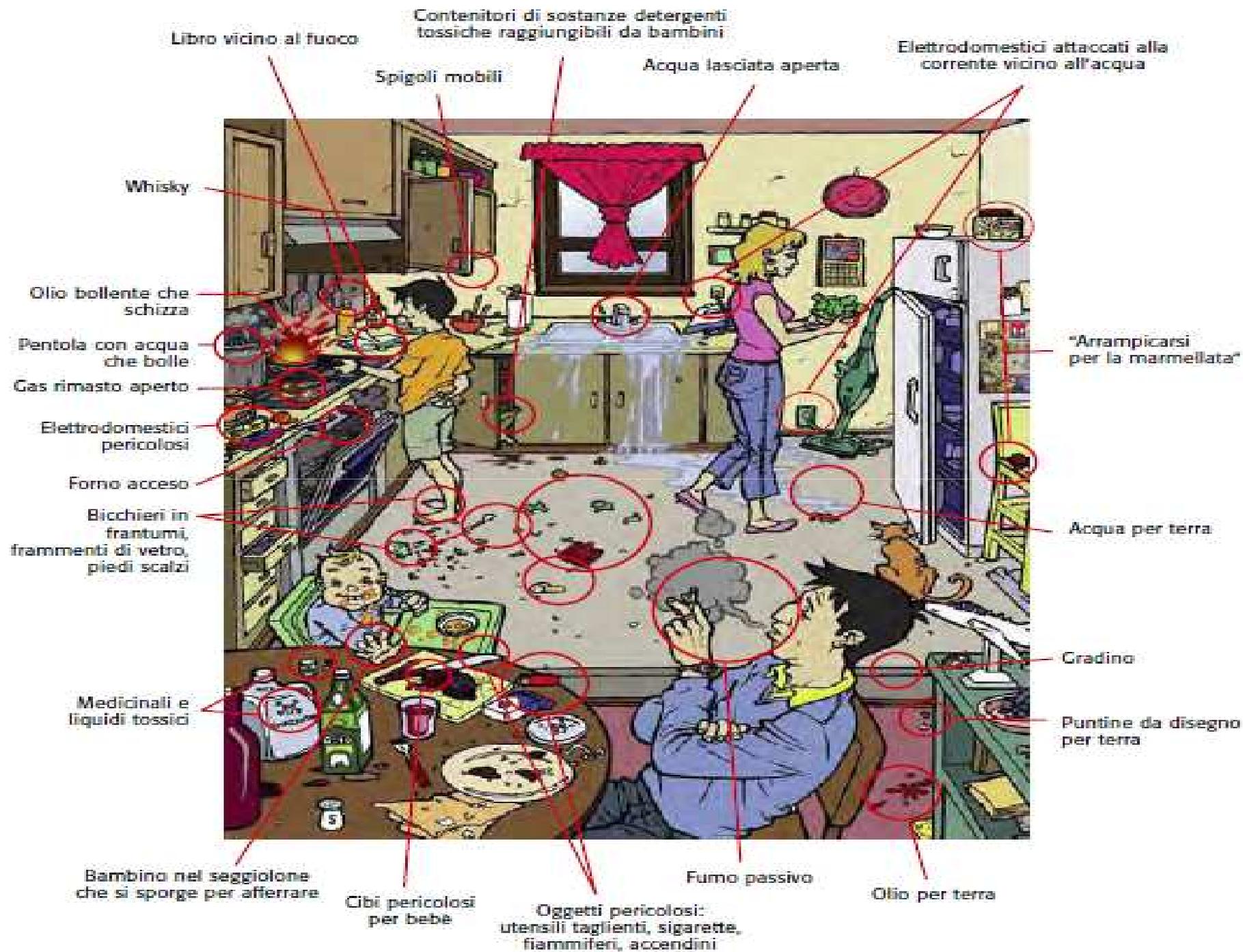


Un paio di esempi

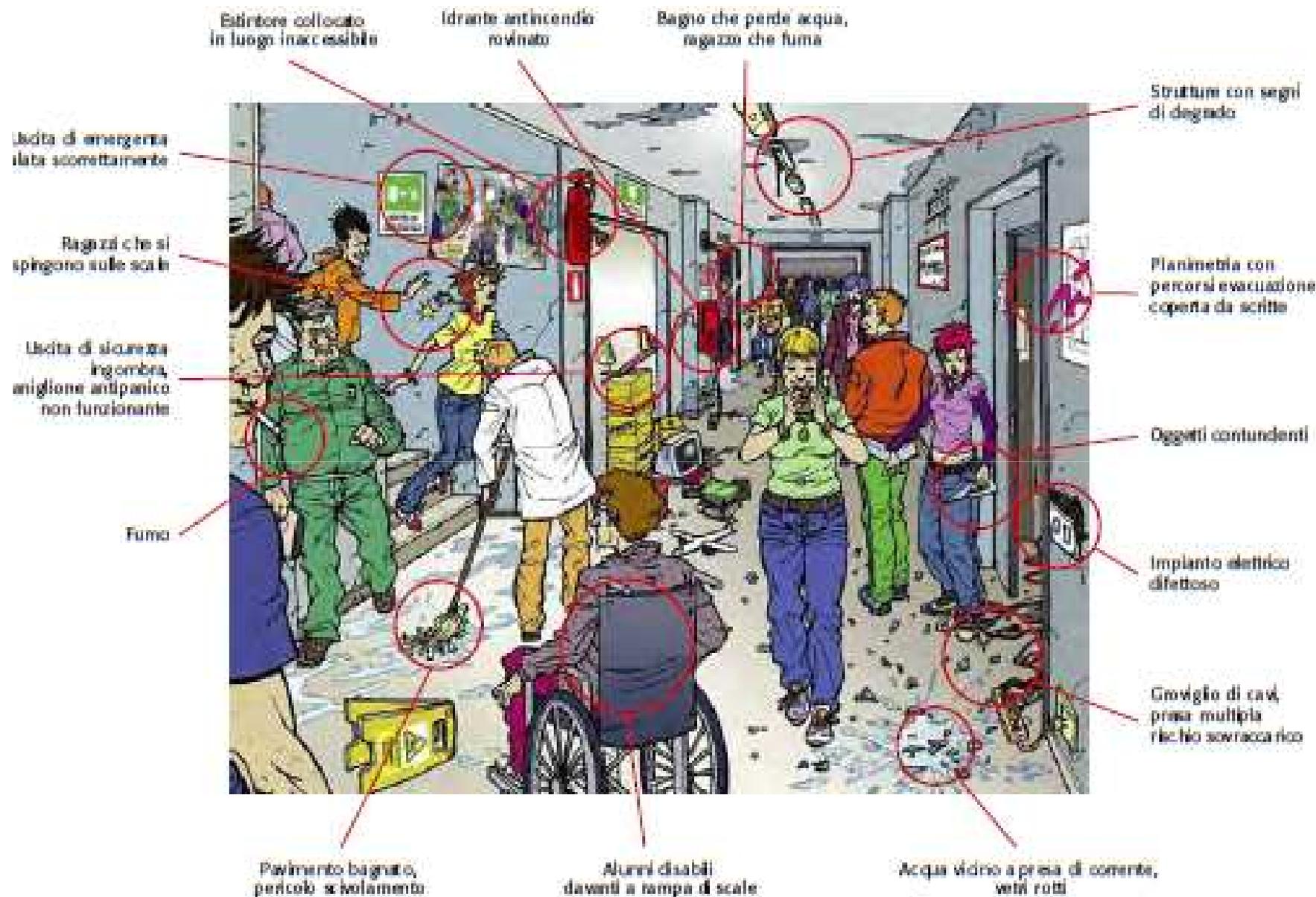
Esercitazione, in materia di sicurezza, ed in particolare esercitazione nell'ambito della valutazione dei rischi, allenamento alla loro individuazione.

