



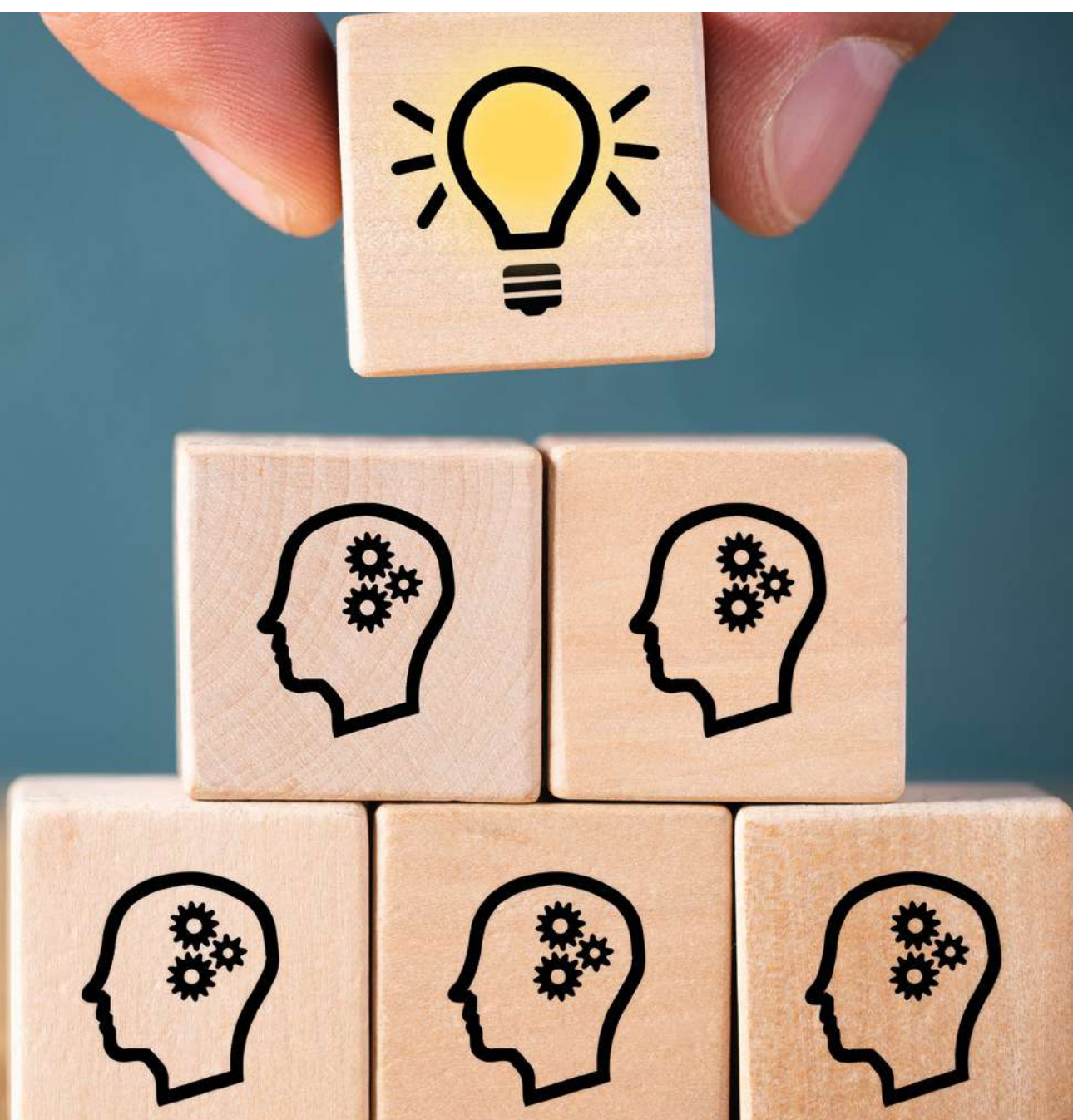
# INDICE

TRASVERSALE.....	<u>3</u>
SOFT SKILLS.....	<u>15</u>
AGRICOLTURA E AGROINDUSTRIA.....	<u>19</u>
METALMECCANICO.....	<u>23</u>
EDILIZIA.....	<u>29</u>
INFORMATION TECHNOLOGY.....	<u>33</u>
LOGISTICA, SPEDIZIONI E TRASPORTI.....	<u>37</u>
COMMERCIO.....	<u>41</u>
FOOD.....	<u>45</u>
TURISMO.....	<u>49</u>
SANITÀ.....	<u>53</u>

## Le competenze necessarie per vincere le sfide dei nostri tempi

Oggi più che mai per affrontare le sfide di un contesto socio-economico sempre più complesso e dinamico, è necessario che aziende, lavoratori e professionisti si impegnino in un processo continuo di apprendimento e di consolidamento delle proprie competenze: il catalogo FMTS Group presenta una proposta di temi che possano accompagnare tale percorso di crescita.

I contenuti indicati sono quelli maggiormente richiesti dalle imprese e possono essere di spunto per delineare percorsi formativi customizzati sulla scorta delle esigenze di ciascuna specifica realtà aziendale.



The background of the entire page is a photograph of a person's hands writing in a notebook on a wooden desk. The person is using a blue pen. A large, semi-transparent teal circle is overlaid in the center of the image, containing the word 'TRASVERSALE' in white, bold, uppercase letters.

**TRASVERSALE**

CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA
--------	--------	----------------------	------------	------------	-------------

LINGUE					
B.LE.2	<b>Business English</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La comprensione della lingua inglese nel contesto di lavoro</li> <li>• L'ascolto delle frasi tipiche con termini tecnici</li> <li>• Le espressioni tipiche a lavoro e loro interpretazione</li> <li>• Comunicazione con clienti e colleghi sui processi di lavoro</li> <li>• Vocabolario tecnico ed espressioni fondamentali: processo produttivo e qualità</li> <li>• Telefonate, riunioni e presentazione</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.44	<b>Inglese base</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La grammatica di base: verbi, articoli, composizione della frase, costrutti sintattici basilari</li> <li>• La conversazione: acquisizione di frasi standard per identificare persone, salutare e presentarsi, per formulare e comprendere domande e risposte, gestire situazioni comunicative basiche nel contesto lavorativo</li> <li>• La comunicazione scritta: scrittura di semplici frasi destinate a e-mail e/o altra comunicazione</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.45	<b>Inglese avanzato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lessico specifico e strutture sintattiche più frequenti dell'area Business &amp; Management</li> <li>• Formule di negoziazione e conversazioni articolate su temi specifici del Business</li> <li>• Gestire le richieste di fornitori e clienti in atti comunicativi verbali o per iscritto</li> <li>• La produzioni di presentazioni, relazioni, testi d'uso aziendale</li> </ul>	32	40	Aula
B.LE.46	<b>Italiano per stranieri A1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere conversazioni basilari su temi di vita quotidiana e di lavoro</li> <li>• Comprendere testi scritti brevi di tipologia e finalità diversa</li> <li>• Dialogare e conversare su temi di vita quotidiana e di lavoro, usando strutture lessicali e sintattiche semplici</li> <li>• Produrre testi di tipologia e finalità diverse con strutture lessicali e sintattiche semplici</li> </ul>	-	40	Aula
B.LE.47	<b>Italiano per stranieri A2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere conversazioni su diverse tipologie di tematiche e di contesti situazionali</li> <li>• Comprendere testi anche complessi che riguardino ambiti contenutistici eterogenei</li> <li>• Produrre testi di diversa natura e finalità, su ambiti contenutistici diversi, adottando anche strutture lessicali e sintattiche articolate</li> <li>• Conversare riuscendo ad adottare locuzioni temporali adeguate e strutture lessicali e sintattiche articolate</li> </ul>	-	40	Aula
B.LE.48	<b>Francese base – Reading and Listening</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La grammatica di base (alfabeto, fonetica, verbi, articoli, composizione della frase)</li> <li>• La conversazione (acquisizione di frasi standard per identificare persone, salutare e presentarsi, per formulare e comprendere domande e risposte, ecc.)</li> <li>• La comunicazione scritta (scrittura di semplici frasi destinate a e-mail e/o altra comunicazione)</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.49	<b>Francese intermedio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lessico specifico e le strutture più frequenti dell'area Business &amp; Management</li> <li>• Formule di negoziazione in lingua inglese</li> <li>• Il bilancio aziendale (report, chart e business plan in lingua)</li> <li>• Redazione e comprensione di presentazioni aziendali</li> <li>• Social English per lavoro: viaggiare, piccole conversazioni su temi generici, ecc.</li> </ul>	32	40	Aula



B.LE.50	<b>Francese avanzato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione con clienti e colleghi sui processi di lavoro</li> <li>• Vocabolario tecnico ed espressioni fondamentali: processo produttivo e qualità</li> <li>• Telefonate, riunioni e presentazione</li> <li>• La comprensione della lingua inglese nel contesto di lavoro</li> <li>• L'ascolto delle frasi tipiche con termini tecnici</li> <li>• Le espressioni tipiche a lavoro e loro interpretazione</li> </ul>	-	40	Aula
B.LE.51	<b>Tedesco base – Reading and Listening</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La grammatica di base (alfabeto, fonetica, verbi, articoli, composizione della frase)</li> <li>• La conversazione (acquisizione di frasi standard per identificare persone, salutare e presentarsi, per formulare e comprendere domande e risposte, ecc.)</li> <li>• La comunicazione scritta (scrittura di semplici frasi destinate a e-mail e/o altra comunicazione)</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.52	<b>Tedesco intermedio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lessico specifico e le strutture più frequenti dell'area Business &amp; Management</li> <li>• Formule di negoziazione in lingua inglese</li> <li>• Il bilancio aziendale (report, chart e business plan in lingua)</li> <li>• Redazione e comprensione di presentazioni aziendali</li> <li>• Social English per lavoro: viaggiare, piccole conversazioni su temi generici, ecc.</li> </ul>	32	40	Aula
B.LE.53	<b>Tedesco avanzato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione con clienti e colleghi sui processi di lavoro</li> <li>• Vocabolario tecnico ed espressioni fondamentali: processo produttivo e qualità</li> <li>• Telefonate, riunioni e presentazione</li> <li>• La comprensione della lingua inglese nel contesto di lavoro</li> <li>• L'ascolto delle frasi tipiche con termini tecnici</li> <li>• Le espressioni tipiche a lavoro e loro interpretazione</li> </ul>	-	40	Aula
B.LE.54	<b>Spagnolo base – Reading and Listening</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La grammatica di base (alfabeto, fonetica, verbi, articoli, composizione della frase)</li> <li>• La conversazione (acquisizione di frasi standard per identificare persone, salutare e presentarsi, per formulare e comprendere domande e risposte, ecc.)</li> <li>• La comunicazione scritta (scrittura di semplici frasi destinate a e-mail e/o altra comunicazione)</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.55	<b>Spagnolo intermedio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lessico specifico e le strutture più frequenti dell'area Business &amp; Management</li> <li>• Formule di negoziazione in lingua inglese</li> <li>• Il bilancio aziendale (report, chart e business plan in lingua)</li> <li>• Redazione e comprensione di presentazioni aziendali</li> <li>• Social English per lavoro: viaggiare, piccole conversazioni su temi generici, ecc.</li> </ul>	32	40	Aula
B.LE.56	<b>Spagnolo avanzato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione con clienti e colleghi sui processi di lavoro</li> <li>• Vocabolario tecnico ed espressioni fondamentali: processo produttivo e qualità</li> <li>• Telefonate, riunioni e presentazione</li> <li>• La comprensione della lingua inglese nel contesto di lavoro</li> <li>• L'ascolto delle frasi tipiche con termini tecnici</li> <li>• Le espressioni tipiche a lavoro e loro interpretazione</li> </ul>	-	40	Aula
B.LE.57	<b>Cinese base – Reading and Listening</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La grammatica di base (alfabeto, fonetica, verbi, articoli, composizione della frase)</li> <li>• La conversazione (acquisizione di frasi standard per identificare persone, salutare e presentarsi, per formulare e comprendere domande e risposte, ecc.)</li> <li>• La comunicazione scritta (scrittura di semplici frasi destinate a e-mail e/o altra comunicazione)</li> </ul>	24	40	Aula

B.LE.58	<b>Arabo base – Reading and Listening</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La grammatica di base (alfabeto, fonetica, verbi, articoli, composizione della frase)</li> <li>• La conversazione (acquisizione di frasi standard per identificare persone, salutare e presentarsi, per formulare e comprendere domande e risposte, ecc.)</li> <li>• La comunicazione scritta (scrittura di semplici frasi destinate a e-mail e/o altra comunicazione)</li> </ul>	24	40	Aula
---------	---	--	----	----	------

<b>QUALITÀ E CERTIFICAZIONI</b>					
B.LE.3	<b>Implementazione e miglioramento del sistema di gestione qualità SGQ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il concetto di Qualità, evoluzioni e applicazioni</li> <li>• Requisiti della norma ISO 9001:2015</li> <li>• La gestione della qualità e applicazione pratico-operativa nel Sistema di gestione</li> <li>• Analisi dei processi sul modello della Qualità</li> <li>• Impostazione dei processi strategici, fondamentali e di supporto</li> <li>• Descrittori del processo</li> <li>• I ruoli della Qualità</li> <li>• La documentazione e la reportistica del SGQ</li> <li>• Affrontare gli audit</li> <li>• La valutazione dei rischi</li> <li>• Il miglioramento continuo</li> </ul>	16	32	Aula
B.LE.5	<b>Sistema di gestione dell'energia UNI CEI EN 50001</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo scenario del risparmio energetico: norma UNI CEI EN 50001</li> <li>• La gestione quotidiana della prestazione energetica</li> <li>• Gli interventi tecnologici di risparmio energetico</li> <li>• Azioni correttive ed interventi specifici</li> </ul>	16	32	Aula
B.LE.6	<b>Sistemi di gestione Ambientale ISO 14001 e o EMAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedure di pianificazione, attuazione e controllo secondo la ISO 14001:2015</li> <li>• Elementi caratterizzanti il Sistema di Gestione Ambientale secondo le procedure EMAS</li> <li>• Redigere una dichiarazione ambientale corretta ed esaustiva</li> <li>• Percorsi e i vantaggi della certificazione</li> </ul>	16	32	Aula
B.LE.7	<b>Implementazione e miglioramento continuo del sistema di gestione della sicurezza - ISO 45001</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Focus sulla norma ISO 45001</li> <li>• Dalla OHSAS 18001 alla ISO 45001: continuità e cambiamenti</li> <li>• Caratteristiche, requisiti e funzionalità di un Sistema di Gestione della Sicurezza</li> <li>• Analisi dei processi organizzativi</li> <li>• Analisi dei rischi per la salute e sicurezza sul lavoro</li> <li>• Politica aziendale per la prevenzione/mitigazione dei rischi per la salute e sicurezza sul lavoro</li> <li>• La definizione degli standard e delle procedure per la prevenzione/mitigazione dei rischi per la salute e sicurezza sul lavoro</li> <li>• La definizione delle procedure di emergenza</li> <li>• Monitoraggio e reportistica</li> <li>• La gestione delle attività di auditing</li> <li>• La gestione della formazione</li> <li>• Oltre la procedura: per una cultura della salute e della sicurezza sul lavoro</li> </ul>	16	32	Aula
B.LE.8	<b>Sistemi di gestione integrati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il SGI: funzionalità e vantaggi</li> <li>• Gli strumenti del SGI</li> <li>• Il progetto di integrazioni tra sistemi di gestione</li> <li>• Il documento descrittivo dell'organizzazione</li> <li>• La mappatura dei processi</li> <li>• Le aree critiche</li> <li>• La documentazione e l'eliminazione della ridondanza</li> <li>• Management e comunicazione</li> </ul>	16	32	Aula