Create dei piccoli gruppi, vi consegnerò un foglio plastificato che descrive un ambiente, per gruppo; qui indicate con il pennarello i rischi di quell'ambiente.





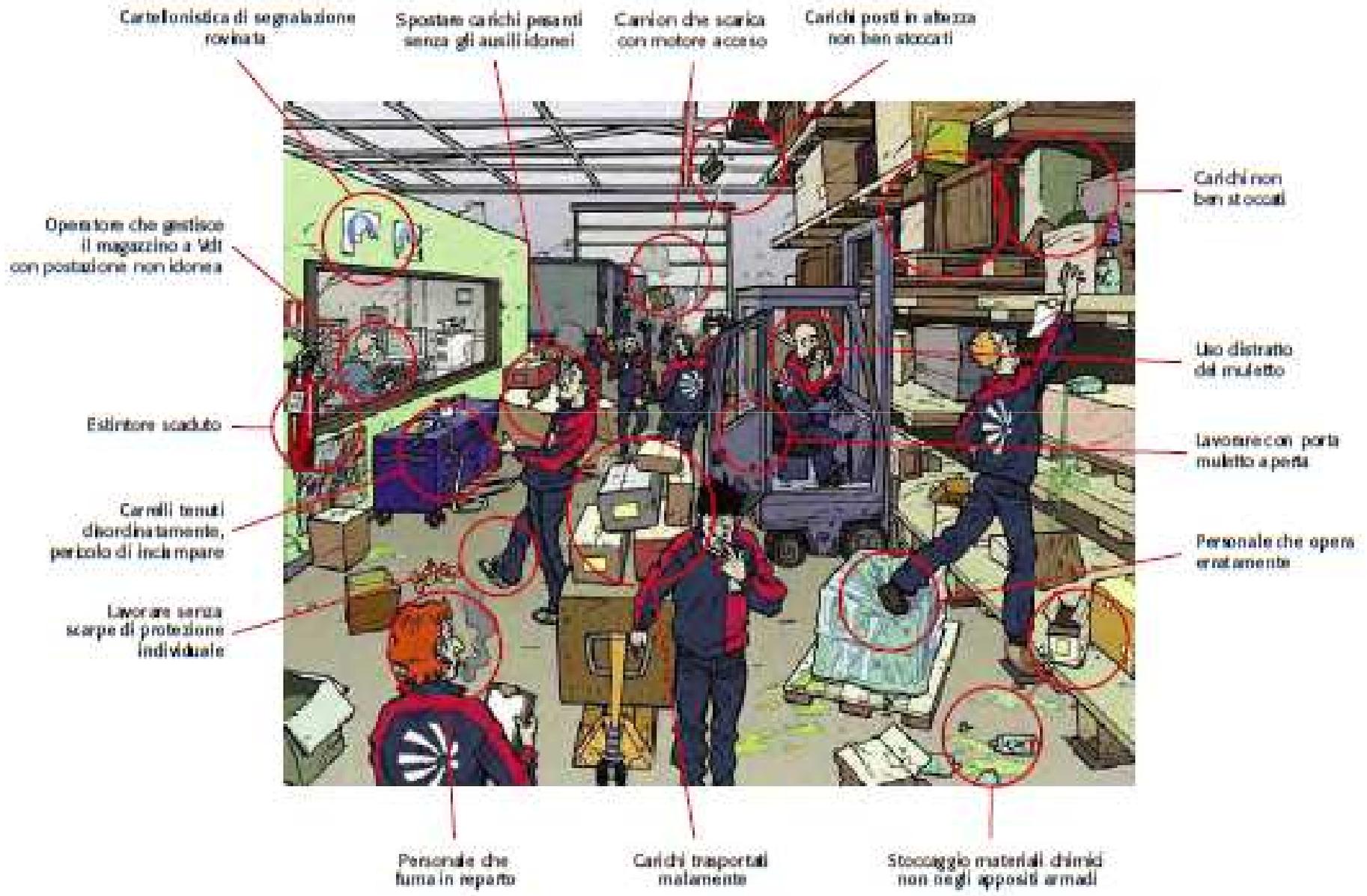




**QUESTO AMBIENTE DI LAVORO
È A RISCHIO!**



**METTIANOCI
IN SALVO.**



Affollamento
in acqua

Bambini piccoli
in acqua da soli

Giochi in mezzo
alla gente

Sabbia negli occhi

Ombrelloni instabili

Bandiera rosa

Bagnino distratto

Asci scheggiate

Buche

Oggetti sulla sabbia,
pericolo tagli
e scivolate

Fumo passivo

Bambino piccolo
lasciato su lettino

Sdraio rotto

Bambino
vicino al fuoco

Asci malmessi

Cavi del campeggio,
pericolo su cui
si può inciampare

Bombola vicino
al fuoco





Esercitazione: caso

Come affrontereste in aula l'obiezione di un partecipante che afferma:

“Tutte queste cose sono fatte per dare soldi ai consulenti, appesantiscono le aziende e sono novità che non servono niente, e a nessuno, se non a fare da sanguisughe alle piccole imprese che già faticano a stare in piedi.”

AVETE 10 MINUTI DI TEMPO PER PENSARE ALL'INTERVENTO CHE POTREBBE ESSERE FUNZIONALE, SECONDO VOI IN FORMAZIONE.



www.comune.empoli.fi.it



www.comune.empoli.fi.it

Cap.3

Cap 3. Macro e Microprogettazione

3.1 Il piano d'aula



Spiegazione dei contenuti per
l'esercitazione di oggi pomeriggio.

Cosa vuol dire progettare un corso?

- Trasformare gli obiettivi didattici in un programma formativo

Richiede due tipi di competenze:

- di materia, sull'argomento del corso,
- didattico-Andragogiche, su come ottimizzare l'apprendimento



La prima domanda da porsi è
Che obiettivi avete nei vostri corsi?



Esempi di: Formazione di accompagnamento allo sviluppo organizzativo



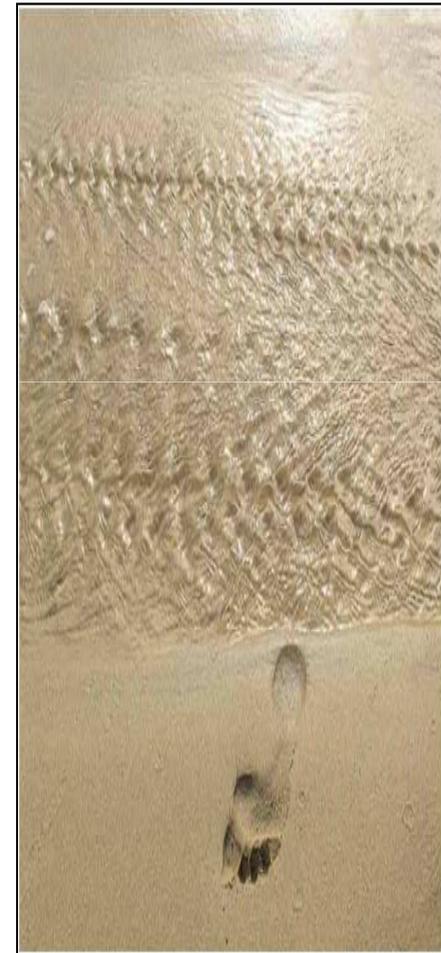
Formazione di accompagnamento allo sviluppo organizzativo - 3

- Un'azienda decide di introdurre un sofisticato sistema informatico per la gestione di tutti i fatti amministrativi inerenti il personale (paghe, *data base*, rilevazione delle presenze, ...)

QUALE POTREBBE ESSERE L'OBIETTIVO DELL' INTERVENTO FORMATIVO?

DARE CONTENUTI E COMEPTENZE NUOVE:

- Si realizzano una serie di brevi seminari per fornire ai componenti dell'ufficio interessato le competenze necessarie ad usare il nuovo sistema



I principali tipi di obiettivi didattici

1. Conoscenza di:

1. nozioni e procedure
2. concetti

2. Capacità:

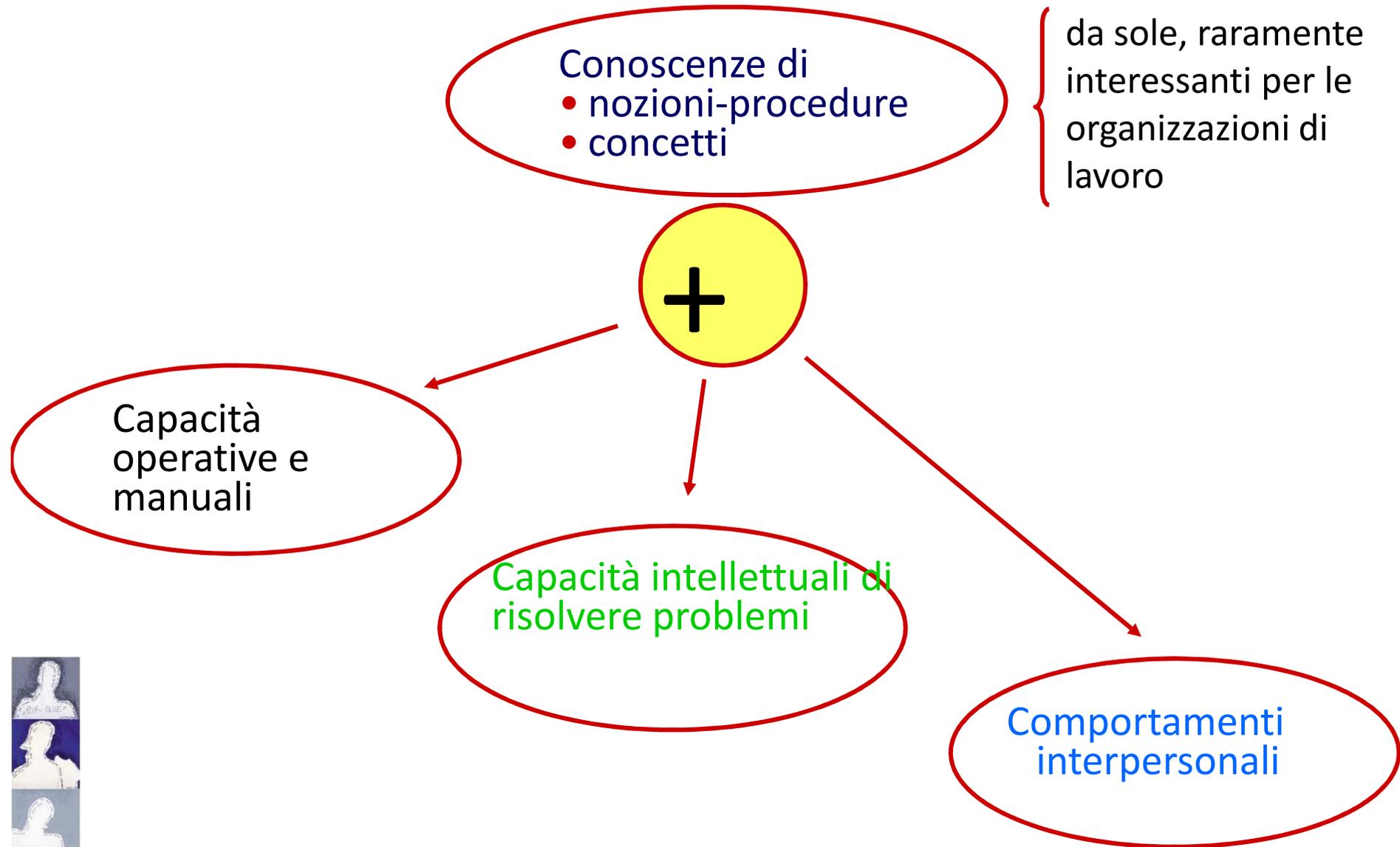
1. operative-manuali
2. intellettuali, di risolvere problemi
3. intellettuali, di risolvere problemi “aperti” e complessi