B.LE.9	<b>Ridisegnare i processi organizzativi per l'ottenimento della Carbon foot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il significato del concetto di sostenibilità, i presupposti da cui è nato e come ci aiuta ad affrontare le sfide di oggi e di domani</li> <li>• La triplice natura dello sviluppo sostenibile: la sfera ambientale, sociale ed economica</li> <li>• Come riconoscere un prodotto, un servizio o un'attività sostenibile</li> <li>• Le informazioni fondamentali relative a cause, conseguenze e possibili soluzioni della crisi climatica</li> <li>• Che cosa sono i Sustainable Development Goals (SDGs), quali aree toccano e a cosa servono.</li> <li>• Gli strumenti fondamentali a disposizione di un'azienda per portare la sostenibilità all'interno dei propri piani di business</li> <li>• Pianificazione strategica e sostenibilità: La creazione di valore condiviso</li> <li>• I principali modi in cui ogni individuo può portare la sostenibilità nelle proprie scelte quotidiane, nelle varie sfere della vita</li> <li>• UNI EN ISO 14064-1:2019</li> <li>• Scopo e campo di applicazione</li> <li>• Riferimenti normativi</li> <li>• Termini e Definizioni</li> <li>• Termini relativi ai gas a effetto serra</li> <li>• Termini relativi al processo di inventario dei gas serra</li> <li>• La metodologia per la progettazione e lo sviluppo dell'inventario dei gas ad effetto serra (GHG)</li> <li>• Strategie per il raggiungimento della "Carbon Neutrality"</li> </ul>	24	40	Aula
--------	---	---	----	----	------

<b>AMMINISTRAZIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE</b>					
B.LE.59	<b>Aspetti legali e contrattuali del commercio internazionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La contrattualistica internazionale: definizione del Contratto Internazionale</li> <li>• I Principi generali applicabili ai contratti internazionali</li> <li>• Le Tecniche di redazione dei contratti internazionali</li> <li>• I contratti di agenzia, fornitura e distribuzione, le più recenti direttive comunitarie in materia</li> <li>• Inquadramento normativo che disciplina il contratto di appalto internazionale</li> <li>• Analizzare, redigere, gestire il contratto scegliendo le linee-guida più adatte alle proprie esigenze</li> </ul>	-	24	Aula
B.LE.60	<b>Antiriciclaggio e compliance</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro normativo Antiriciclaggio</li> <li>• Adempimenti Antiriciclaggio e soggetti coinvolti</li> <li>• Verifica della Clientela, Identificazione a Distanza e Verifica a Distanza</li> <li>• Valutazione dei Rischi</li> <li>• Le responsabilità nell'Antiriciclaggio</li> <li>• Dichiarazione Antiriciclaggio</li> <li>• Le nuove norme sulla conservazione della documentazione e dei dati</li> <li>• Il sistema di segnalazione delle azioni sospette per l'Antiriciclaggio</li> <li>• Le sanzioni amministrative e penali</li> <li>• Linee guida per un sistema di controllo e prevenzione</li> <li>• L'autoriciclaggio</li> </ul>	16	16	Aula

B.LE.61	<b>Diritto tributario e reddito d'imposta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il tributo: definizioni e applicazioni</li> <li>• Normativa comunitaria e nazionale in materia tributaria</li> <li>• Il contribuente: diritti e tutele</li> <li>• Principi costituzionali</li> <li>• La capacità contributiva</li> <li>• Il prelievo fiscale</li> <li>• IL rapporto tributario: i soggetti coinvolti</li> <li>• La dichiarazione dei redditi</li> <li>• Accertamenti e riscossioni</li> <li>• Il sistema sanzionatorio: disciplina dei reati</li> <li>• Il reddito d'imposta: componenti e struttura</li> <li>• L'Iva, l'Irap, Imposta registro</li> </ul>	32	32	Aula
B.LE.62	<b>Diritto privato e criteri di applicazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto privato: campi di applicazione</li> <li>• Ordinamenti del diritto privato</li> <li>• Situazioni e attività giuridiche</li> <li>• Ambiti giuridici: i soggetti</li> <li>• Procedimenti successori</li> <li>• Il processo di donazione</li> <li>• Diritti reali e beni</li> <li>• Usucapione e possessi</li> <li>• Obbligazioni e adempimenti: modalità di estinzione</li> <li>• Garanzie e responsabilità contrattuali</li> <li>• Il contratto: caratteristiche, contenuti, struttura</li> <li>• Tipologie di contratti</li> <li>• Tutele giurisdizionali</li> <li>• Prescrizione e decadenza</li> <li>• Modifiche condizioni e inadempimenti del contratto ai tempi del Covid</li> </ul>	32	32	Aula
B.LE.63	<b>Diritto penale e studio dei reati nel settore economico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto penale dell'economia: principi costituzionali e generali</li> <li>• Analisi fonti normative</li> <li>• Legalità, offensività, colpevolezza</li> <li>• Il reato: caratteristiche ed elementi</li> <li>• Soggetti: funzioni e responsabilità penali</li> <li>• La responsabilità penale: criteri soggettivi e oggettivi di imputazione</li> <li>• Tipologie di reato e forme di manifestazione</li> <li>• Reati societari: false comunicazioni e illeciti</li> <li>• I mercati finanziari: manipolazioni, infedeltà, corruzione</li> <li>• I reati fallimentari: crisi d'impresa, fallimenti, bancarotta</li> <li>• Reati in materia di sicurezza del lavoratore: tutela della salute, contravvenzioni, infortuni</li> <li>• Reati contro l'economia pubblica e il mercato</li> <li>• Diritto penale del rischio</li> <li>• Reati connessi alle nuove tecnologie</li> <li>• Reati connessi alle complessità organizzative</li> <li>• Aggiornamenti di diritto penale ai tempi Covid</li> </ul>	32	32	Aula
B.LE.64	<b>Smart working ed efficienza organizzativa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli obiettivi aziendali per uno smart working efficace</li> <li>• Identificare punti di forza e di debolezza dell'applicazione dello smart working in azienda</li> <li>• Identificare un modello organizzativo efficiente</li> <li>• Definire le caratteristiche essenziali del layout fisico del lavoro</li> <li>• Definire le caratteristiche essenziali del piano di lavoro</li> <li>• Time management in smart working (2 ore)</li> <li>• Smart working &amp; Collaboration: team building e team working (2 ore)</li> <li>• Smart working &amp; Collaboration: modelli e tecnologie per la comunicazione efficace nel proprio team</li> <li>• Smart working &amp; Business: modelli e tecnologie per le comunicazioni d'affari con partner e clienti</li> </ul>	24	24	Aula

B.LE.4	<b>Il project management per l'ottimizzazione dei processi di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi aziendale e Project management</li> <li>L'impostazione del progetto: gli step fondamentali</li> <li>La definizione degli obiettivi e la stesura del capitolato</li> <li>La definizione dell'organigramma delle attività (WBS)</li> <li>La costituzione del team di progetto (OBS)</li> <li>Il controllo dello stato di avanzamento del progetto</li> <li>La gestione efficace dei costi di progetto</li> </ul>	24	24	Aula
B.LE.68	<b>Il controllo di gestione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il controllo di gestione nella fase di rilancio aziendale</li> <li>Tipologie di costo e analisi della marginalità</li> <li>Contabilità generale</li> <li>Contabilità gestionale</li> <li>Business Performance Management : la analisi e gestione delle performance aziendali</li> <li>Il budget, gli obiettivi e l'analisi degli scostamenti</li> <li>Key Performance Indicators</li> <li>Il sistema di reportistica e la comunicazione interna dei risultati</li> <li>Ruolo, funzioni e attività del controller in azienda</li> <li>Focus: strumenti di digitali a supporto del controller</li> </ul>	-	40	Aula
B.LE.69	<b>Il business plan economico finanziario</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il business plan come metodo per ordinare e valutare le nuove iniziative</li> <li>Strumenti e modalità per inquadrare e analizzare il mercato di sbocco</li> <li>Definizione della strategia, valutare la strategia</li> <li>Definizione degli obiettivi e valutarne la fattibilità</li> <li>Definizione degli investimenti e del punto di break even</li> <li>Definizione del piano di azione</li> <li>Definizione dell'organizzazione esecutiva</li> <li>Definizione e valutazione della tenuta del piano economico-finanziario</li> <li>Fonti di finanziamento degli investimenti</li> <li>La revisione del business plan nel tempo</li> </ul>	-	40	Aula
B.LE.70	<b>Canali di finanziamento non bancari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attuale mercato finanziario</li> <li>Strumenti di credito/microcredito extrabanche</li> <li>Alternative Investment Market Italia e la sua disciplina</li> <li>Cambiali finanziarie</li> <li>Obbligazioni di progetto</li> <li>Strumenti di credito assicurativo</li> <li>Fondi minibond</li> <li>Fondo di investimento nel capitale di rischio PMI</li> <li>Venture Capital</li> <li>Private equity</li> <li>La regolamentazione dell'equity crowdfunding</li> </ul>	-	32	Aula

## INFORMATICA

B.LE.11	<b>Microsoft Word</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Creare un documento e organizzarne il contenuto</li> <li>Automatizzare il documento, stamparlo e archivarlo</li> <li>Produrre e condividere documenti testuali con una rapidità e facilità assoluta.</li> <li>Cooperare ed interagire nella realizzazione del documento</li> <li>Creare e applicare un nuovo stile, formattare in modo avanzato i testi elaborati, i Paragrafi, le Colonne e le Tabelle</li> <li>Proteggere le informazioni contenute all'interno dei propri documenti digitali e gestire le stampe in modo avanzato</li> <li>Creare dei riferimenti per documenti complessi, con gli strumenti Segnalibro, Didascalie e Indice</li> <li>Inserire delle Note a piè di pagina e delle Note di chiusura</li> <li>Incrementare la produttività redazionale, con gli strumenti Campi e Modelli</li> <li>Creare dei collegamenti ipertestuali in un testo, e utilizzare le strumento Documenti master</li> </ul>	25	50	Aula
---------	-----------------------	--	----	----	------

B.LE.13	<b>Microsoft Excel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tutti gli strumenti che i programmi per realizzare fogli di calcolo mettono a disposizione</li> <li>• Analizzare e organizzare i dati, impiegando i grafici, e stampare fogli di calcolo</li> <li>• Applicare formule e funzioni</li> <li>• Creare cartelle di lavoro e fogli di calcolo, attivando sistemi di protezione</li> <li>• Eseguire operazioni di calcolo molto complesse ed effettuare delle ricerche all'interno di banche dati di grandi dimensioni</li> <li>• Utilizzare gli strumenti di formattazione avanzata di grafici, formule di matrice, tabelle pivot e strumenti utili all'ordinamento e al filtraggio dei dati</li> <li>• Creare tabelle sofisticate, report dinamici, effettuare analisi di simulazione e realizzare macro in grado di ottimizzare tempi ed efficienza lavorativa</li> <li>• Utilizzare le principali funzioni di data e di ora, le funzioni condizionali, le funzioni di testo e le funzioni di ricerca e riferimento</li> <li>• Creare una funzione nidificata</li> </ul>	25	50	Aula
B.LE.15	<b>Microsoft Powerpoint</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare il contenuto usando grafiche ed effetti multimediali</li> <li>• Visualizzare la presentazione e archivarla</li> <li>• Presentare un'idea, un prodotto, un piano di marketing, i risultati di una ricerca o un progetto, nell'ambito di studio o lavorativo</li> <li>• Creare presentazioni dall'aspetto grafico accattivante e fortemente comunicativo, applicando strategie vincenti</li> <li>• Progettare e realizzare una presentazione in maniera efficace, creando prodotti rifiniti in modo professionale, risparmiando tempo e fatica.</li> <li>• Gestire suoni e filmati, inserire animazioni</li> <li>• Creare collegamenti ad altre slide e a file esterni tramite pulsanti d'azione</li> <li>• Impostare la presentazione e pubblicarla.</li> <li>• Personalizzare lo schema delle diapositive, creare modelli personalizzati modificando temi, layout e formati.</li> <li>• Inserire ed elaborare oggetti grafici e immagini; utilizzare le Smart Art</li> <li>• Inserire e modificare grafici ed equazioni</li> </ul>	25	50	Aula
B.LE.17	<b>Navigare e comunicare in rete</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le regole fondamentali per navigare in Internet, sfruttando al meglio le risorse e gli strumenti che la Rete mette a disposizione</li> <li>• Approfondire la comunicazione digitale, focalizzando l'attenzione sull'uso degli strumenti tradizionali come le email e il loro uso più evoluto</li> <li>• Proteggere i tuoi dispositivi e la tua identità durante la navigazione online, applicando regole per non cadere in errori banali</li> <li>• Integrare i nuovi sistemi di comunicazione quali Social network e strumenti di pianificazione</li> </ul>	-	20	Aula
B.LE.18	<b>Pec, firma elettronica e archiviazione documenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire il funzionamento della PEC e il suo valore legale</li> <li>• Utilizzare il sistema di archiviazione dei documenti digitali</li> <li>• Conoscere le varie tipologie di firma elettronica e il sigillo elettronico</li> <li>• Riconoscere gli obblighi delle Pubbliche Amministrazioni nella gestione dei flussi documentali integrati con il protocollo informatico e nell'utilizzo della PEC</li> </ul>	-	20	Aula

B.LE.19	<b>Privacy e sicurezza dei dati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire i dati personali senza violare le normative sulla privacy</li> <li>• Descrivere l'evoluzione e la tutela giuridica del diritto alla riservatezza</li> <li>• Affrontare in modo adeguato le problematiche legate al tema della sicurezza informatica</li> <li>• Riconoscere la regolamentazione della privacy per la comunicazione sul web con la condivisione di file multimediali di ogni tipologia: foto, video, messaggi testuali e audio</li> </ul>	-	20	Aula
B.LE.65	<b>Cyber Security: prassi operative per gestire la sicurezza informatica aziendale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali minacce e attacchi cyber</li> <li>• Metodi di difesa</li> <li>• Gestione delle policy di sicurezza</li> <li>• Comunicazioni sicure</li> <li>• Firma digitale</li> <li>• Autenticazione e gestione della privacy</li> <li>• Sicurezza Web</li> <li>• Architetture di sicurezza e difesa delle reti</li> <li>• Il valore dell'informazione e la protezione dei dati</li> <li>• Gestione del rischio IT</li> </ul>	-	24	Aula
B.LE.71	<b>Office automation per la dematerializzazione, la gestione informatizzata dei dati e l'efficienza organizzativa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La gestione dei dati informatizzati e di file</li> <li>• Tecnologie e modalità per l'e-collaboration in un ambiente aziendale distribuito</li> <li>• Elaborare e modificare i contenuti digitali e interagire con i sistemi informatici</li> <li>• La gestione della sicurezza informatica e della privacy</li> <li>• Il miglioramento degli ambienti digitali aziendali e l'utilizzo funzionale delle risorse disponibili</li> </ul>	-	40	Aula
B.LE.72	<b>Il sistema integrato ERP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura e funzionalità del sistema ERP</li> <li>• Vantaggi (in termini di processi operativi e di business) di un sistema ERP</li> <li>• Implementazione di un ERP e ridisegno dei processi</li> </ul>	32	40	Aula