3. Comportamenti interpersonali:

1. nuovi
2. modificati



I principali tipi di obiettivi didattici



Obiettivi S.M.A.R.T.

E' necessario che gli obiettivi didattici siano S.M.A.R.T., ovvero

Specifici: devono riferirsi ad aspetti particolari che i partecipanti dovranno aver acquisito/maturato al termine dell'intervento formativo o della singola lezione.

Misurabili: la misurabilità è legata alla specificità. Gli elementi appresi vanno misurati, anche per poterne verificare l'effettivo apprendimento.

Azione: gli obiettivi sono proiettati all'azione, nel senso che saranno raggiunti se verranno attuate azioni concrete (es: lo studio permette l'apprendimento teorico; l'applicazione pratica consente l'acquisizione di capacità, ecc.)

Realizzabili: realizzabili con le risorse disponibili (umane, finanziarie, materiali, di tempo).

Oltre agli obiettivi, cosa considerare per progettare?

- **I destinatari – partecipanti:**
 - loro preparazione – competenza sul tema del corso
 - caratteristiche socio culturali (età, scolarità, anzianità,..)
 - atteggiamento verso la formazione
 - clima complessivo nel momento

I vincoli organizzativi e le risorse disponibili:

- tempo totale e per ogni modulo
- sede e logistica,
- tipo di docenti,
- supporti informatici,
- ...



Le due fasi della progettazione

1. Stesura della struttura complessiva del corso

(= macro)

- | per ogni unità didattica (= quarto di giornata)
- | argomento da trattare (in sintesi)
- | metodologia da usare

2. Realizzazione delle singole unità didattiche

(= micro)

- | stesura dei sussidi visivi
- | stesura delle esercitazioni
- | realizzazione dei video
- |



Come si costruisce un intervento formativo?

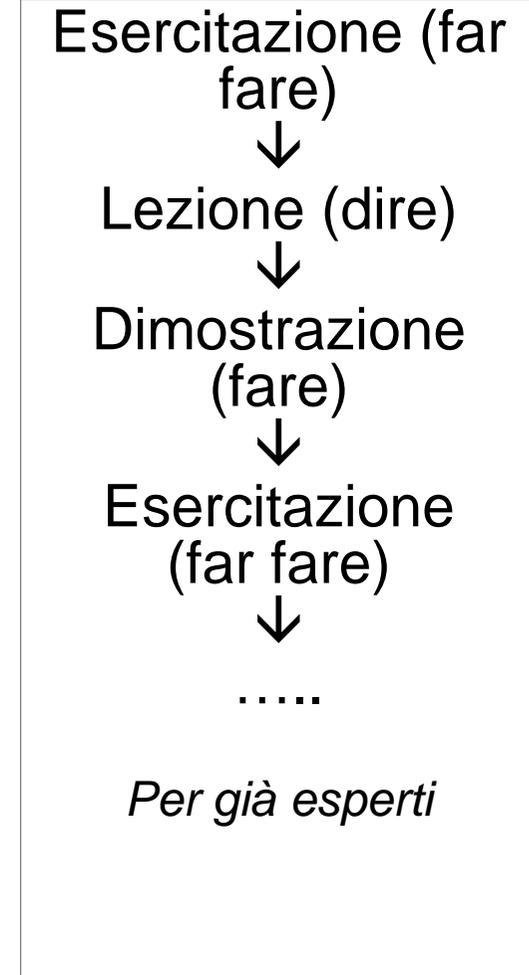
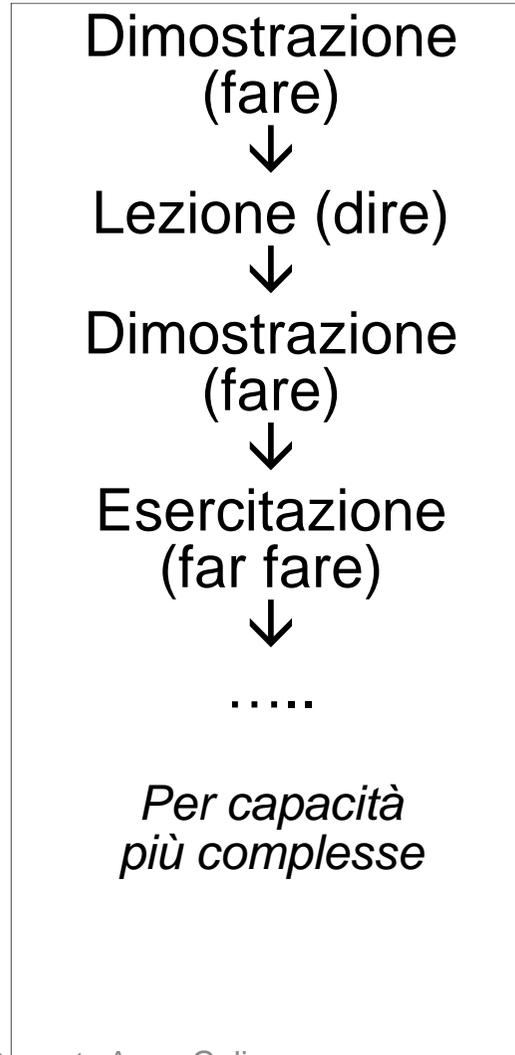
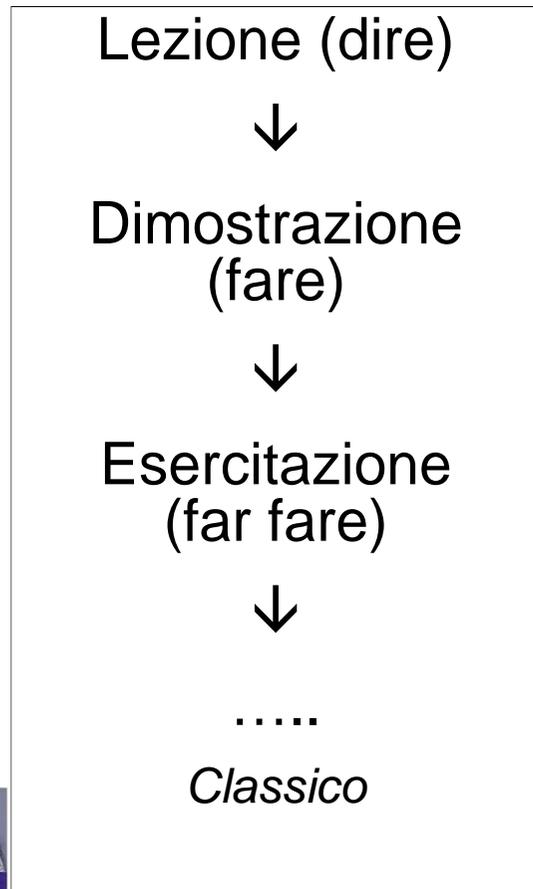


Esempio 3: seminario per neo capi su come rapportarsi coi collaboratori (*leadership*)

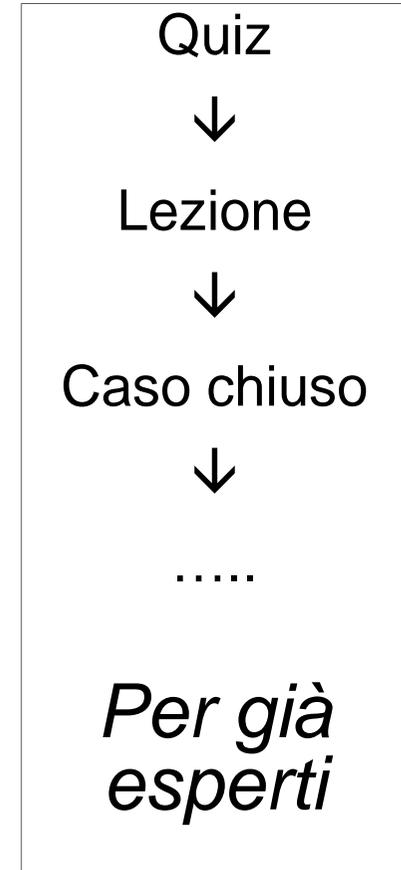
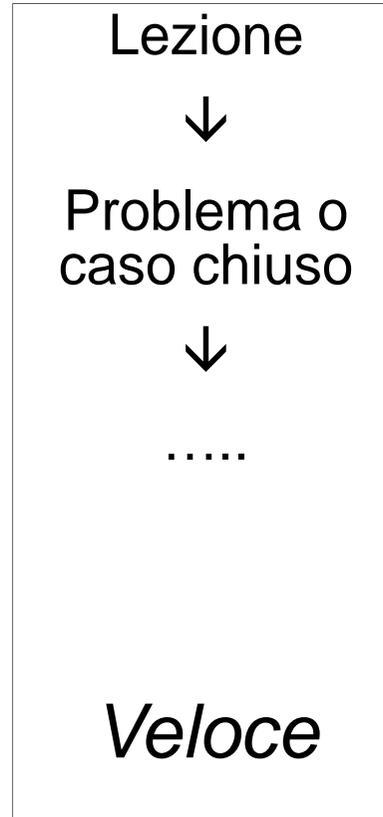
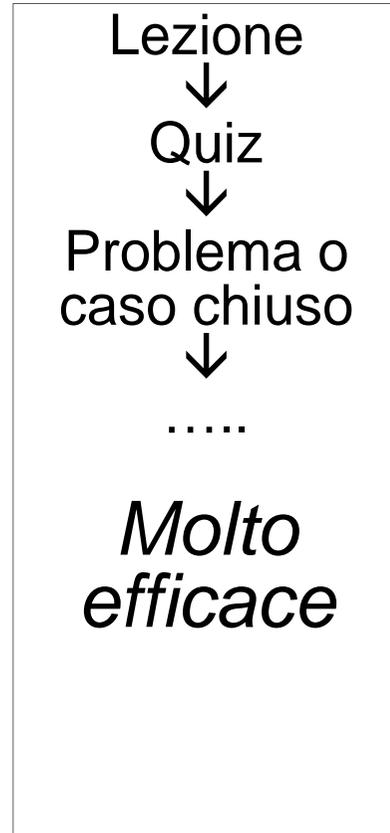
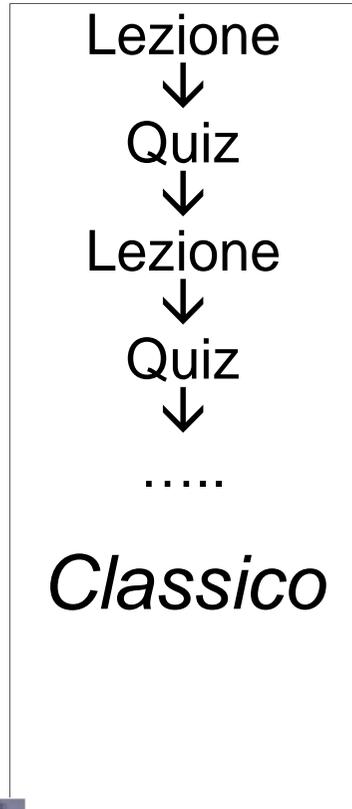
1	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"> ■ Apertura ■ Le attività principali di chi è capo (<i>lez. + discussione</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Come correggere a fronte di prestazioni insufficienti (<i>filmati +lez. + role playing</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow up del primo modulo ■ Come gestire riunioni operative (<i>lez. +role playing</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stile di leadership ed atteggiamenti personali (<i>lez. + autodiagnostico</i>) ■ Come dirimere conflitti (<i>lez.</i>)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Come assegnare obiettivi e compiti (<i>lez + role playing</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Come elogiare a fronte di prestazioni buone (<i>lez. + role playing</i>) ■ Piano d'azione personale e assegnazione "compiti" 	<ul style="list-style-type: none"> ■ segue: <i>role playing sulla riunione</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Role playing ■ Chiusura e valutazione del seminario