## MARKETING

B.LE.66	<b>Costruire un brand di successo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brand analysis e sviluppo del marchio: tecniche e strategie</li> <li>• La gestione della comunicazione e dell'ufficio stampa</li> <li>• Social media marketing e communication plan</li> <li>• Nuovi scenari e new media</li> <li>• Sviluppo del brand su piattaforme di e-commerce e vendita on line</li> <li>• Brand management: tecniche di valorizzazione del prodotto/servizio</li> </ul>	16	32	Aula
B.LE.67	<b>La dimensione digitale della comunicazione: web marketing e social media marketing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Marketing Relazionale</li> <li>• Dalla conquista alla fidelizzazione del cliente</li> <li>• La gestione del Marketing Relazionale per incrementare il valore del cliente</li> <li>• Gli Strumenti per il Marketing Relazionale: web marketing e social media mkt</li> <li>• Riconoscere le applicazioni operative di web marketing e di customer care digitale</li> <li>• Utilizzare il web marketing come supporto all'implementazione delle strategie aziendali</li> </ul>	32	40	Aula
B.LE.20	<b>SEO e Strategie di Digital Marketing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottimizzare la tua presenza sui motori di ricerca per incrementare traffico di utenti interessati ai tuoi prodotti e servizi</li> <li>• Scegliere le parole chiave al fine di ottimizzare il tuo sito web e identificare il tuo target di utenza attraverso strumenti ad hoc</li> <li>• Scalare Google per posizionarti tra i primi risultati: essere trovato più velocemente dai potenziali clienti faciliterà il tuo business; monitorare i dati</li> <li>• Ottenere link e menzioni da altri siti web attraverso attività di networking, digital PR e article marketing</li> </ul>	32	40	Aula

B.LE.72	<b>Marketing strategico e operativo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il marketing strategico per l'orientamento al cliente finale</li> <li>• Strategia aziendale e pianificazione</li> <li>• Strumenti e metodologie per l'analisi dei mercati</li> <li>• Segmentazione e targetizzazione</li> <li>• Change your point of view: l'attribuzione di valore da parte del cliente</li> <li>• Analisi della attrattività dell'impresa</li> <li>• Analisi Swot</li> <li>• Strategie di differenziazione</li> <li>• Creazione del branding e strategie di posizionamento</li> <li>• La definizione della proposta e la definizione del valore</li> <li>• Strategie di prezzo in considerazione del posizionamento e del target</li> <li>• Strategie di comunicazione: la proposta, il suo valore, il punto di vista del cliente</li> </ul>	32	40	Aula
B.LE.73	<b>CRM e gestione efficace della relazione con i clienti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visione e strategie per l'orientamento al cliente</li> <li>• Funzionalità del CRM</li> <li>• Integrazione di dati e processi per definire un modello di relazione con i clienti</li> <li>• Strategie di impiego del CRM</li> </ul>	32	40	Aula
B.LE.74	<b>Strategie di e-commerce per nuovi modelli di vendita nel complesso periodo di mercato: vantaggi e svantaggi dell'e-commerce, modelli business e modelli logistici, avvio/ottimizzazione dell'ecommerce</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il commercio elettronico nel post pandemia</li> <li>• E-commerce: vantaggi e caratteristiche della nuova forma di commercio</li> <li>• La normativa di riferimento</li> <li>• Nuovi modelli di business</li> <li>• Strategie di e-commerce: strumenti di pianificazione</li> <li>• Il fatturato: fattori chiave per l'incremento e calcolo dell'investimento</li> <li>• Le piattaforme: caratteristiche e tipologie</li> <li>• la gestione di una piattaforma e-commerce</li> <li>• la sezione catalogo e scheda prodotto</li> <li>• Aumentare la visibilità del sito: social network, campagne promozionali, strumenti SEO/SEM</li> <li>• Strategie e tecniche di vendita nel commercio on line</li> <li>• User Experience e relazione con il cliente: strumenti per l'engagement</li> <li>• Strategie per la trasformazione del visitatore in cliente fidelizzato</li> <li>• I principali errori e strategie di superamento</li> <li>• I marketplace</li> <li>• La gestione della privacy</li> </ul>	32	40	Aula

## SICUREZZA

B.LE.21	<b>Addetto primo soccorso - aggiornamento Categoria A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allertare il sistema di soccorso</li> <li>• Riconoscere un'emergenza sanitaria</li> <li>• Attuare gli interventi di primo soccorso</li> <li>• Acquisire conoscenze in merito a anatomia dello scheletro, lussazioni, fratture e complicanze; traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale, traumi e lesioni toraco-addominali</li> <li>• Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro</li> <li>• Acquisire capacità di intervento pratico</li> </ul>	-	16	Aula
B.LE.22	<b>Addetto primo soccorso - aggiornamento Categoria B - C</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allertare il sistema di soccorso</li> <li>• Riconoscere un'emergenza sanitaria</li> <li>• Attuare gli interventi di primo soccorso</li> <li>• Acquisire conoscenze in merito a : 1 anatomia dello scheletro, lussazioni, fratture e complicanze, traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale, traumi e lesioni toraco-addominali</li> <li>• Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro</li> <li>• Acquisire capacità di intervento pratico</li> </ul>	-	12	Aula

B.LE.23	<b>Addetto antincendio Rischio Basso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'incendio e la prevenzione</li> <li>• Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio</li> <li>• Presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili;</li> <li>• Istruzioni sull'uso degli estintori portatili effettuata avvalendosi di sussidi audiovisivi o tramite dimostrazione pratica</li> </ul>	-	4	Aula
B.LE.24	<b>Addetto antincendio Rischio Medio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incendio e prevenzione degli incendi</li> <li>• Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio</li> <li>• Presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale</li> <li>• Esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi e idranti</li> </ul>	-	8	Aula
B.LE.25	<b>Formazione e informazione Lavoratori - primo corso - Rischio Basso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo Generale: concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro</li> <li>• Modulo Specifico: aspetti e i rischi specifici di cui ai Titoli del D.Lgs. n. 81/08</li> <li>• Rischi infortuni: rischi biologici, rischi fisici, DPI, ambienti di lavoro, stress lavoro-correlato</li> <li>• Movimentazione carichi, segnaletica, emergenze</li> <li>• Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico</li> <li>• Procedure esodo e incendi</li> <li>• Procedure organizzative per il primo soccorso Incidenti e infortuni mancati</li> <li>• Altri Rischi</li> </ul>	-	8	Aula
B.LE.26	<b>Formazione e informazione Lavoratori - primo corso - Rischio Medio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo Generale: concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro</li> <li>• Modulo Specifico: aspetti e i rischi specifici di cui ai Titoli del D.Lgs. n. 81/08</li> <li>• Rischi infortuni: rischi biologici, rischi fisici, DPI, ambienti di lavoro, stress lavoro-correlato</li> <li>• Movimentazione carichi, segnaletica, emergenze</li> <li>• Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico</li> <li>• Procedure esodo e incendi</li> <li>• Procedure organizzative per il primo soccorso Incidenti e infortuni mancati</li> <li>• Altri Rischi</li> </ul>	-	12	Aula
B.LE.27	<b>Formazione e informazione Lavoratori - primo corso - Rischio Alto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo Generale: concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro</li> <li>• Modulo Specifico: aspetti e i rischi specifici di cui ai Titoli del D.Lgs. n. 81/08</li> <li>• Rischi infortuni: rischi biologici, rischi fisici, DPI, ambienti di lavoro, stress lavoro-correlato</li> <li>• Movimentazione carichi, segnaletica, emergenze</li> <li>• Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico</li> <li>• Procedure esodo e incendi</li> <li>• Procedure organizzative per il primo soccorso Incidenti e infortuni mancati</li> <li>• Altri Rischi</li> </ul>	-	16	Aula
B.LE.28	<b>Offerta formativa personalizzata</b> _____				







**SOFT SKILLS**

CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA
B.AM.2	<b>Leadership Situazionale: Sviluppare la propria leadership adattandola al contesto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il leader come facilitatore della relazione</li> <li>• Il modello della leadership situazionale: strumento utile per la corretta gestione e motivazione dei collaboratori</li> <li>• Gli stili di leadership</li> <li>• I diversi livelli di sviluppo professionale dei collaboratori per l'individuazione dello stile di leadership</li> <li>• Il processo di delega</li> <li>• Tecniche per la gestione del team</li> </ul>	12	24	Training on the job/aula/ coaching
B.AM.3	<b>Public Speaking for business</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Public Speaking: perché e quali vantaggi</li> <li>• Come superare la paura I vari tipi di oratori</li> <li>• Le abilità comunicative e le varie Tecniche di Public Speaking</li> </ul>	12	24	Training on the job/aula/ coaching
B.AM.4	<b>Gestione del Conflitto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il conflitto nelle aziende e le ripercussioni sul clima aziendale</li> <li>• Tipologie di conflitto</li> <li>• Strumenti e tecniche per risolvere i conflitti</li> <li>• La negoziazione degli interessi contrapposti</li> <li>• Gli stili negoziali</li> <li>• L'ascolto e la comunicazione assertiva per un approccio win win</li> </ul>	12	24	Training on the job/aula/ coaching
B.AM.5	<b>Time Management</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Time Management</li> <li>• Pianificazione e gestione del tempo</li> <li>• L'utilizzo di nuove tecnologie per l'ottimizzazione della gestione del tempo</li> <li>• Le abilità sociali per la gestione del tempo e la gestione delle relazioni</li> </ul>	12	24	Training on the job/aula/ coaching
B.AM.6	<b>Change Management</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cambiamento nelle organizzazioni</li> <li>• L'individuazione delle caratteristiche che il cambiamento può avere nelle organizzazioni</li> <li>• Le quattro stanze del cambiamento (confusione, negazione, ispirazione, appagamento)</li> <li>• L'impatto del cambiamento</li> <li>• Le reazioni e le resistenze al cambiamento individuali e organizzative</li> <li>• Digital transformation e smart working: change management in atto</li> <li>• Le fasi del cambiamento (consapevolezza, preparazione, trasformazione, sostenibilità)</li> </ul>	12	24	Training on the job/aula/ coaching
B.AM.7	<b>Team Building e team working: Sviluppare metodi per creare e gestire team di successo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autodiagnosi del proprio ruolo in un team</li> <li>• Le competenze distintive dei team efficaci</li> <li>• La comunicazione efficace in team</li> <li>• Le fasi dei team</li> <li>• I ruoli nel team</li> <li>• Le dinamiche dei team</li> <li>• L'importanza di festeggiare gli obiettivi raggiunti dal team</li> <li>• Gli strumenti digitali di condivisione che possono favorire il lavoro in team</li> </ul>	12	24	Training on the job/aula/ coaching
B.AM.8	<b>Migliorare le competenze nel settore della vendita</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quali sono le competenze necessarie</li> <li>• Lo sviluppo dell'empatia con il cliente</li> <li>• Il Metodo e la perseveranza</li> <li>• Stili di comunicazione efficaci</li> <li>• La vendita in presenza e quella al telefono</li> </ul>	12	24	Training on the job/aula/ coaching

B.AM.9	<b>La comunicazione efficace in azienda</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le forme della comunicazione</li> <li>• L'arte delle domande</li> <li>• Comunicare durante le riunioni</li> <li>• Le Barriere della Comunicazione</li> <li>• Tecniche di negoziazione</li> <li>• Il governo dei conflitti</li> <li>• Strategie e tattiche per interagire nel gruppo</li> <li>• La gestione consapevole di interruzioni obiezioni e reclami</li> <li>• La comunicazione telefonica</li> <li>• L'uso efficace delle mail</li> <li>• Sviluppo dell'attenzione e dell'ascolto attivo verso l'interlocutore</li> <li>• Analisi della comunicazione verbale (C.V) e non verbale (C.N.V.)</li> </ul>	12	24	Auto apprendimento
B.AM.10	<b>Problem solving per soluzioni sempre più efficaci</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni di base del problem solving</li> <li>• Passi del processo:</li> <li>• Tecniche di pensiero creativo</li> <li>• Diversi tipi di problemi e le sfide comuni che si possono incontrare</li> <li>• Analisi dei problemi</li> <li>• Tecniche per analisi e comprensione dei problemi</li> <li>• Strumenti per identificare le cause alla base del problema</li> <li>• Definire i diversi tipi di obiettivi</li> <li>• Generazione di idee</li> <li>• Generare idee e soluzioni innovative</li> <li>• Apprendimento di nuove metodologie (brainstorming, mappa mentale e la matrice di valutazione delle idee)</li> <li>• Implementazione e valutazione</li> <li>• Implementare le soluzioni scelte</li> <li>• Valutare i risultati ottenuti</li> <li>• Apprendimento di tecniche per gestire i cambiamenti e adattarsi agli imprevisti</li> </ul>	12	24	Training on the job/aula/coaching
B.AM.11	<b>Benessere organizzativo, cultura della sicurezza e prevenzione dello stress lavoro correlato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La partecipazione alla vita organizzativa: una prospettiva psicosociale</li> <li>• Salute e sicurezza: per un modello di partecipazione alla vita sociale e organizzativa</li> <li>• Stress lavoro correlato: una cornice teorica e normativa</li> <li>• Lo stress lavoro correlato, tra approccio individualistico e psicosociale</li> <li>• Lo stress al lavoro, tra incertezze, confusione, impegni stringenti e pressioni di vita</li> <li>• Stress e malessere, individuale e organizzativo: una riflessione sulla sostenibilità</li> <li>• I segnali sentinella, individuali e organizzativi</li> <li>• Dentro la resilienza: benessere organizzativo, soddisfazione al lavoro, realizzazione personale e progettualità</li> <li>• Per una qualità del lavoro, per una qualità della vita, individuale e organizzativa: salute e sicurezza, prevenzione dello stress, efficacia ed efficienza lavorativa</li> </ul>	12	24	Training on the job/aula/coaching
B.AM.12	<b>AaA "Apprendere ad Apprendere": una competenza per il lavoro, una competenza per la vita</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'apprendimento come processo complesso: per una prospettiva socioculturale e contestualmente situata</li> <li>• Apprendimento e insight</li> <li>• Per una definizione della iper-competenza "apprendere ad apprendere"</li> <li>• Per apprendere a apprendere: Fiducia in se stessi; Fronteggiare il nuovo; Creazione di senso; Autonomia; Strategie di studio</li> <li>• Fattori e situazioni che mettono in stallo la capacità ad apprendere</li> <li>• Apprendere ad apprendere, ovvero un modo per pensare all'esperienza di stare al mondo</li> <li>• Apprendimento continuo come funzione per la realizzazione personale</li> <li>• Laboratorio esperienziale: alla ricerca di un proprio stile di apprendimento</li> </ul>	12	24	Training on the job/aula/coaching





The background of the entire page is a photograph of a green tractor with a large implement, likely a planter or seeder, moving through a field of young green plants. The tractor is positioned in the center, and the rows of plants stretch out towards the horizon. In the background, there are trees and a few farm buildings under a clear sky.