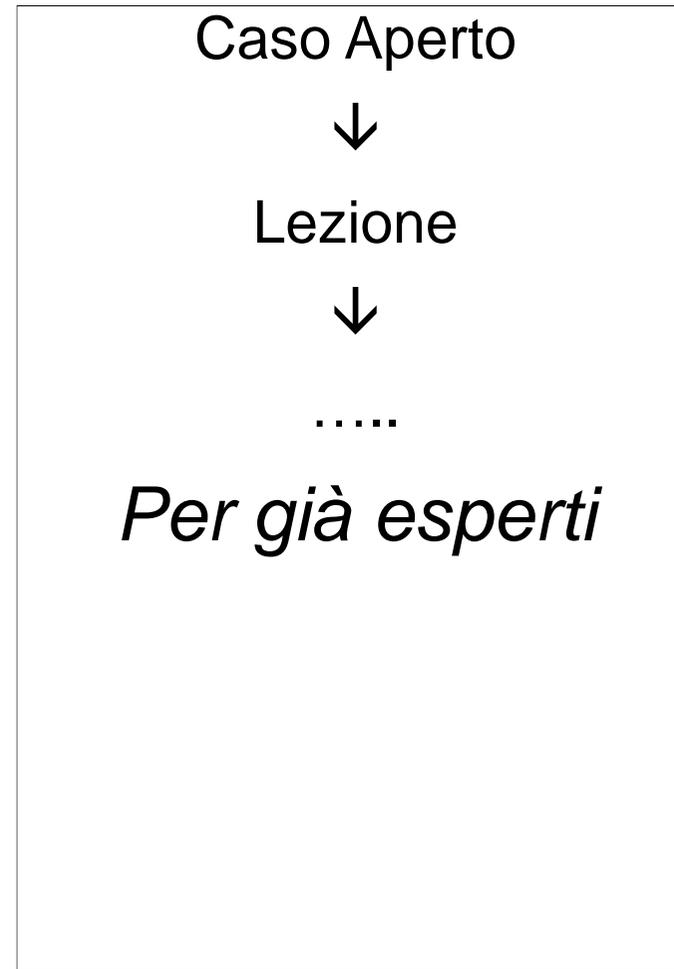
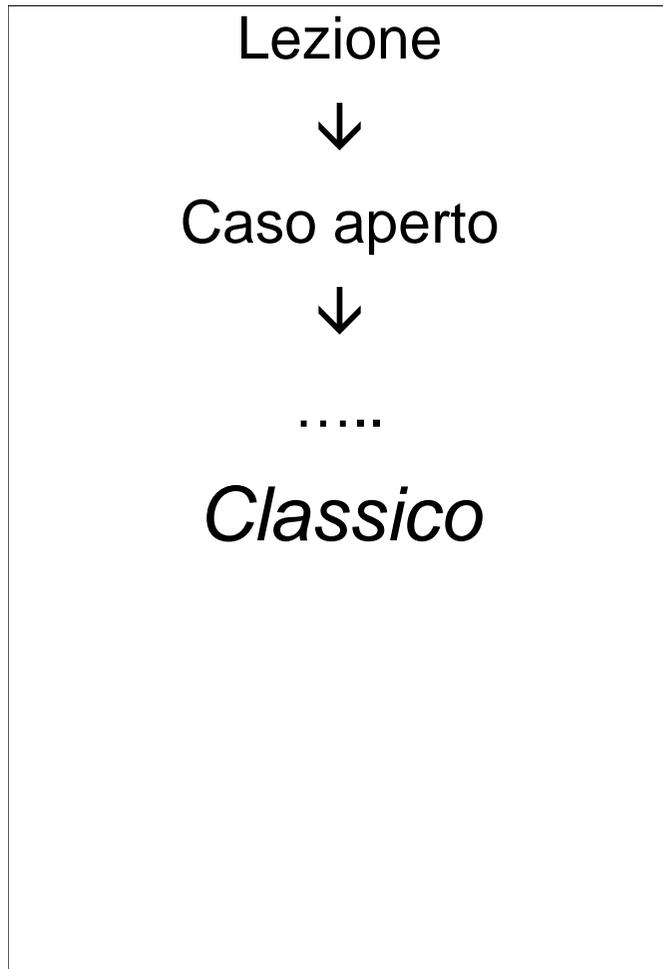
Per capacità operative e pratiche



Per conoscenze e capacità “chiuse”



Per capacità intellettuali “aperte”



Per insegnare comportamenti

Filmati
↓
Lezione
↓
Role-playing
↓
.....
Classica e coinvolgente

Filmati
↓
Lezione
↓
Filmati
↓
Role-playing
↓
.....
Molto morbida

Role-playing
(o esercitazioni
esperienziali)
↓
Lezione
↓
Role-playing
↓
.....
Induttiva



La programmazione facilita il
rispetto dei tempi.

Criteri base per progettare

- Ascoltare è faticoso ed ascoltando NON si impara:
 - la lezione non basta,
 - occorrono sempre delle ESERCITAZIONI
- Comunicare ed insegnare sono due cose diverse:
 - si comunica ad una via con le conferenze,
 - si insegna discutendo e coinvolgendo,
 - ... e FACENDO FARE
- La memoria dell'essere umano è visiva:
 - occorre usare mezzi VISIVI (lavagna luminosa, ecc.)

La concentrazione diminuisce durante la giornata:

- mattina per le spiegazioni, pomeriggio per le esercitazioni



Le 6 domande utili per progettare la lezione:

Affinché una lezione risulti efficace nel raggiungimento degli obiettivi previsti, è necessario progettarela seguendo alcuni accorgimenti.

Una regola empirica suggerisce di formulare sei domande, le cui risposte sono una guida per la realizzazione della lezione stessa:

1. **Chi?** a chi è rivolta? Chi sono i partecipanti?
2. **Perché?** quali sono gli obiettivi?
3. **Che cosa?** quali sono i contenuti?
4. **Quando?** quali sono i tempi?
5. **Dove?** dove si svolge?
6. **Come?** quali sono le metodologie e gli strumenti?

Esercitazione

Caso: vi viene proposto di tenere un corso di 20 ore dalla vostra responsabile.

Materia:

N° partecipanti: 10/30

Settore professionale: Ristorazione

Il corso ha una programmazione didattica predefinita e l'obbligo di un esame finale sui contenuti trasmessi da voi.

I partecipanti sono obbligati per adeguamento normativo a partecipare al corso, i partecipanti sono di aziende differenti.

In base agli argomenti e contenuti che dovrai affrontare nel prossimo corso REC, prepara:

- **MACROPROGETTAZIONE dell'intervento formativo**
 - **MICROPROGETTAZIONE**
 - **PIANO D'AULA**

Piano d'aula

Un valido supporto nella fase di progettazione di una lezione è il “piano d'aula”, una sorta di scaletta dell'intervento che si andrà a realizzare in aula.

Si tratta di una griglia in cui si pianificano gli argomenti da trattare nel corso della lezione, specificando il tempo da dedicare a ciascuno, la modalità in cui proporli ai partecipanti e quali strumenti e supporti utilizzare.



TITOLO	Tempo totale:
Obiettivo:	

Tempi (durata di ogni fase)	Argomento per ogni fase	Metodologia didattica per ogni fase	Supporti e strumenti didattici	Annotazioni

Titolo: I principi del sistema HACCP	Tempo totale: 1 ora
Obiettivo specifico: Al termine dell'intervento i partecipanti saranno in grado di elencare i principi del sistema HACCP e descriverne le caratteristiche principali	

Tempi	Argomenti	Metodologia	Supporti	Annotazioni
Mattina 5'	Presentazione del docente e dell'argomento	Frontale	Proiezione su lavagna luminosa con lucido	
Mattina 15'	L'approccio preventivo alla sicurezza alimentare	Lezione interattiva	Lavagna a fogli mobili	Stimolare interventi dei partecipanti
Mattina 15'	I prerequisiti del sistema HACCP	Frontale	Videoproiettore e presentazione power point	Chiedere ai partecipanti loro esperienze
Mattina 20'	I sette principi dell'HACCP	Frontale	Videoproiettore e presentazione power point	
Mattina 5'	Conclusioni			

Riassumendo: Metodologie didattiche

- Macroprogettazione
- Microprogettazione
- Piano d'aula
- Qual è la prima domanda che devo pormi (Obiettivi)



ESERCITAZIONE

Dovete aggiornare il personale di un ristorante circa,le intossicazioni batteriche:

In particolare dire loro che:

- I batteri si moltiplicano molto velocemente
- Il rischio è la trasmissione, prima di tutto per contatto
- L'intervento principale è l'igiene delle mani e dell'ambiente

IN UN MODULO FORMATIVO DI 2 ORE

Neoassunto



Docente:
anna.galiazzi@yahoo.it
BdfGroup



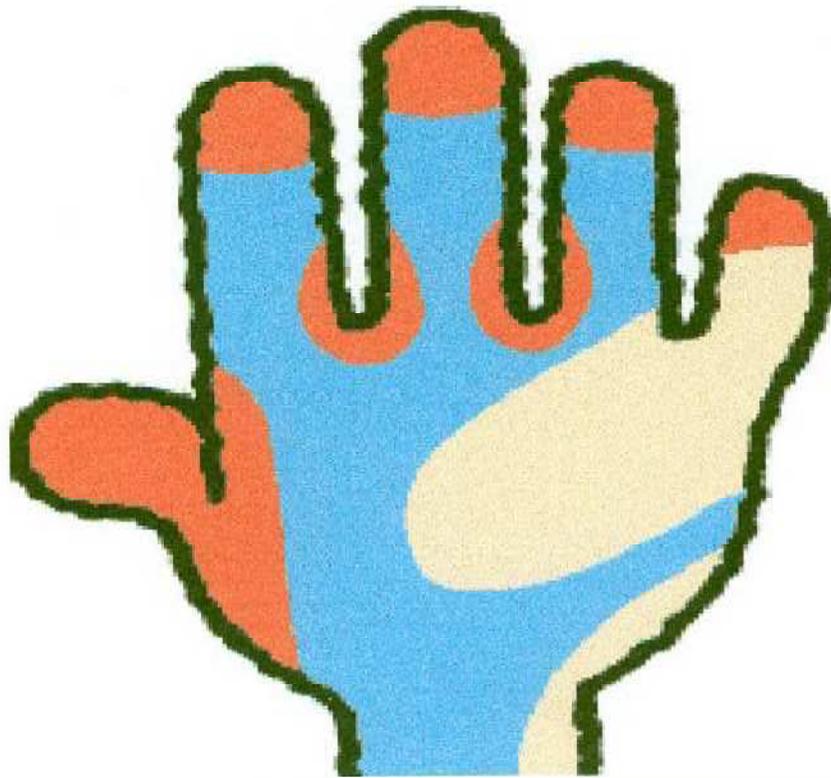
→ Canovaccio



Toilet ←



→ Carne di pollo
Crudo



Zone della mano che più frequentemente non vengono lavate



Zone della mano che spesso non vengono lavate



Zone della mano che vengono sempre lavate

Cap.1 Igiene delle mani: Lavaggio Sociale

-Quando?

-Come?



Quando?

1. Prima di entrare in produzione
2. Ad ogni sospensione del lavoro (contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti)
3. Usa servizi igienici
4. Quando si passa da una lavorazione ad un'altra



5. Toccato un alimento non lavato (es. ortaggi)

6. Soffiati il naso o starnutito (cosa fai se ti viene da starnutire?)

7. Aver toccato dell'altro...

Come?