# AGRICOLTURA E AGROINDUSTRIA



CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA
--------	--------	----------------------	------------	------------	-------------

AGRICOLTURA					
B.LE. AG.1	<b>L'Agricoltura Integrata: metodi e tecniche per soluzioni a basso impatto ambientale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'agricoltura conservativa per la gestione del suolo</li> <li>Tecniche di lavorazione del terreno (no-tillage, minimum tillage e vertical tillage)</li> <li>La diversificazione e la rotazione colturale</li> <li>Tecniche di lotta guidata integrata</li> <li>Focus sull'orticoltura mediterranea</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE. AG.2	<b>L'Agricoltura di precisione: nuove modalità di gestione del suolo e delle risorse idriche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'evoluzione dell'uso del suolo, la riduzione dell'impatto ("Precision Agriculture") e GPS (Global Positioning System)</li> <li>L'utilizzo di macchine automatizzate (macchine spandiconcime a rateo variabile, irrigatori gestiti da software, ecc.)</li> <li>L'impiego di sonde nel terreno, droni, sensori e robot</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE. AG.3	<b>L'uso razionale dei prodotti fitosanitari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classificazione d'uso, caratteristiche e scelta dei prodotti fitosanitari</li> <li>Metodologia di difesa fitosanitaria e aversità delle piante</li> <li>L'impatto sull'ambiente e sulla salute dei consumatori</li> <li>Procedure di razionalizzazione</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE. AG.4	<b>Sistemi agricoli sostenibili: paesaggio e biodiversità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I sistemi agricoli sostenibili: coltivazioni a bassa intensità, agricoltura integrata, agricoltura biodinamica e agricoltura biologica</li> <li>La tutela della biodiversità e del paesaggio agricolo di qualità</li> <li>La gestione degli ambienti rurali e la PAC (Politica Agricola Comunitaria)</li> <li>Le misure agro-ambientali a sostegno dell'ambiente</li> <li>Gli incentivi dell'Unione Europea a favore di pratiche agricole sostenibili</li> </ul>	16	40	Aula
B.LE. AG.5	<b>La valorizzazione dei prodotti derivati da agricoltura biologica ed ecocompatibile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'agricoltura biologica ed ecocompatibile: principi e obiettivi</li> <li>I regolamenti comunitari e il Codex Alimentarius</li> <li>La filiera del biologico</li> <li>Le tecniche di valorizzazione delle produzioni biologiche: la trasformazione del prodotto, la presentazione al consumo, la valorizzazione in cucina</li> <li>Le tecniche di trasformazione delle produzioni biologiche e le PPL (Piccole Produzioni Locali)</li> <li>I sistemi di certificazione</li> </ul>	16	40	Aula
B.LE.A.6	<b>Offerta formativa personalizzata</b>				

AGRINDUSTRIA					
B.LE. AG.7	<b>Innovation Management: la Lean Production per l'agroalimentare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lean production: obiettivi, vantaggi, criticità</li> <li>L'efficienza produttiva e di processo (lo sviluppo di un nuovo prodotto; le catene di approvvigionamento integrate; la riduzione delle perdite alimentari)</li> <li>La progettazione di un piano di Lean production: strumenti e indicatori di controllo</li> <li>Tecnologie innovative a supporto della Lean production"</li> </ul>	16	32	Aula



B.LE. AG.8	<b>Valorizzazione degli scarti di lavorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'analisi della produzione: scarti e dissipazioni</li> <li>• La gestione dei rifiuti e le operazioni di smaltimento</li> <li>• Definizione e procedure di "recupero"</li> <li>• Definizione e procedure di "sottoprodotto"</li> <li>• Gli indicatori di controllo</li> </ul>	24	40	Aula
AG.A.9	<b>Tracciabilità e rintracciabilità nelle aziende agroalimentari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I Regolamenti CE 1760/2000, 178/2002 e 1935/2004</li> <li>• La nuova norma ISO 22005:2007 –Traceability in feed and food chain e le differenze con la norma UNI 10939:2001</li> <li>• Analisi della norma UNI 11020:2002 "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari -principi e requisiti per l'attuazione"</li> <li>• Gli Standard FSC e PEFC</li> <li>• Il Sistema Rapido di Allerta</li> </ul>	24	40	Aula
AG.A.10	<b>Green Marketing Management: innovazione e sviluppo delle imprese</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cultura d'impresa orientata alla Corporate Social Responsibility</li> <li>• Il "green" come parte dell'identità di brand</li> <li>• La progettazione e l'implementazione di strategie di Green Marketing</li> <li>• Il marketing digitale applicato all'economia verde</li> <li>• L'utilizzo dei social media nelle campagne di comunicazione "green"</li> <li>• Comunicare la sostenibilità dal packaging al prodotto</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE. AG.9	<b>Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le procedure di conformità dei processi aziendali: elementi di ergonomia, tecniche di rilevazione e rielaborazione</li> <li>• La gestione del ciclo lavorativo: organizzazione aziendale, requisiti strutturali e layout produttivo</li> <li>• Il sistema di qualità e gli standard specifici: Food e Logistic Standard (IFS), Global Standard for Food Safety e Packaging &amp; Packaging Materials (BRC) e Good Agricultural Practice (Global GAP)</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE. AG.10	<b>BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic: criteri applicativi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BRC Global Standard – Storage and Distribution: i requisiti per lo stoccaggio, la distribuzione e la commercializzazione all'ingrosso di prodotti alimentari preimballati e alla rinfusa (non imballati), materiali da imballo, prodotti non food (consumer)</li> <li>• IFS Logistic (o ILS - International Logistic Standard): il monitoraggio delle condizioni di trasporto tra la produzione e la distribuzione</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE. AG.11	<b>Il Packaging alimentare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il packaging alimentare e il quadro normativo</li> <li>• I materiali e le tecnologie di confezionamento</li> <li>• La Shelf Life dei prodotti confezionati e la gestione efficace dei FoodContactMaterials</li> <li>• Il packaging come strumento di marketing: metodi di scelta e ricadute</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE. AG.21	<b>Il green packaging per i prodotti alimentari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Focus sulla regolamentazione italiana e degli stati UE inerente il recupero, riciclo degli imballi e prevenzione dell'impatto ambientale</li> <li>• Apparato sanzionatorio inerente le disposizioni sulla tutela dell'ambiente</li> <li>• Il quadro internazionale delle disposizioni legislative che regolano il rapporto tra packaging e ambiente</li> <li>• Valutazione della conformità degli imballaggi ai requisiti minimi e essenziali richiesti</li> <li>• Caratteristiche dei packaging e etichettatura e comunicazione ambientale</li> <li>• Innovation tech: i nuovi materiali green per l'imballaggio</li> <li>• Focus sulle esperienze di impiego dei biopolimeri</li> <li>• Tecnologie e tecniche di utilizzo di materiali riciclati per gli imballi di prodotti alimentari</li> <li>• La progettazione dell'imballaggio secondo i canoni dell'ecodesign</li> </ul>	24	40	Aula

B.L.E. AG.12	<b>L'etichettatura dei prodotti alimentari biologici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I regolamenti comunitari: UE 1169/2011, CE 1924/2006</li> <li>• L'etichettatura dei prodotti biologici: CE 834/2007, CE 889/2008 e le disposizioni nazionali</li> <li>• I prodotti a denominazione protetta DOP, IGP e STG: UE 1151/2012 e CE 668/2014 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari</li> <li>• Le prescrizioni generali di etichettatura</li> <li>• L'etichettatura dei prodotti alimentari biologici</li> </ul>	16	32	Aula
B.L.E. AG.13	<b>Tracciabilità e rintracciabilità nelle aziende agroalimentari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I Regolamenti CE 1760/2000, 178/2002 e 1935/2004</li> <li>• La nuova norma ISO 22005:2007 –Traceability in feed and food chain e le differenze con la norma UNI 10939:2001</li> <li>• Analisi della norma UNI 11020:2002 "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari -principi e requisiti per l'attuazione</li> <li>• Gli Standard FSC e PEFC</li> <li>• Il Sistema Rapido di Allerta</li> </ul>	24	40	Aula
B.L.E. AG.14	<b>Green Marketing Management: innovazione e sviluppo delle imprese</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cultura d'impresa orientata alla Corporate Social Responsibility</li> <li>• Il "green" come parte dell'identità di brand</li> <li>• La progettazione e l'implementazione di strategie di Green Marketing</li> <li>• Il marketing digitale applicato all'economia verde</li> <li>• L'utilizzo dei social media nelle campagne di comunicazione "green"</li> <li>• Comunicare la sostenibilità dal packaging al prodotto</li> </ul>	24	40	Aula
B.L.E. AG.15	<b>Food Marketing Management</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sviluppo di un piano di marketing per il settore agro-alimentare</li> <li>• La scelta dei canali e le strategie di comunicazione</li> <li>• ICT e nuove modalità di promozione del prodotto alimentare</li> <li>• Event management per il settore Food</li> </ul>	24	40	Aula
B.L.E. AG.16	<b>International Agrifood: 'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I mercati esteri e le opportunità di business</li> <li>• Le strategie di ingresso nel mercato internazionale: criteri di implementazione</li> <li>• La creazione di una rete di vendita all'estero</li> <li>• La gestione del rischio di credito in ambito internazionale</li> <li>• La gestione logistica del commercio internazionale</li> </ul>	24	40	Aula
B.L.E. AG.17	<b>Il Made in Italy sul mercato agroalimentare estero: valorizzazione del prodotto tipico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie, strumenti e canali di promozione del prodotto tipico nel mercato internazionale</li> <li>• La campagna di valorizzazione tipica all'estero</li> <li>• Identità e unicità: la costruzione dell'immagine aziendale</li> </ul>	16	32	Aula
B.L.E. AG.18	<b>Trasporti internazionali: requisiti, costi e normative</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La legislazione locale</li> <li>• La negoziazione</li> <li>• L'export di prodotti agro (focalizzazione prodotti tipici, bio, alimenti funzionali...)</li> <li>• Logistica e trasporti nel sistema Agro-Alimentare</li> <li>• Le pratiche di trasporto e spedizioni</li> <li>• Il trattamento documenti contabili e finanziari</li> </ul>	24	40	Aula
B.L.E. AG.19	<b>La certificazione internazionale nel settore agricolo: Halal e Kosher</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La certificazione religiosa: i concetti 'Halal' e 'Kosher'</li> <li>• Halal: i prodotti "leciti" rispetto alle regole islamiche</li> <li>• Kosher: i requisiti "adatti" all'alimentazione ebraica</li> <li>• La rintracciabilità di filiera, i requisiti igienico-sanitari, la gestione e l'assicurazione di qualità</li> </ul>	16	32	Aula
B.L.E. AG.20	<b>Offerta formativa personalizzata</b>				

A large, semi-transparent red circular graphic is centered in the image. It contains a detailed close-up of a mechanical assembly, showing a threaded shaft and various components. The text 'METALMECCANICO' is overlaid on this circle in white, bold, uppercase letters.

**METALMECCANICO**

CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA
B.LE.ME.1	<b>Lean Manufacturing: principi e prassi operative</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pianificazione strategica aziendale</li> <li>• La realizzazione della Lean Manufacturing: il progetto, lo sviluppo, le competenze</li> <li>• Il corretto flusso di valore: dall'ideazione alla produzione, dall'ordine alla consegna del prodotto</li> <li>• Il sistema di monitoraggio nella produzione snella: l'eliminazione di lotti e code durante il ciclo produttivo</li> <li>• La gestione degli sprechi</li> <li>• Il miglioramento continuo</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.ME.2	<b>Smart factory e Smart manufacturing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linguaggi di programmazione e physical computing</li> <li>• Software per il digital manufacturing</li> <li>• Tecnologie software per l'automazione ed il controllo</li> <li>• Automazione e strategie di automazione</li> <li>• Definizione di manifattura: lavoro manuale e lavoro automatizzato</li> <li>• Production systems, and computer</li> <li>• Integrated-manufacturing</li> <li>• Layout degli impianti e tipologie di processo produttivo</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.ME.3	<b>Supply Chain Management: strumenti e metodi di ottimizzazione del processo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le aree di intervento della Supply Chain Management e le criticità</li> <li>• I sistemi di pianificazione e di controllo</li> <li>• La gestione dei trasporti</li> <li>• La gestione dei fornitori</li> <li>• La logistica sostenibile</li> <li>• Le applicazioni del just in time nelle aree acquisti, produzione e distribuzione</li> <li>• I sistemi di monitoraggio e di misura delle performance</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.ME.4	<b>Facility management: Pianificazione e gestione degli asset aziendali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La gestione ottimale degli edifici</li> <li>• L'approccio integrato del Facility Manager in azienda</li> <li>• Collocazione e ruolo strategico delle risorse materiali</li> <li>• Relazione tra Facility Manager e mission aziendale</li> <li>• Gestione delle informazioni e reportistica</li> <li>• il Facility Management nella comunicazione aziendale: Customer Satisfaction</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.ME.5	<b>Metodi e tecniche per il controllo qualità del prodotto meccanico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I processi di lavorazione meccanica</li> <li>• Le metodologie e gli strumenti per le verifiche di conformità del materiale e del prodotto</li> <li>• Le procedure e la documentazione tecnica aziendale per registrare i risultati dei controlli</li> <li>• La gestione delle anomalie</li> <li>• La normativa sulla certificazione di qualità</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.ME.6	<b>La business Intelligence per il controllo di produzione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche e strumenti della BI</li> <li>• Confronto tra le soluzioni SaaS-Cloud - Client-Server - Web based (Open source e commerciali)</li> <li>• Le soluzioni Corporate e Self-Service BI</li> <li>• Microsoft BI Stack</li> <li>• i principali KPI per il Product Controller</li> <li>• il ciclo dei dati ETL (Fase di selezione, trasformazione, caricamento dei dati, codifica delle informazioni utili)</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.ME.7	<b>Controllo qualità di produzione a fine linea e certificazione di prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le procedure e gli strumenti per il controllo di qualità</li> <li>• La marcatura CE delle strutture metalliche</li> <li>• Le verifiche dei giunti saldati</li> <li>• Il trattamento termico: controllo finale del prodotto</li> <li>• altre ispezioni</li> </ul>	24	40	Aula



B.LE.ME.8	<b>Energy saving: ottimizzazione energetica dei processi produttivi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il miglioramento dell'efficienza energetica sul ciclo produttivo</li> <li>• Il monitoraggio dei consumi energetici</li> <li>• L'ottimizzazione dell'energia aziendale</li> <li>• L'utilizzo dei servomezzi in ambito energetico per l'eliminazione degli sprechi</li> <li>• L'impiego del telecontrollo: centralizzazione del controllo, visualizzazione real-time, archiviazione dei dati, possibilità di comando a distanza</li> <li>• Finalità della normativa ISO 50001</li> <li>• Scopi di un Sistema di Gestione dell'Energia</li> <li>• Benefici di una gestione "sistematica" dell'energia in azienda</li> <li>• Efficienza energetica e Pianificazione aziendale</li> <li>• Comprendere i requisiti della ISO 50001: come implementare un sistema conforme ai requisiti della Norma</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.ME.9	<b>Strumenti e soluzioni innovative per la manutenzione degli impianti industriali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sviluppo dei sistemi di diagnostica</li> <li>• L'analisi per processi</li> <li>• Il miglioramento continuo e la pianificazione della manutenzione</li> <li>• La gestione degli interventi nell'area manutenzione</li> <li>• Il miglioramento delle prestazioni dei processi di manutenzione</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.ME.10	<b>L'assemblaggio delle parti meccaniche: ottimizzazione delle fasi di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'approntamento dei materiali, delle attrezzature ed utensili</li> <li>• Il controllo di conformità del montaggio</li> <li>• L'esecuzione delle lavorazioni, delle operazioni di montaggio di parti meccaniche, delle operazioni di taglio</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.ME.11	<b>Total Productive Maintenance (Tpm): manutenzione sistemica e efficienza aziendale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il World-Class Manufacturing e la relazione intercorrente con la TPM e la Produzione Snella</li> <li>• Le differenze principali tra la TPM "tradizionale" e quella innovativa</li> <li>• La performance industriale: TPM , metodi, strumenti e tecniche</li> <li>• I principi del nuovo rapporto di integrazione tra personale di produzione e di manutenzione</li> <li>• La Gestione degli Impianti</li> <li>• Tecniche di misurazione dell'efficacia del TPM aziendale</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.ME.12	<b>Progettazione e modellazione solida 3D (solidworks)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interfaccia, modelli di visualizzazione, manipolazione grafica</li> <li>• Impostazioni: sistema e documento</li> <li>• Creazione dei templates</li> <li>• Sketching: primitive 2D, relazioni e parametri</li> <li>• Features base e di dettaglio, features di moltiplicazione, sweep mono-curva, curve 3D, metodologie di creazione, superfici e patches</li> <li>• Modellazione di una fusione o fucinatura</li> <li>• Ripetizione</li> <li>• Funzioni di rivoluzione</li> <li>• Svuotamento e nervature</li> <li>• Modifica: modifiche ai progetti</li> <li>• Configurazioni e Uso dei disegni</li> <li>• Modellazione bottom-up dell'assieme</li> </ul>	32	40	Aula
B.LE.ME.14	<b>Controllo numerico: programmazione e conduzione di sistemi a CNC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sviluppo dei software di modellazione, cad/cam</li> <li>• L'applicazione sulle macchine a controllo numerico-simulazione grafica</li> <li>• La funzionalità del plc all'interno di un sistema automatico e per interpretare e gestire i programmi nei linguaggi più diffusi</li> <li>• Evoluzione del servizio manutenzione: ruolo e fattori critici di successo</li> <li>• Integrazione e corresponsabilizzazione di produzione e manutenzione nel raggiungimento delle performance produttive globali (oee)</li> <li>• lean Maintenance: principi costitutivi</li> </ul>	16	32	Aula
B.LE.ME.13	<b>Offerta formativa personalizzata</b>				

## ELETTRICO - ELETTRONICO - ELETTROMECCANICO

B.EDU.1	<b>Interventi di manutenzione e di riparazione dei guasti elettrici negli impianti industriali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il fenomeno dell'elettricità e le sue grandezze fisiche</li> <li>• Tipologie di correnti elettriche: continua e alternata</li> <li>• Misurazioni</li> <li>• Il disegno tecnico dell'impianto elettrico</li> <li>• La componentistica elettrica</li> <li>• Innovazioni negli impianti elettrici e elettromeccanici</li> <li>• Lo schema elettrico dell'impianto</li> <li>• Metodologie e tecniche per la diagnosi dei guasti elettrici degli impianti industriali</li> <li>• Procedure per la ricerca guasti</li> <li>• Interventi e procedure per il ripristino del guasto</li> <li>• Prove pratiche guidate di diagnosi e intervento sugli impianti</li> </ul>	-	40	Aula + Laboratorio + prove pratiche
B.EDU.2	<b>La progettazione tecnica e operativa degli impianti elettrici civili e industriali 4.0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa di riferimento</li> <li>• Elementi di elettrotecnica</li> <li>• La componentistica degli impianti elettrici</li> <li>• Le innovazioni tecnologiche</li> <li>• Il disegno dell'impianto elettrico</li> <li>• Progettazione: la gestione della sicurezza</li> <li>• Progettazione: focus to the problems</li> <li>• Progettazione: software e procedure operative</li> <li>• Progettazione: analisi tecnica dei principali impianti civili e industriali</li> <li>• Progettazione: focus sugli impianti innovativi (domotica, iot, ecc)</li> <li>• Progettazione: focus sulla riduzione del consumo energetico</li> <li>• Prove pratiche guidate di progettazione di un impianto elettrico</li> <li>• Prove pratiche guidate di verifica e collaudo</li> </ul>	40	60	Aula + Laboratorio + prove pratiche

## PRODUZIONE

B.EDU.3	<b>Manutenzione preventiva e programmata di macchine, impianti e sistemi di automazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fondamenti di meccanica applicata per la meccanica industriale</li> <li>• Strumenti di misurazione per la meccanica industriale</li> <li>• Attrezzaggio e utensileria per la meccanica industriale</li> <li>• Struttura e analisi dei componenti dell'impianto – macchina, tradizionali e automatizzati</li> <li>• Funzionalità e regolazione dei sistemi meccanici, tradizionali e automatizzati</li> <li>• La UNI EN ISO 13849-1 e la sicurezza nella funzionalità delle macchine e dei sistemi meccanici industriali</li> <li>• Lettura dello schema macchina</li> <li>• La manutenzione ordinaria e le sue procedure</li> <li>• La manutenzione e straordinaria</li> <li>• La direttiva macchine</li> <li>• Analisi di guasti e malfunzionamenti</li> <li>• Strumenti informatizzati per la gestione integrata nell'industria 4.0</li> <li>• TPM: concetti base</li> <li>• Anomalie, malfunzionamenti, guasti e perdite di produzione</li> <li>• Overall Equipment Effectiveness: calcoli e performance management</li> <li>• Analisi statistica degli interventi e dei guasti della macchina: MTBF, MTTR e MTTF</li> <li>• Piano per la manutenzione preventiva delle macchine e impianti</li> </ul>	-	60	Aula + Laboratorio + prove pratiche
---------	---	--	---	----	-------------------------------------

B.EDU.4	<b>Definizione di interventi di efficientamento e risparmio energetico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La misurazione energetica</li> <li>• Protocollo internazionale di misura e verifica delle prestazioni</li> <li>• Pianificazione e conduzione di diagnosi energetiche</li> <li>• Sistemi di gestione dell'energia (EN16001)</li> <li>• Interventi operativi e comportamentali di risparmio di energia termica</li> <li>• Interventi operativi e comportamentali di risparmio di energia elettrica</li> <li>• Interventi strutturali di risparmio di energia termica</li> <li>• Interventi strutturali di risparmio di energia elettrica</li> <li>• Business plan e strumenti per la valutazione degli investimenti per il risparmio energetico</li> <li>• Cultura organizzativa e efficienza e risparmio energetico</li> <li>• Le fonti di energia rinnovabile</li> <li>• Le nuove tecnologie disponibili a minor impatto energetico</li> </ul>	-	60	Aula + Laboratorio + prove pratiche
B.EDU.5	<b>La gestione del processo produttivo automatizzato con l'impiego di macchine intelligenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il modello produttivo automatizzato</li> <li>• Tecnologie di automazione industriale</li> <li>• Impianti industriali e PLC</li> <li>• Analisi delle esigenze produttive e delle caratteristiche strutturali e di funzionamento delle macchine automatiche</li> <li>• Analisi degli schemi elettrici-elettronici delle macchine automatiche complesse</li> <li>• Procedure di collaudo</li> <li>• Programmazione dei processi produttivi</li> <li>• Gestione degli impianti integrati: soluzioni di comando, controllo e regolazione</li> <li>• Verifica di funzionamento e interventi di regolazione macchine</li> <li>• Malfunzionamenti elettrici-elettronici delle macchine automatiche e interventi</li> </ul>	-	40	Aula + Laboratorio + prove pratiche
B.EDU.6	<b>La produzione operativa con le macchine CNC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le macchine a controllo numerico</li> <li>• Elementi base di tecnologia meccanica</li> <li>• Lettura del disegno tecnico e CAD</li> <li>• Indirizzo ISO 9001, gli assi e la loro regolazione</li> <li>• Interpolazione e determinazione degli assi</li> <li>• Tipologia di istruzioni</li> <li>• Definizione del ciclo di lavoro partendo dai disegni costruttivi</li> <li>• La programmazione: sequenza logica delle istruzioni per le fasi di lavorazione, utensili e parametri tecnologici</li> <li>• La programmazione: validità delle istruzioni</li> <li>• Istruzioni complementari</li> <li>• Il sistema di coordinate e introduzione utensili</li> <li>• Approntamento macchina e montaggio e smontaggio utensili</li> <li>• Modulistica e schede</li> <li>• Prove pratiche guidate: programmazione e definizione dei cicli di lavoro</li> <li>• Prove pratiche guidate: programmazione diretta di raccordi, smussi e angoli</li> <li>• Prove pratiche guidate: programmazione parametrica</li> </ul>	-	40	Aula + Laboratorio + prove pratiche



B.EDU.7	<b>La progettazione di nuovi prodotti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercato, domanda, modelli di utilizzo e funzionalità di prodotto</li> <li>• Il product concept</li> <li>• Il design thinking</li> <li>• Dal prodotto al progetto</li> <li>• Progetto: requisiti, parametri e indicatori</li> <li>• Per un approccio Quality Function Deployment</li> <li>• La comunicazione tecnica del progetto</li> <li>• Pianificazione tecnica e progetto esecutivo</li> <li>• Design to Standards</li> <li>• Project Quality Management</li> <li>• Analisi di prodotto e test</li> <li>• Statistica di base</li> <li>• Innovation team leader</li> <li>• Dal prototipo alla produzione</li> <li>• La proprietà industriale e strumenti di tutela</li> <li>• La progettazione CAD</li> </ul>	-	40	Aula + Laboratorio + coaching
B.EDU.8	<b>Assemblaggio e finitura dei pezzi meccanici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura analitica del disegno meccanico</li> <li>• Definizione del ciclo di lavorazione a partire dalle esigenze tecniche di realizzo</li> <li>• Tipologie di materiali e caratteristiche</li> <li>• Strumenti e tecniche di finitura del prodotto</li> <li>• Macchine e processi di lavoro per la finitura del prodotto</li> <li>• Analisi del pezzo e rifinitura e aggiustaggio finale</li> <li>• Dal disegno tecnico al montaggio</li> <li>• Tecniche di montaggio</li> <li>• Tecniche di saldatura dei metalli</li> <li>• Macchinari, utensili e tecniche di montaggio</li> <li>• Controllo visivo del prodotto montato</li> <li>• Strumenti e tecniche di misurazione per verificare la conformità del prodotto montato con la scheda tecnica</li> </ul>	-	40	Aula + Laboratorio
B.EDU.9	<b>Il controllo di conformità del pezzo lavorato e del montaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura analitica del disegno meccanico</li> <li>• Definizione del ciclo di lavorazione a partire dalle esigenze tecniche di realizzo</li> <li>• Tipologie di materiali e caratteristiche</li> <li>• Tecniche di lavorazione meccanica per tipologia di materiale e esigenze realizzative</li> <li>• La qualità nelle lavorazioni meccaniche</li> <li>• Strumenti di misurazione della qualità nella carpenteria metallica e rispettivi ambiti di utilizzo</li> <li>• Tecniche di analisi per la conformità del pezzo lavorato o montato</li> <li>• Comunicazione della conformità e della non conformità</li> <li>• Il riutilizzo dei pezzi scartati</li> </ul>	-	32	Aula + Laboratorio

A photograph of a construction site featuring several tall tower cranes and a large, multi-story building under construction. The building's steel framework is visible, surrounded by scaffolding. The sky is clear and blue. The 'fmts group' logo is overlaid in the upper left, and the word 'EDILIZIA' is centered in a large white font over a dark circular background.

fmts  
group

EDILIZIA



CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA
B.EDU.10	<b>Il Building Information Modeling per la gestione e il controllo della commessa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Processo Informativo delle Costruzioni (Norma UNI 11337:2017)</li> <li>• L'informatizzazione nei processi di filiera: comunicazione e interoperabilità</li> <li>• Strumenti della Modellazione Informativa</li> <li>• Strumenti di Condivisione (ACDat, CDE; BIM Environment)</li> <li>• Presentazione del BIM</li> <li>• Focus sulla Metodologia BIM: organizzazione della stazione appaltante tra risorse disponibili e richieste della committenza</li> <li>• Progettazione BIM</li> <li>• Progettazione integrata: BIM e progettazione strutturale</li> <li>• BIM e pianificazione</li> <li>• Il BIM in cantiere</li> <li>• Operazioni di verifica</li> <li>• Modelli di gestione "open data"</li> <li>• LEAN Project Development System</li> <li>• BIM Management Strategy</li> </ul>	40	60	Aula + Laboratorio
B.EDU.11	<b>La manutenzione degli impianti termoidraulici: verifica efficienza, diagnosi dei guasti e tecniche di riparazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluzioni impiantistiche tradizionali e innovative negli impianti termoidraulici</li> <li>• Gli standard di funzionamento dell'impianto</li> <li>• Sicurezza: la valutazione dei rischi di un impianto termoidraulico, procedure la mitigazione e procedure di emergenza</li> <li>• La manutenzione ordinaria degli impianti e della dotazione</li> <li>• La manutenzione straordinaria degli impianti e della dotazione</li> <li>• Verifica dei parametri e degli standard di funzionamento dell'impianto</li> <li>• Verifica delle conformità e delle procedure di utilizzo</li> <li>• Prove di funzionamento</li> <li>• Malfunzionamenti e guasti negli impianti: diagnosi e interventi</li> <li>• La documentazione inerente agli interventi e gli adempimenti</li> <li>• La sicurezza negli ambienti interessati dall'impianto e la gestione delle situazioni di emergenza</li> </ul>	40	60	Aula + Laboratorio

B.EDU.12	<b>Materiali e tecniche costruttive in bioedilizia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione alla bioedilizia: significato e contestualizzazione del termine</li> <li>• Le tipologie di involucro edilizio: requisiti ambientali e requisiti tecnologici</li> <li>• Cenni sul risparmio energetico e certificazione energetica degli edifici</li> <li>• L'efficienza energetica e la sostenibilità ambientale in edilizia</li> <li>• Materiali sostenibili</li> <li>• La norma uni11704:2018</li> <li>• La norma uni8297</li> <li>• la norma uni en iso 4618</li> <li>• la norma uni en 845-3</li> <li>• salubrità degli ambienti di vita: bio-compatibilità dei materiali da costruzione e criteri di scelta.</li> <li>• elementi di tecnologia dei materiali: inerti, leganti, laterizi, pitture e vernici, legno da costruzione, materiali metallici</li> <li>• descrizione dei principali materiali naturali nella bioedilizia, delle loro caratteristiche tecniche-prestazionali e dei prodotti derivati: paglia, argilla, calce, canapa, legno e derivati, la calce.</li> <li>• introduzione alla costruzione e uso della terra cruda.</li> <li>• elementi di fisica edile.</li> <li>• principi generali per la sostenibilità dei processi costruttivi.</li> <li>• elementi di tecnologia delle costruzioni: fondazioni, strutture intelaiate, coperture, diverse tipologie di murature.</li> <li>• elementi di tecnica professionale: corretto utilizzo dei principali attrezzi e macchine da cantiere</li> <li>• costruire e riqualificare con i materiali naturali.</li> <li>• salubrità degli ambienti di vita: bio-compatibilità dei materiali da costruzione e criteri di scelta.</li> <li>• Restauro e recupero in bioedilizia: compatibilità dei materiali con l'esistente</li> <li>• strategie di recupero e l'efficientamento dell'esistente. principali</li> <li>• criticità negli interventi di recupero e soluzioni per risolverle</li> <li>• risanamento da muffe</li> </ul>	-	60	Aula + Laboratorio
B.EDU.13	<b>Progettazione di sistemi domotici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi delle caratteristiche degli impianti elettrici-elettronici già in essere</li> <li>• Soluzioni di domotica</li> <li>• Analisi delle esigenze del cliente</li> <li>• Elaborare il progetto dell'impianto elettrico</li> <li>• Elaborare il progetto domotico</li> <li>• Interpretazione del disegno tecnico già predisposto</li> <li>• Identificazione materiali, tempi e costi e definizione del budget</li> <li>• Prescrizioni per la progettazione, la realizzazione e la verifica di un impianto elettrico utilizzatore in bassa tensione: la CEI 64-8: gli impianti a livelli</li> <li>• Il livello 3 Domotico</li> <li>• I sistemi d'automazione in ambito residenziale: HBES</li> <li>• La guida CEI 205-14: progettazione, installazione e collaudo dei sistemi HBES</li> <li>• La sicurezza negli impianti domotici</li> <li>• Domotica ed efficienza energetica</li> <li>• APE, detrazioni e incentivi</li> </ul>	-	60	Aula + Laboratorio

B.EDU.14	<p><b>La messa in opera del sistema di isolamento termico a cappotto per la riqualificazione energetica degli edifici</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione e importanza della certificazione</li> <li>• Il decreto cura Italia: bonus e detrazioni</li> <li>• Quadro normativo di riferimento: la 11715 e la UNI 11716:2018</li> <li>• La diagnostica di cantiere</li> <li>• La preparazione dei supporti</li> <li>• Progettazione e realizzazione di un sistema a cappotto</li> <li>• Organizzazione del cantiere: materiali e attrezzature</li> <li>• L'applicazione pratica, a partire dalla realizzazione di porzioni di sistema: <ul style="list-style-type: none"> <li>• posa delle guide di partenza;</li> <li>• applicazione dei pannelli isolanti mediante adesivo;</li> <li>• fissaggio tramite tassellatura (viene richiesto di segnare la posizione dei tasselli, senza realmente inserirli);</li> <li>• posa dei paraspigoli;</li> <li>• rasatura dei pannelli e applicazione della rete di armatura;</li> <li>• applicazione del secondo strato di rasatura;</li> <li>• esecuzione della finitura a spessore</li> </ul> </li> <li>• Tecniche di incollaggio e uso corretto dei tasselli</li> <li>• Applicazione della malta d'armatura e della rete di rinforzo</li> <li>• Stesura delle differenti tipologie di finitura</li> <li>• Costi e problematiche connesse ad una cattiva installazione</li> <li>• Analisi dettagli costruttivi più frequenti in cantiere</li> </ul>	-	40	Aula + Laboratorio + Prove pratiche
B.EDU.15	<p><b>La progettazione e costruzione di interventi sostenibili: l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione generale ai Criteri Ambientali Minimi: campi di applicazione, decreti in vigore, settori di utilizzo, ecc.</li> <li>• L'obbligo di applicazione dei CAM ai sensi del Codice degli Appalti Pubblici.</li> <li>• I CAM in edilizia: il DM 11 ottobre 2017.</li> <li>• Analisi dei criteri principali ai vari livelli e valutazione delle problematiche applicative.</li> <li>• Utilizzo dei CAM nella fase di progettazione; indicazioni per i capitolati speciali d'appalto. Utilizzo dei CAM nella scelta dei progettisti.</li> <li>• Caratteristiche degli appaltatori: misure di gestione ambientale, criteri sociali, ecc. Criteri da applicare nella gestione del cantiere. Problematiche legate ai controlli in cantiere per la verifica della corretta applicazione dei CAM.</li> <li>• Utilizzo dei CAM nella procedura di gara con offerta economicamente più vantaggiosa.</li> <li>• Varianti in corso d'opera.</li> <li>• Cenni agli altri CAM afferenti agli appalti pubblici: illuminazione, gestione energetica edifici, arredo urbano, gestione aree verdi.</li> <li>• La gestione dei rifiuti: aspetti generali della parte IV del D.lgs. 152/06 e la loro applicazione nella fase di cantiere.</li> <li>• La gestione del deposito temporaneo: criteri, disposizioni operative, procedure di gestione ed approntamenti tecnici. Introduzione alla classificazione dei rifiuti pericolosi e alla loro gestione.</li> <li>• La gestione dei rifiuti da manutenzione: l'applicazione dell'art. 230 e dell'art. 266 relativi alla manutenzione.</li> <li>• Gli aspetti relativi alle diverse matrici ambientali: contenimento delle polveri, gestione delle acque di scarico, limitazione delle emissioni sonore.</li> <li>• La gestione delle terre da scavo: l'applicazione della normativa nazionale e le disposizioni regionali.</li> <li>• Modalità operative per la gestione della tracciabilità e alla gestione dei materiali da scavo qualificati come rifiuti. La gestione delle sostanze pericolose presenti in cantiere: disposizioni operative per lo stoccaggio in cantiere.</li> </ul>	-	40	Aula + Laboratorio



VPN



# INFORMATION TECHNOLOGY



CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA
B.LE.75	<b>Cybersecurity: la valutazione della vulnerabilità dei sistemi HW e SW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inglese tecnico per l'informatica</li> <li>• La sicurezza informatica: in cosa consiste e perché è necessaria</li> <li>• I pericoli della sicurezza informatica</li> <li>• Gli strumenti del cyber attack</li> <li>• La sicurezza per il mobile</li> <li>• La sicurezza nel cloud computing</li> <li>• I software antivirus</li> <li>• La sicurezza nel cloud computing</li> <li>• Normativa di riferimento per la sicurezza informatica</li> <li>• Focus sulla norma ISO 27005</li> <li>• Certificazioni</li> <li>• Metodologie per l'analisi del rischio</li> <li>• Testare il funzionamento dei piani di business continuity e disaster recovery</li> <li>• Valutazione minacce e vulnerabilità dei sistemi HW e SW</li> <li>• Valutazione dei danni dovuto ad un attacco informatico</li> <li>• Strategie di cybersecurity: valutazione delle soluzioni più appropriate</li> </ul>	40	60	Aula + Laboratorio
B.LE.76	<b>Cybersecurity: soluzioni per la sicurezza dei sistemi HW e SW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inglese tecnico per l'informatica</li> <li>• La sicurezza informatica: in cosa consiste e perché è necessaria</li> <li>• I pericoli della sicurezza informatica e le tecnologie e tecniche di attacco</li> <li>• Crittografia e cifratura</li> <li>• Cybercrime: standard essenziali di sicurezza</li> <li>• Cybercrime: Individuare gli attacchi</li> <li>• Normativa di riferimento per la sicurezza informatica</li> <li>• La sicurezza nel sistema pubblico di connettività</li> <li>• Il ruolo dei Computer Emergency Response Team</li> <li>• Per un piano di gestione della sicurezza informatica aziendale</li> <li>• Per un piano di gestione dei dati aziendali informatizzati</li> <li>• Per la continuità di servizio: sistemi di backup</li> <li>• Per la continuità di servizio: soluzioni di backup</li> <li>• Per la continuità di servizio: Disaster Recovery Planning</li> </ul>	40	60	Aula + Laboratorio
B.LE.77	<b>Analisi dei requisiti del sistema ERP per le esigenze aziendali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemi informativi aziendali</li> <li>• Focus sui sistemi informativi ERP</li> <li>• L'organizzazione come sistema</li> <li>• Business strategy</li> <li>• Sistemi informativi ERP e organizzazione aziendale: l'orientamento ai processi</li> <li>• Modelli di analisi organizzativa e di mappatura dei processi</li> <li>• La dimensione organizzativa di un modello ERP</li> <li>• Problematiche tecnologiche inerenti l'implementazione di un progetto ERP: Enterprise Application Integration</li> <li>• Problematiche tecnologiche inerenti l'implementazione di un progetto ERP: Data migration</li> <li>• Metodologie per l'analisi dei requisiti</li> <li>• Il ciclo di adozione</li> <li>• Fattori Critici di Successo</li> <li>• Personalizzazione ed integrazione tra diversi sistemi software</li> </ul>	40	60	Aula + Laboratorio



B.LE.78	<b>Dai requisiti alla configurazione di un sistema ERP, sino alla sua implementazione nei processi aziendali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dimensioni tecnologiche dell'ERP</li> <li>• Implementazione ERP: Cost drivers</li> <li>• Time frame di progetto e valutazione dell'investimento</li> <li>• Il project management</li> <li>• La gestione organizzativa del progetto</li> <li>• Definizione della architettura di un sistema ERP</li> <li>• La configurazione di un sistema ERP</li> <li>• L'installazione di un sistema ERP</li> <li>• L'integrazione operativa del sistema ERP con gli altri SW aziendali</li> <li>• Dall'ERP all'organizzazione: aspettative, commitment e resistenze</li> <li>• Valutazione della cyber security e data protection</li> <li>• Apprendere dall'esperienza: valutazione di impatto e definizione degli interventi di miglioramento sul sistema ERP</li> <li>• Verifica complessiva della funzionalità del sistema ERP e della soddisfazione del cliente</li> </ul>	40	60	Aula + Laboratorio
B.LE.79	<b>System integrator</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data Analytics e ML: Big data - il processo di generazione dei dati - lo storage dei dati in diversi contesti - lo streaming dei dati - il concetto di qualità del dato e validazione di un data set</li> <li>• Data visualization: la visualizzazione dei grandi dati - comprendere le informazioni racchiuse nei dati</li> <li>• Il machine learning ed i modelli di analisi dei grandi dati: clusterizzazione – associazione - previsione / predizione</li> <li>• Il modello di analisi dei dati: preparazione del dataset - i sistemi data driven cosa sono - dalla statistica al Machine learning - cosa posso fare con i sistemi di ML - come funzionano i sistemi di ML</li> <li>• Differenza tra intelligenza artificiale, machine learning, deep learning, reinforcement learning</li> <li>• Le reti neurali ed il deeplearning e campi di applicazione</li> <li>• L'implementazione dell'AI in campo: problematiche relative al funzionamento dell'AI - le infrastrutture per far funzionare l'ai nei processi</li> <li>• Evoluzione dell'IoT e aspettative di crescita; Che cosa è possibile collegare alla rete; I gradi di maturità delle applicazioni IoT</li> <li>• Smart Manufacturing, logistica RFID evoluta</li> <li>• Principi d'acquisizione dei dati e strumenti di analisi in tempo reale</li> <li>• Cloud computing</li> <li>• Fasi del ciclo di vita del prodotto e processi aziendali coinvolti</li> <li>• I metodi e gli strumenti per la progettazione assistita del prodotto</li> <li>• La progettazione del processo e i metodi di Computer Aided Process Planning</li> <li>• Relazione tra cicli tecnologici e tipologie di sistema produttivo</li> <li>• Metodi di Manufacturing System Engineering</li> <li>• Integrazione fra le attività di pianificazione del sistema produttivo e fasi di product design e manufacturing planning</li> <li>• Integrazione con la supply-chain</li> <li>• Strumenti per l'analisi e il re-engineering dei processi</li> <li>• Architettura delle soluzioni software PLM</li> <li>• L'integrazione del PLM nelle risorse informatiche dell'azienda</li> </ul>	-	60	Aula + Laboratorio + Prove pratiche
B.LE.80	<b>Il cloud per le aziende</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I servizi Cloud (SaaS – PaaS – IaaS)</li> <li>• I vantaggi per le aziende</li> <li>• Elementi di base della virtualizzazione</li> <li>• Virtualizzazione server side e su larga scala</li> <li>• Il provider</li> <li>• Cloud Services: Azure Cloud, Amazon Web Services, Google Cloud</li> <li>• Containers - serverless</li> <li>• Linux server</li> <li>• Sviluppo e scalabilità</li> <li>• Analisi dei rischi e misure di sicurezza</li> <li>• Disaster</li> <li>• Analisi dei costi e gestione dell'infrastruttura</li> </ul>	-	40	Aula + Laboratorio + Prove pratiche





A large, semi-transparent blue circle is centered in the image. Inside the circle, a person wearing a white shirt and a high-visibility blue and yellow safety vest is holding a yellow and orange hard hat. The person's arm is extended to the right. The background within the circle is a blurred warehouse floor.

**LOGISTICA,  
SPEDIZIONI  
E TRASPORTI**



CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA
B. LE.LO.1	<b>Programmazione del ciclo logistico integrato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La catena logistica integrata (Supply Chain Management)</li> <li>• Processi e componenti della catena logistica integrata</li> <li>• Definizione ed analisi del sistema logistico</li> <li>• Misurazione della performance logistiche</li> <li>• I costi della logistica</li> <li>• Aspetti tecnologici ed organizzativi</li> <li>• Gli Incoterms</li> </ul>	-	40	Aula
B. LE.LO.2	<b>Green Logistics</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di Economia della Sostenibilità e Green Strategy</li> <li>• L'orientamento green come strategia di competitività</li> <li>• I trend dell'economia green con maggiori impatti sul mercato</li> <li>• Framework Normativo e orientamenti comunitari</li> <li>• Per una visione integrata e strategica della sostenibilità in azienda</li> <li>• Casi di studio: programmi di ecosostenibilità logistica e applicazione di strategie green</li> <li>• I caratteri generali e qualificanti della green logistic: flussi forward e reverse di prodotti, informazioni e servizi tra il punto di origine e il punto di consumo</li> <li>• Pianificare programmi aziendali di green logistic</li> </ul>	24	40	Aula
B. LE.LO.3	<b>Contabilità di magazzino: aspetti amministrativi e fiscali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le rimanenze di magazzino</li> <li>• Fondamenti organizzativi del sistema amministrativo e contabile</li> <li>• Requisiti fiscali della contabilità di magazzino</li> <li>• Modalità di rilevazione della movimentazione delle scorte</li> <li>• Tecniche di gestione del magazzino</li> <li>• Valutazione e rappresentazione delle rimanenze di magazzino nel bilancio d'esercizio</li> <li>• Possibili accertamenti sulla contabilità di magazzino</li> </ul>	24	40	Aula
B. LE.LO.4	<b>Percorsi di efficientamento delle attività logistico-distributive</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le evoluzioni della logistica distributiva</li> <li>• Modelli organizzativi innovativi nella logistica distributiva</li> <li>• Indicatori di performance</li> <li>• Analisi dei costi nella logistica distributiva</li> <li>• Tecniche e metodologie per prevedere e gestire la domanda in fasi di rapida mutazione delle dinamiche di mercato</li> <li>• La configurazione delle reti distributive e percorsi di ottimizzazione</li> <li>• Progettare e valutare i servizi ai clienti</li> <li>• Efficienza dei magazzini di distribuzione</li> <li>• Pianificazione ed ottimizzazione dei trasporti</li> <li>• Ottimizzazione dei tempi di carico e scarico</li> <li>• Soluzioni digitali a supporto dell'efficientamento delle attività logistico-distributiva</li> </ul>	32	40	Aula
B. LE.LO.5	<b>Il funzionamento del cronotachigrafo e la corretta gestione dei tempi di guida e di riposo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa cogente (Regolamento UE n. 165/2014) con particolare attenzione ai più recenti Regolamenti (UE n. 164/15)</li> <li>• Disciplina dei tempi di guida e di riposo</li> <li>• Importanza del tachigrafo e obbligo del suo utilizzo</li> <li>• Evoluzione tecnologica e uso del tachigrafo digitale</li> <li>• Descrizione e utilizzo delle carte tachigrafiche</li> </ul>	-	16	Aula

B. LE.LO.6	<b>L'Outsourcing logistico: forme di terziarizzazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato della logistica: evoluzioni di settore</li> <li>• Il fenomeno dell'Outsourcing: vantaggi e rischi</li> <li>• La terziarizzazione: caratteristiche e forme</li> <li>• Le strategie del servizio: programmazione, costi e aspettative del cliente</li> <li>• driver di costo: strumenti di calcolo, struttura e confronto</li> <li>• La partnership logistica: percorsi e documentazione</li> <li>• Gli strumenti per la selezione del partner</li> <li>• La tariffa: caratteristiche, struttura, requisiti</li> <li>• Programmazione, realizzazione e controllo delle attività</li> <li>• Gli accordi sul livello di servizio: metriche e strumenti contrattuali</li> <li>• Valutazione audit fornitori</li> <li>• Il processo di outsourcing: fasi e attività</li> <li>• Indicatori di performance per il controllo delle operazioni di outsourcing</li> <li>• Gestione dei rischi</li> </ul>	32	40	Aula
B. LE.LO.7	<b>Nuove strategie logistiche e distributive a supporto dell'e-commerce</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nuove modalità di vendita: il fenomeno dell'e-commerce</li> <li>• Il consumatore del commercio elettronico: diritti e tutele</li> <li>• La ridefinizione dei processi di acquisto on line</li> <li>• Le strategie logistiche a supporto del commercio elettronico</li> <li>• L'approvvigionamento: le diversificazioni del servizio</li> <li>• La logica della rete distributiva</li> <li>• Reverse logistics</li> <li>• Le nuove forme di consegna delle merci</li> <li>• La programmazione delle strategie logistiche e distributive: gli indicatori di performance e driver di costo legato al commercio elettronico</li> <li>• Strumenti per il calcolo delle scorte</li> <li>• La domande previsionale delle merci</li> <li>• Il picking di magazzino funzionale all'e-commerce</li> <li>• Riduzione dell'unità di movimentazione: dai colli ai pezzi</li> <li>• Il sistema informatico: dal magazzinaggio alla gestione corrieri</li> <li>• La fase di trasporto: strumenti per la programmazione</li> <li>• Sistema di consegna e ritiro: evoluzioni secondo le condizioni del Covid 19</li> </ul>	32	40	Aula
B. LE.LO.8	<b>Lean Logistic: la trasformazione snella nei processi logistici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lean Logistic: definizione e vantaggi</li> <li>• I principi del processo lean per lo snellimento della logistica</li> <li>• L'automazione dei processi</li> <li>• Evoluzioni della domanda</li> <li>• Il Lead Time: la riduzione dei tempi di attraversamento</li> <li>• Il valore aggiunto del cliente</li> <li>• Lo spreco: classificazione e tipologie</li> <li>• Strumenti e tecniche per l'individuazione delle operazioni a valore 0</li> <li>• Tecniche e modelli per l'eliminazione degli sprechi</li> <li>• Value Stream Map: l'analisi dei flussi logistici</li> <li>• Diagramma di flusso per la valutazione degli elementi di processo</li> <li>• Le logiche di magazzino lean e modelli supermarket</li> <li>• Modelli di approvvigionamento e logiche push flow</li> <li>• Le forme di stoccaggio e allocazione</li> <li>• Il processo semplificato e automatizzato di picking</li> <li>• Le linee di confezionamento</li> <li>• Il processo di consegna e fornitura in ottica lean</li> <li>• I nuovi modelli organizzativi in ottica lean</li> </ul>	32	40	Aula

B. LE.LO.9	<b>Nuove tecnologie di Smart Logistic</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smart Logistic: definizione e vantaggi</li> <li>• I principi della smart logistic</li> <li>• Le nuove tecnologie 4.0 a supporto della Smart Logistic</li> <li>• L'automazione dei processi</li> <li>• La robotica a supporto della logistica: smistamento merce e individuazione errori di stoccaggio</li> <li>• Applicazioni IoT per le attività di magazzinaggio e beck end</li> <li>• Applicazioni IoT a supporto della relazione con il cliente</li> <li>• Smart glass e realtà aumentata nei magazzini e centri smistamento</li> <li>• Strumenti di vision picking per la fase di preparazione e spedizione</li> <li>• Tecnologie di chatbot per le istruzioni di movimentazione e spostamento</li> <li>• Utilizzo dei droni teleguidati</li> <li>• Intelligenza Artificiale e machine learning</li> <li>• Supply Chain integrata</li> <li>• Utilizzo di sensori IoT per i processi di fornitura</li> </ul>	32	40	Aula
B. LE.LO.11	<b>Eco-drive per ridurre i costi e orientarsi alla sostenibilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti normativi ed evoluzione tecnologica</li> <li>• Corretto utilizzo dei dispositivi di bordo</li> <li>• Tecniche di guida economica</li> <li>• Sicurezza attiva e passiva</li> <li>• Valutazione dei vantaggi economici e valorizzazione dell'ecosostenibilità</li> </ul>	16	32	Aula
B. LE.LO.12	<b>Supply chain management: ottimizzazione ed efficienza nella Logistica e Distribuzione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalla gestione della logistica/distribuzione tradizionale al Supply Chain Management</li> <li>• Implicazioni teoriche e pratiche della Supply Chain Management</li> <li>• Tecniche di controllo di gestione all'area funzionale della Supply Chain</li> <li>• Supply Chain Management: risvolti economici-finanziari</li> <li>• Principali software di gestione Supply Chain</li> </ul>	24	40	Aula
B. LE.LO.10	<b>Offerta formativa personalizzata</b>				



**COMMERCIO**



CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA
B.IE.CO.2	<b>Lo sviluppo efficace del processo d'acquisto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il processo d'acquisto: obiettivi e impatti sull'azienda</li> <li>• La fase di approvvigionamento</li> <li>• L'acquisto: le fasi del processo</li> <li>• La pianificazione e la valutazione delle offerte</li> <li>• La gestione degli ordini</li> <li>• Il rapporto con clienti</li> <li>• Ricerce e gestione dei fornitori</li> </ul>	24	40	Aula
B.IE.CO.4	<b>La gestione del servizio di customer care</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il Customer Relationship Management (CRM): elementi e principi</li> <li>• analisi di mercato: indagini di scenario ed evoluzioni post Covid</li> <li>• il comportamento d'acquisto</li> <li>• il benchmarking: strumenti di analisi concorrenza</li> <li>• il customer care: strategie e modelli</li> <li>• tecniche di pianificazione e controllo delle attività CRM</li> <li>• la configurazione del modello customer care: strumenti di marketing strategico ed operativo</li> <li>• le specifiche funzionali del CRM: servizi offerti, service level agreement, canali gestiti, target, linee di accesso e attesa</li> <li>• la relazione con il cliente: procedure di accoglienza e assistenza pre e post vendita</li> <li>• tecniche di fidelizzazione del cliente</li> <li>• le operazioni di controllo e valutazione attività customer care: parametri di prestazione e risultati attesi</li> <li>• software di gestione customer service</li> <li>• la gestione di disservizi e reclami</li> <li>• normativa sulla tutela del consumatore e trattamento dati personali</li> </ul>	24	40	Aula
B.IE.CO.5	<b>Store management: visual merchandising e allestimenti degli spazi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Store Management: modelli e strumenti</li> <li>• le evoluzioni di mercato e gli impatti sulla gestione del negozio</li> <li>• L'acquisto: tecniche di pianificazione e gestione</li> <li>• la clientela: segmentazione e target</li> <li>• il retail: principi chiave per il successo</li> <li>• il visual merchandising: definizioni e caratteristiche</li> <li>• concept design</li> <li>• strategie di commercializzazione: stimoli sensoriali</li> <li>• comunicare l'identità del brand</li> <li>• il valore della comunicazione: saper presentare il prodotto</li> <li>• strumenti di persuasione e gestione delle obiezioni</li> <li>• esperienze sensoriali: elementi di neuromarketing per sedurre il cliente</li> <li>• allestimenti degli spazi: tecniche e strumenti di gestione store e show room</li> <li>• il layout: tecniche per una disposizione ottimale</li> <li>• la gestione della vetrina per la valorizzazione della merce</li> <li>• gli errori più frequenti da evitare nello store management</li> </ul>	24	40	Aula

B.LE.CO.6	<b>Il punto vendita: strumenti per la gestione e l'efficienza economica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo store: indicatori di prestazione economici</li> <li>• tecniche e strumenti del processo decisionario</li> <li>• obiettivi e mission del negozio</li> <li>• il controllo di gestione</li> <li>• gli aspetti previsionali</li> <li>• strumenti di budgeting</li> <li>• acquisti e traffici del punto vendita</li> <li>• gli scontrini</li> <li>• tasso di conversione</li> <li>• le categorie: processi di vendita</li> <li>• margini economici</li> <li>• la gestione commerciale</li> <li>• promozione e sconti</li> <li>• schede fedeltà e premi</li> <li>• rotazione e stock</li> <li>• modalità di pagamento</li> <li>• differenziali</li> <li>• costi diretti alle risorse e alla struttura del negozio</li> <li>• KPI di controllo</li> <li>• informazioni di ritorno e analisi degli scostamenti"</li> </ul>	32	40	Aula
B.LE.CO.7	<b>Store check per il potenziamento della rete vendita</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo store check: analisi delle caratteristiche della rete vendita</li> <li>• valutazioni di benchmarking</li> <li>• gli assortimenti</li> <li>• display, promozioni, prezzo</li> <li>• la comunicazione con il cliente</li> <li>• indicatori quantitativi e qualitativi: di processo, di servizio, di sviluppo organizzativo</li> <li>• la Scheda di Valutazione Bilanciata</li> <li>• Store Equity Assessment</li> <li>• strategie di riposizionamento della rete vendita</li> <li>• la costruzione di dashboard</li> </ul>	-	16	Aula
B.LE.CO.8	<b>Offerta formativa personalizzata</b> _____				





INCIBUM

**FOOD**

CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA
B.INC.1	<b>Il pesce povero metodi per una giusta lavorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di pulizia, squamatura, eviscerazione, sfilettatura</li> <li>• Tecniche di lavorazione e conservazione del pesce</li> <li>• Le diverse tecniche di cottura del pesce in base alla tipologia</li> <li>• I primi ed i secondi piatti a base di pesce</li> </ul>	16	40	Training on the job
B.INC.2	<b>La pasta fresca, ripieni, sfoglie e metodi di impiattamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Pasta: storia e tradizione</li> <li>• Le tipologie di grani e molitura</li> <li>• La cottura e le preparazioni</li> </ul>	16	40	Training on the job
B.INC.3	<b>Food cost e gestione di una struttura ristorativa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La stima dei costi delle materie prime</li> <li>• Creazione dei menù</li> <li>• L'ottimizzazione dell'uso delle materie prime</li> </ul>	16	40	Aula
B.INC.4	<b>Tecniche di sala</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abbigliamento, standing, regole comportamentali</li> <li>• Modalità di gestione delle richieste del cliente, gestione delle emergenze;</li> <li>• Gestione rapporti sala – cucina</li> <li>• Accoglienza e psicologia del cliente</li> </ul>	16	40	Training on the job
B.INC.5	<b>Enologia e abbinamento vino cibo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di enografia</li> <li>• I vitigni più coltivati e i grandi vini italiani</li> <li>• I prodotti beverage italiani</li> <li>• Tecniche di abbinamento cibo/vino</li> </ul>	16	40	Training on the job
B.INC.6	<b>Dessert da ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di basi e glasse</li> <li>• Rivisitazione dei classici</li> <li>• Proposte moderne e innovative</li> <li>• Finitura e impiattamento</li> </ul>	16	40	Training on the job
B.INC.7	<b>Dolci semplici ma d'impatto per la media ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dolci al cucchiaio</li> <li>• Dolci al bicchiere</li> <li>• Utilizzo della stampistica</li> </ul>	16	40	Training on the job
B.INC.8	<b>Sostenibilità e riduzioni di scarto e tecniche di conservazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Come ridurre gli sprechi</li> <li>• Utilizzo della tecnologia</li> <li>• Nuove tecniche di cottura</li> </ul>	16	40	Aula/Toj
B.INC.9	<b>Tapas entre e finger food</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione di finger food gourmet</li> <li>• Come effettuare un giusto abbinamento</li> <li>• La gestione delle precotture per un evento</li> </ul>	16	40	Training on the job
B.INC.10	<b>Pizza in teglia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche d'impasto</li> <li>• Le cotture</li> <li>• L'importanza delle farciture</li> </ul>	16	40	Training on the job
B.INC.11	<b>Topping: farcire una pizza a regola d'arte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equilibrio tra topping e impasto</li> <li>• Creme</li> <li>• Olii aromatici e spezie</li> </ul>	16	40	Training on the job
B.INC.12	<b>Marketing della ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fondamenti di marketing e comunicazione</li> <li>• Tecniche per costruire strategie efficaci</li> <li>• Come costruire un piano di personal branding in base alla tipologia di ristorazione</li> <li>• Promozione dei Social Network</li> </ul>	16	40	Aula

B.INC. PR.1	<b>Chef in Formazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia e cultura della cucina italiana</li> <li>• Contesto lavorativo</li> <li>• Etica professionale e cultura del lavoro</li> <li>• Nutrizione e benessere</li> <li>• Trattamento delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• Merceologia e tecniche di lavorazione – I Vegetali</li> <li>• Merceologia e tecniche di lavorazione – La Carne</li> <li>• Merceologia e tecniche di lavorazione – Il Pesce</li> <li>• Merceologia e tecniche di lavorazione – Le Uova</li> <li>• Merceologia e tecniche di lavorazione – Riso</li> <li>• Merceologia e tecniche di lavorazione – La Pasta</li> <li>• Fondi e salse calde e fredde</li> <li>• Il pesce – Preparazione delle ricette</li> <li>• La carne – Preparazione delle ricette</li> <li>• Legumi Riso e cereali – Preparazione delle ricette</li> <li>• Panificazione e pasticceria base</li> <li>• Le frittiture</li> <li>• Cucina d'autore</li> <li>• Le Cucine Regionali</li> <li>• Elementi di enologia e tecniche di sala</li> <li>• Food cost</li> <li>• Lingua francese</li> <li>• Lingua inglese</li> </ul>	-	1200	Aula + Stage
B.INC. PR.2	<b>In Pasticceria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etica professionale e cultura del lavoro</li> <li>• Contesto lavorativo</li> <li>• Nutrizione e benessere</li> <li>• Merceologia e prodotti – Gli ingredienti base</li> <li>• Le basi della pasticceria</li> <li>• Pasticceria d'autore</li> <li>• Panificazione e pasticceria salata</li> <li>• Le frittiture</li> <li>• I lievitati</li> <li>• Il cioccolato</li> <li>• Il gelato</li> <li>• I dolci regionali italiani</li> <li>• Le torte e i semifreddi</li> <li>• Dessert da ristorazione</li> <li>• Pasticceria per intolleranze</li> <li>• Tecniche avanzate di pasticceria</li> <li>• Senso estetico e creatività</li> <li>• Pasticceria internazionale</li> <li>• Marketing e comunicazione</li> <li>• Food cost</li> <li>• Visual merchandising</li> <li>• Lingua francese</li> <li>• Lingua inglese</li> </ul>	-	1200	Aula + Stage
B.INC. PR.3	<b>In Pizzeria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etica professionale e cultura del lavoro</li> <li>• Le materie prime</li> <li>• Gli impasti</li> <li>• Le cotture</li> <li>• Topping</li> <li>• La pizza Napoletana</li> <li>• Le frittiture in pizzeria</li> <li>• La pizza contemporanea</li> <li>• La pizza Romana</li> <li>• Marketing e comunicazione</li> <li>• Food cost</li> </ul>	-	520	Aula + Stage
B.INC. PR.4	<b>In Forno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etica professionale e cultura del lavoro (HACCP, pronto soccorso, sicurezza sul luogo di lavoro, intolleranze alimentari, allergeni)</li> <li>• Le materie prime (farine, malti, lieviti, impasti diretti e indiretti, bighe, poolish, autolisi)</li> <li>• Gli impasti (pizza in teglia, pizza gourmet e focacce, piccoli lievitati, pani regionali e prodotti da forno, pani e panini)</li> <li>• Basi di pasticceria (impasti base di pasticceria, biscotteria)</li> <li>• Panetteria (tecniche di cotture del pane)</li> <li>• Boulangerie e lievitati (baguette, viennoiserie, sfogliati dolci e salati)</li> <li>• Simulazione di produzione</li> <li>• Food Cost</li> </ul>	-	520	Aula + Stage





A woman with her back to the camera stands on a balcony, wearing a white dress and a straw hat. Her arms are raised in a gesture of joy or freedom. The background shows a panoramic view of a coastal city with red-tiled roofs, a blue sea, and distant hills under a clear sky. A large, semi-transparent yellow circle is overlaid on the scene, containing the word 'TURISMO' in white capital letters.

**TURISMO**

CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA
B.LE.TU.1	<b>Housekeeping management</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli obiettivi e funzioni dell'Housekeeping</li> <li>• Le regole comportamentali</li> <li>• L'approccio assertivo con l'ospite</li> <li>• La gestione delle operazioni di pulizia</li> <li>• La conoscenza dei prodotti, il loro utilizzo ed il codice colore</li> <li>• La gestione della biancheria</li> <li>• Il rispetto e l'ottimizzazione delle tempistiche</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.TU.2	<b>I servizi del front office e receptionist in hotel: soluzioni per l'ottimizzazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività di front desk: la gestione delle prenotazioni e delle offerte turistiche</li> <li>• L'attività di check in: il primo approccio con il cliente, empatia e comunicazione efficace, la registrazione informatizzata</li> <li>• L'attività di check out: la definizione informatizzata del conto, la registrazione informatizzata delle fatture, la gestione dell'incasso, la proposta di offerte promozionali successive</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.TU.3	<b>Hotel Management: strategie per innovare e rilanciare la competitività</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche dei ruoli manageriali e gli stili di management</li> <li>• Le competenze relazionali nella gestione e nella motivazione delle persone</li> <li>• Il marketing management e la comunicazione interna ed esterna all'azienda</li> <li>• Il controllo di gestione e i processi di qualità nelle aziende</li> <li>• Le tecnologie innovative e gli impatti sui processi aziendali e sui modelli organizzativi delle imprese turistiche</li> <li>• L'e-business</li> </ul>	32	40	Aula
B.LE.TU.4	<b>Digital Strategic Planning: strategie per il marketing on-line</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli obiettivi di comunicazione aziendale</li> <li>• Le opportunità offerte dai media digitali e dal web 2.0 nella progettazione di strategie di pianificazione</li> <li>• Il digital marketing e i nuovi trend</li> <li>• La gestione delle informazioni, l'organizzazione e il controllo dell'advertising</li> <li>• Le nuove tecniche e strategie di pianificazione media</li> <li>• Le tecniche SEO (Search Engine Optimization) e SEM (Search Engine Marketing)</li> <li>• Realizzare analisi di benchmarking</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.TU.5	<b>Brand and reputation Management</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le basi del Marketing Relazionale</li> <li>• L'importanza della reputazione online come fattore che influenza il processo di acquisto</li> <li>• Le fasi dell'ascolto e della gestione delle Conversazioni online</li> <li>• L'analisi reputazionale online</li> <li>• Principali strumenti e tecnologie per la gestione integrata delle conversazioni</li> <li>• Comprendere e formulare workflow per la gestione dei processi conversazione: Social CRM, analisi degli utenti e trend di Sentiment</li> <li>• Strumenti e processi legali per tutelare i propri Brand, i propri Asset e le Persone</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.TU.6	<b>Blog e destination Web marketing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione della strategia di distribuzione e definizione degli obiettivi commerciali</li> <li>• Blog e posizionamento aziendale</li> <li>• Tecniche di scrittura per i blog</li> <li>• Gestione blog su piattaforma open source WordPress</li> <li>• Destination Marketing</li> <li>• Organization websites (DMO)</li> <li>• Promuovere l'esperienza nella destinazione</li> <li>• Social Media Strategy</li> <li>• Le tecniche di engagement</li> </ul>	24	40	Aula

B.LE.TU.7	<b>Tourist Destination Marketing: la valorizzazione del turismo territoriale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il prodotto turistico e il concetto di destinazione</li> <li>• Il processo decisionale del turista e il processo di ricerca delle informazioni</li> <li>• La motivazione del turista</li> <li>• Il sistema turistico (fasi dell'esperienza di visita, la nuova catena del valore)</li> <li>• La ricerca nel destination marketing (processi, motivazioni e aree)</li> <li>• eTourism: nuove tecnologie e destinazioni turistiche</li> <li>• "Nuovi turismi": il turismo degli eventi, il turismo eno-gastronomico, il turismo rurale, lo slow tourism</li> <li>• Le strategie di promozione del territorio</li> </ul>	16	40	Training on the job
B.LE.TU.9	<b>Turismo culturale e nuovi trend internazionali per ripensare l'esperienza di accoglienza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turismo culturale come promotore territoriale di identità</li> <li>• Il turismo culturale nuovi orientamenti di sviluppo economico-sociale</li> <li>• Per un nuovo significato del viaggio e per una nuova domanda di turismo internazionale</li> <li>• Come è sognata l'esperienza di viaggio nei territori italiani prima di essere intrapresa</li> <li>• Il territorio locale come patrimonio unico, il territorio locale come prodotto distintivo e promuovibile</li> <li>• Gli elementi distintivi che costituiscono la cultura del territorio</li> <li>• Paesistica, Museo diffuso ed Ecomuseo</li> <li>• Management Culturale e del Turismo Culturale</li> <li>• Marketing per il turismo culturale</li> <li>• Promuovere eventi e spettacoli</li> <li>• Storytelling: costruire miti per narrare l'esperienza del territorio</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.TU.10	<b>L'albergo diffuso: per una proposta territoriale e comunitaria di ospitalità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La gestione unitaria dell'offerta territoriale</li> <li>• Modelli e forme di cooperazione nell'albergo diffuso</li> <li>• Design dell'offerta territoriale</li> <li>• Coinvolgimento della comunità: per un modello di accoglienza comune e identitario</li> <li>• La relazione tra operatori e clienti nel modello dell'albergo diffuso</li> <li>• Promuovere il territorio</li> <li>• Il Turismo Culturale</li> <li>• Promuovere eventi e spettacoli</li> <li>• Storytelling: costruire miti per narrare l'esperienza del territorio</li> </ul>	24	40	Aula
B.LE.TU.8	<b>Offerta formativa personalizzata</b>				





The background image shows two healthcare workers in blue scrubs and hairnets walking through a hospital hallway. The worker on the left is wearing a pink hairnet and red shoes, while the worker on the right is wearing a white hairnet and black shoes. They are walking past a glass-walled room. In the background, there is a metal cart with a blue cloth and a white tray. The floor is highly reflective, showing the workers and the surrounding environment. A large, semi-transparent blue circle is overlaid on the center of the image, containing the word 'SANITÀ' in white, bold, uppercase letters.

# SANITÀ



CODICE	TITOLO	CONTENUTI DI MASSIMA	DURATA MIN	DURATA MAX	METODOLOGIA	CERTIFICAZIONE
B.LE.29	<b>La relazione tra operatore sanitario e utente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruzione di una relazione operatore socio-sanitario e cliente-utente-paziente</li> <li>• Oltre la relazione assistenziale: percezione dei bisogni, relazione empatica e comunicazione efficace</li> <li>• La relazione significativa operatore-paziente: tecniche e strumenti</li> <li>• Il superamento delle situazioni critiche nella relazione operatore-paziente</li> <li>• L'approccio centrato sulla persona in ambito socio-sanitario</li> </ul>	-	18	FAD	Certificazione ECM
B.LE.30	<b>La prevenzione dei rischi professionali nel settore sanitario</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema legislativo in materia di sicurezza sul lavoro</li> <li>• I rischi nel settore socio-sanitario</li> <li>• Gli infortuni sul lavoro</li> </ul>	-	18	FAD	Certificazione ECM
B.LE.33	<b>Principi di fisioestetica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento medico</li> <li>• Fisioestetica</li> <li>• Protocolli</li> <li>• Pilates e fisioterapia</li> </ul>	-	18	FAD	Certificazione ECM
B.LE.34	<b>Gestione del rischio clinico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi sistemica, gestione e prevenzione degli eventi avversi</li> <li>• Modalità di prevenzione e controllo del rischio clinico</li> <li>• L'importanza della comunicazione nella gestione del rischio clinico</li> <li>• La responsabilità professionale e i rischi in ambito clinico</li> <li>• Il rischio nell'utilizzo dei dispositivi medici</li> </ul>	-	18	FAD	Certificazione ECM
B.LE.35	<b>Gestione di rifiuti nel settore sanitario</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa vigente in materia di rifiuti, tracciabilità e trasporto</li> <li>• Classificazione, identificazione ed etichettatura dei rifiuti sanitari</li> <li>• Classificazione e gestione dei rifiuti generati dalle unità operative ospedaliere</li> <li>• Procedura di smaltimento dei rifiuti, contenitori, DPI, regole</li> <li>• Obblighi e responsabilità nella produzione e spedizione dei rifiuti</li> </ul>	-	12	FAD	Certificazione ECM
B.LE.37	<b>Risk Management e responsabilità professionali nel settore sanitario</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le fonti del diritto ed il consenso informato</li> <li>• La normativa di riferimento civilistica</li> <li>• La trasparenza del settore sanitario</li> <li>• La malpractice sanitaria</li> <li>• La natura della responsabilità medica</li> <li>• La responsabilità penale</li> <li>• La responsabilità civile dell'operatore sanitario</li> <li>• Il nuovo iter processuale della responsabilità medica</li> <li>• La prova del nesso causale nella responsabilità civile</li> <li>• Il danno da perdita di chance</li> <li>• La responsabilità amministrativa</li> <li>• L'obbligo di assunzione</li> <li>• La valutazione economica del rischio assicurativo</li> <li>• I meccanismi processuali di tutela del danneggiato</li> <li>• Le principali metodologie di partecipazione al Risk Management</li> <li>• Le infezioni da COVID 19</li> </ul>	-	34	FAD	Certificazione ECM

B.LE.38	<b>Tecarterapia e patologie muscoloscheletriche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione alla metodica</li> <li>• Indicazioni al trattamento nelle diverse patologie</li> <li>• Approfondimenti</li> </ul>	-	18	FAD	Certificazione ECM
B.LE.39	<b>Terapia ad onde d'urto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione alla metodica</li> <li>• Indicazioni al trattamento con onde d'urto nelle diverse patologie</li> </ul>	-	18	FAD	Certificazione ECM
B.LE.40	<b>La responsabilità nelle professioni sanitarie: tutela della privacy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La comunicazione efficace interna, esterna, con paziente</li> <li>• La privacy ed il consenso informato</li> <li>• Conoscenze fondamentali sulla tematica del trattamento dei dati personali secondo quanto previsto dalla normativa vigente</li> <li>• Acquisizione di competenze di processo</li> <li>• Conoscenze in merito al trattamento corretto e lecito dei dati secondo la normativa vigente</li> <li>• Misure di sicurezza minime ed idonee come prescritto dal D.Lgs 196/2003"</li> </ul>	14	32	Aula	Certificazione ECM
B.LE.41	<b>Gestione Del Rischio Clinico: Evento Avverso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Rischio Clinico: definizioni</li> <li>• I pericoli e le potenziali minacce</li> <li>• Definizione e quantificazione degli ipotetici scenari di rischio</li> <li>• Misure di contemperazione dei rischi</li> </ul>	14	32	Aula	Certificazione ECM
B.LE.79	<b>Équipe multidisciplinare e gestione condivisa del paziente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I riferimenti normativi</li> <li>• Inalazione, contatto, ingestione, effetti acuti e cronici, classificazione di pericolosità</li> <li>• Etichettatura, schede di sicurezza, valori limite di soglia, misure di prevenzione, impiego dei DPI</li> </ul>	24	32	Aula / esperienziale	Certificazione ECM
B.LE.80	<b>Pensare al paziente e al caregiver come membri dell'equipe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per un modello di presa in carico: dalla centralità della malattia alla centralità del paziente</li> <li>• Servizio dato o servizio costruito: il paziente come portatore di una domanda di intervento, organizzatrice del servizio</li> <li>• Principi della medicina narrativa e integrazione dell'esperienza soggettiva come dimensione clinica</li> <li>• L'alleanza tra equipe sanitaria/assistenziale e paziente/caregiver come fattore facilitante e predittivo del buon esito dell'intervento</li> <li>• L'integrazione dell'esperienza del paziente nella gestione multidisciplinare del caso</li> <li>• Esperienze pratiche guidate</li> </ul>	16	24	Aula / esperienziale	Certificazione ECM
B.LE.81	<b>L'utilizzo dei gruppi di discussione per la gestione dello stress e burnout dell'equipe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stress e burn out nelle professioni sanitarie e nelle professioni d'aiuto</li> <li>• Per una psicologia dei vissuti</li> <li>• La collusione dei processi emozionali</li> <li>• L'equipe come buffer nella gestione emozionale degli eventi difficili</li> <li>• Agire emozioni, pensare emozioni: il gruppo come funzione specchio</li> <li>• La conduzione di un gruppo di discussione</li> <li>• Esperienze pratiche guidate</li> </ul>	16	24	Aula / esperienziale	Certificazione ECM

B.LE.82	<b>Soddisfazione del cliente (paziente e caregiver) - qualità percepita del servizio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da utente a cliente: l'importanza della domanda di intervento</li> <li>• La qualità in sanità: dalla misurazione del servizio alla misurazione della soddisfazione</li> <li>• La qualità in sanità: evoluzioni nell'approccio e nella misurazione della customer satisfaction</li> <li>• Gli strumenti e metodologie a confronto per indagare la customer satisfaction</li> <li>• Progettare una rilevazione sulla soddisfazione del cliente e sulla qualità percepita: definizione del campione; costruzione degli strumenti di indagine; definizione delle modalità di coinvolgimento</li> <li>• Analisi e interpretazione dei dati</li> <li>• Mappare le priorità e definire piani di miglioramento del servizio e della comunicazione</li> <li>• La soddisfazione del cliente e la qualità percepita come leva competitiva nella definizione dell'offerta e nella cultura di servizio</li> </ul>	24	32	Aula / esperienziale	Certificazione ECM
B.LE.83	<b>Cartella clinica elettronica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CCE: disciplina e normativa di riferimento</li> <li>• Tecnologie informatiche alla base della CCE</li> <li>• Struttura e funzionalità della CCE</li> <li>• Caratteristiche e modalità di archiviazione e consultazione della CCE</li> <li>• Profilo di responsabilità nell'utilizzo della CCE</li> <li>• Reati potenzialmente connessi alla CCE</li> <li>• Modelli di utilizzo della CCE e casi di studio</li> </ul>	16	24	Aula / esperienziale	Certificazione ECM
B.LE.84	<b>E-health care: la nuova comunicazione con il paziente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vicinanza e distanza nella relazione tra operatore sanitario e paziente/caregiver</li> <li>• La presa in carico tra evoluzioni della domanda di salute e le nuove tecnologie digitali</li> <li>• Il campo di utilizzo professionale delle tecnologie digitali ICT per la comunicazione tra operatore sanitario e paziente/caregiver</li> <li>• Focus sugli sconfinamenti di campo: la medicina narrativa alla prova delle comunicazioni con strumenti ICT</li> <li>• Comunicazione efficace e professionale attraverso le tecnologie ICT</li> <li>• Social network e strumenti web per la promozione della salute</li> <li>• Person-centred design in healthcare</li> <li>• Aspetti legali, medico-legali ed etici della sanità digitale</li> </ul>	16	24	Aula / esperienziale	Certificazione ECM
B.LE.85	<b>La telemedicina per le sfide della sanità territoriale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le sfide della medicina territoriale</li> <li>• Opportunità operative della telemedicina in una popolazione che cambia nelle esigenze e nella domanda di salute</li> <li>• Dalla presenza alla telemedicina: un nuovo campo relazionale e comunicativo tra operatore sanitario e paziente/caregiver</li> <li>• Normativa nazionale sulla telemedicina: requisiti necessari, tutela della privacy, acquisizione del consenso informato, profili di responsabilità, aspetti assicurativi</li> <li>• Tecnologie e setting operativo per il teleconsulto</li> <li>• Tecnologie e setting operativo per il telemonitoraggio</li> <li>• Telemedicina e approccio patient-centred</li> </ul>	16	24	Aula / esperienziale	Certificazione ECM





fmts  
Formazione

CONSULMAN  
Management

fmts  
Assistenza al lavoro

fmts  
myjob

eduwork

fmts  
experience

itaca

LA MIA  
SUCCESSO  
SISTEMI DI FORMAZIONE

fmts  
Finance

INCLUB

LAB

FORTIS