- ▶ Acqua
- ▶ Sapone
- ▶ Spazi interdigitali, unghie, polsi
(Lavaggio sociale = almeno 1 minuto, Antisettico=3minuti circa)
- ▶ Asciugate con carta monouso (non sul grembiule o asciugamani a uso ripetuto)
- ▶ Evitare di bagnare le dita con la saliva es.per staccare fogli di carta.



Riassumendo:

- ➔ Igiene delle mani
- ➔ Indumenti
- ➔ Igiene del corpo
- ➔ Stato di Salute



www.ornellaerminio.eu/foto/fotografie.htm



**MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI**

Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE DEL VENETO



I BATTERI SI RIPRODUCONO VELOCEMENTE

Da 1 microbo si ottengono in 8ore30'
la Popolazione della Lombardia



Dopo 9 Ore e 20', da 1 microbo si
ottiene la popolazione dell'Italia



VIVERSICURA

Docente: anna.gializzo@yahoo.it Bdf Group

CAMPAGNA STRAORDINARIA DI FORMAZIONE IN SICUREZZA

www.viversicura.it

Powered by Edulife

Campagna straordinaria di formazione per la diffusione
della cultura della salute e della sicurezza
Art. 11, comma 7 – D.Lgs. 81/08 DGR n. 277 del 09/02/2010

FONDAZIONE GIACOMO RUMOR
CPV

Centro Produttività Veneto

Velocità di riproduzione

In condizioni ideali ha una notevole capacità di crescita



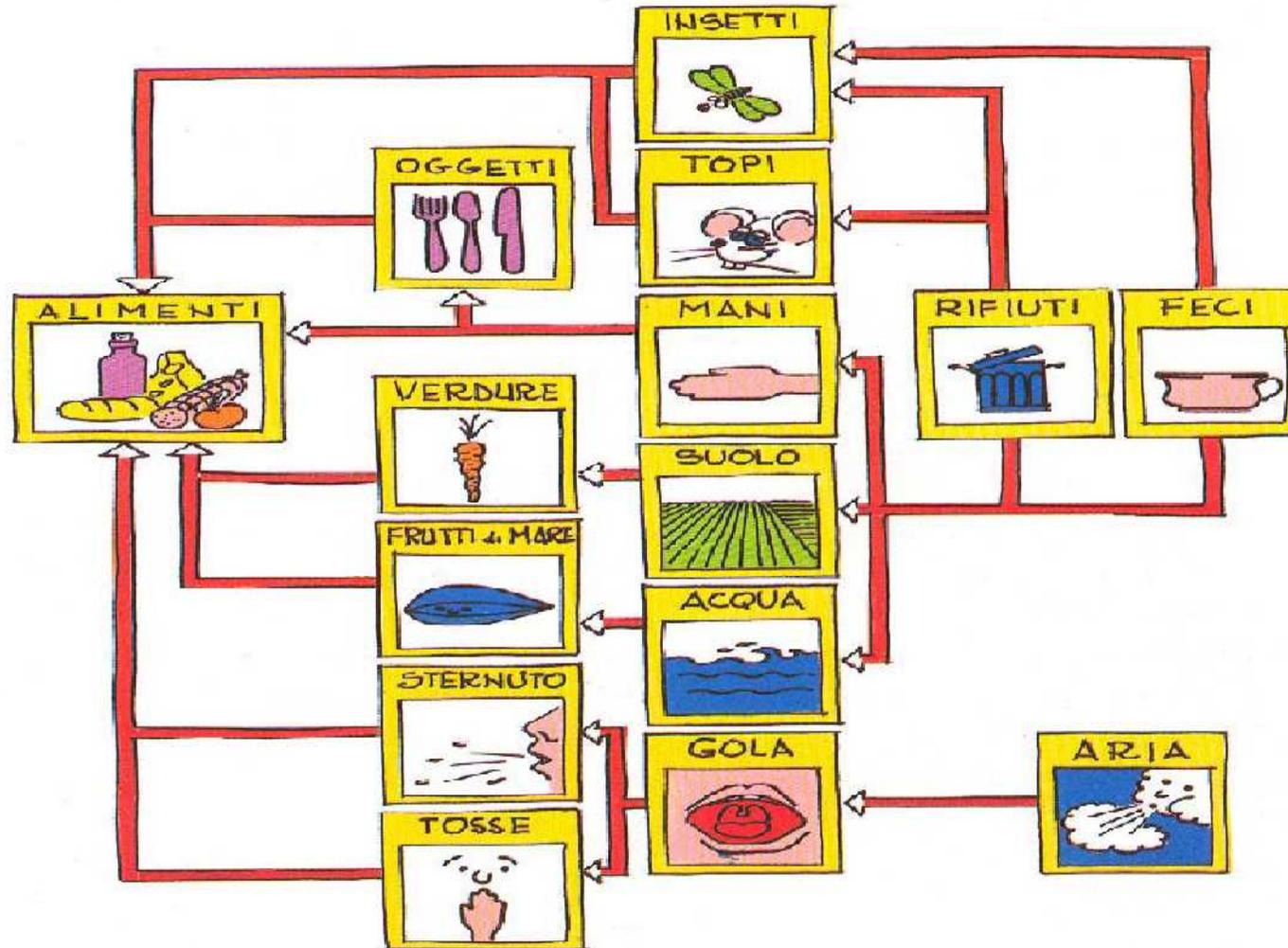
Batteri.wmv

Docente: anna.galiazzo@yahoo.it
BdfGroup

TOSSINFEZIONI / INTOSSICAZIONI ALIMENTARI



ESEMPI DI CONTAMINAZIONE



TIPI DI CONTAMINAZIONI

- ▶ **FISICA:** Oggetti nel cibo (anelli, orecchini, frammenti di plastica..)
- ▶ **CHIMICA:** Contatto tra alimento e prodotto :
es:-prodotti per le pulizie
 - contenitori non idonei alla conservazione del cibo
 - alimenti ammuffiti/alterati
 - acquistati in canali non ufficiali (es.pesce palla)
 - contenenti additivi vietati
- ▶ **BIOLOGICA:** gli alimenti hanno un corredo microbiologico proprio. Sta a chi li manipola far si che non raggiunga un livello di pericolosità.

