

Obiettivi dell'evento

L'evento formativo nasce in un'ottica interdisciplinare, in quanto la figura professionale del Tecnico della Prevenzione ha competenze sia nel campo dell'Igiene degli alimenti di origine animale e vegetale, che in materia ambientale e di sicurezza del lavoro.

I corsi di formazione quindi non devono essere monotematici, ma trattare i diversi argomenti di competenza del T. di P.

Questo corso in particolare tratterà due argomenti di notevole interesse quali:

La presenza e il riconoscimento dell'amianto negli edifici e nelle attività industriali

L'amianto è un minerale naturale a struttura fibrosa con ottime proprietà fonoassorbenti e termoisolanti, il basso costo ha consentito il suo l'utilizzo per innumerevoli applicazioni in campo industriale e nell'edilizia.

Riconosciuta la sua pericolosità, e in attuazione di specifiche direttive CE, lo stato italiano ha dettato le norme per la cessazione dell'impiego, per la bonifica e per lo smaltimento.

Si rende perciò indispensabile divulgare le conoscenze di base su tale materia affinché gli operatori della prevenzione siano in condizioni di operare al meglio in ambito territoriale.

Requisiti essenziali delle Organizzazioni di Prevenzione e controllo alla luce dei nuovi regolamenti

Le recenti modifiche della legislazione del settore alimentare, rendono necessaria un'adeguata e aggiornata conoscenza delle norme e delle procedure di controllo ufficiale, la valutazione dei rischi da applicare nelle filiere produttive degli alimenti soprattutto per acquisire padronanza degli strumenti tecnici. Inoltre dopo le normative del pacchetto igiene che cosa rimane, della legislazione previgente? Un confronto fra due ambiti, quello della normativa previgente e quello che si è concretato dopo l'effettivo dispiegarsi degli effetti dei regolamenti comunitari.

- Gli obiettivi formativi specifici, sia sul piano delle conoscenze che sulle abilità professionali, sono i seguenti: Conoscenza e approfondimento della normativa e tecniche riguardanti le bonifiche dell'amianto negli edifici e attività industriali.
- conoscere ed approfondire la normativa comunitaria, nazionale, regionale relativa al controllo ufficiale;
- conoscere ed approfondire le metodiche di valutazione, di analisi dei rischi;
- approfondimento delle metodiche più efficaci nel controllo ufficiale.

**SALUTE
& PREVENZIONE**



“RIVISTA DI VIGILANZA IGIENICO SANITARIA”

PERIODICO UFFICIALE DELL'UNIONE NAZIONALE PERSONALE ISPETTIVO SANITARIO ITAL

PROGRAMMA

13 Dicembre 2007

Ore 8,00 - Registrazione dei partecipanti

Ore 9,30 – Saluto autorità

Direzione Generale ASL 3 NUORO

Comune di Dorgali

E' prevista la partecipazione di:

Sottosegretario all'Ambiente Prof. Bruno Dettori

Assessore all'Ambiente Dott. Cicitto Morittu

Ore 10,00 – 11,30

La presenza e il riconoscimento dell'amianto negli edifici e nelle attività industriali

(la normativa)

Dott. Raimondo DERIU

Tecnico della Prevenzione – ASL n. 8 Cagliari.

Pausa

Ore 11,40 – 13,10

La presenza e il riconoscimento dell'amianto negli edifici e nelle attività industriali

(aspetti tecnici 1° parte)

Dott. Raimondo DERIU

Tecnico della Prevenzione – ASL n. 8 Cagliari.

Discussione

PAUSA PRANZO

Ore 14,30 – 16,30

La presenza e il riconoscimento dell'amianto negli edifici e nelle attività industriali

(mappatura e censimento degli edifici interessati)

Dott. Alberto VERARDO

Servizio Prevenzione Assessorato Salute – Regione Liguria

Pausa

Ore 16,40 – 18,40

La presenza e il riconoscimento dell'amianto negli edifici e nelle attività industriali

(aspetti tecnici 2° parte)

Dott. Raimondo DERIU

Tecnico della Prevenzione – ASL n. 8 Cagliari.

Discussione

14 Dicembre 2007

Ore 09,00 – 11,00

Requisiti essenziali delle Organizzazioni di Prevenzione e controllo alla luce dei nuovi regolamenti

Dott. Giuseppe Fadda

- Dirigente Veterinario di 2° livello di struttura complessa – ASL 5 Oristano .

Pausa

Ore 11,10 – 13,10

Prima e dopo i regolamenti del cosiddetto “pacchetto igiene”: cosa è cambiato cosa è rimasto della legislazione italiana previgente.

Dott. Carlo Oriani

Tecnico della Prevenzione Coordinatore – ASL Parma.

Discussione

PAUSA PRANZO

Ore 14,30 – 16,30

Regolamento 854/2004/CE sulla organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di Origine animale

Dott. Giuseppe Fadda

- Dirigente Veterinario di 2° livello di struttura complessa – ASL 5 Oristano .

Pausa

Ore 16,40 – 18,40

L'audit: un controllo ufficiale

Dott. Carlo Oriani

Tecnico della Prevenzione Coordinatore – ASL Parma.

Discussione

Test di valutazione dell'apprendimento

Questionario di gradimento del corso

U.N.P.I.S.I.

**Unione Nazionale Personale Ispettivo
Sanitario d'Italia**

L'UNPISI è un'organizzazione autonoma, apolitica e non sindacale, che riunisce e rappresenta sul piano nazionale i dipendenti degli enti locali di qualsiasi ordine e grado, comunque denominati, che svolgono compiti di vigilanza igienicosanitaria.

Iscriviti all'U.N.P.I.S.I.

L'U.N.P.I.S.I. nel mondo Internet è www.unpisi.it



SARDEGNA



Con il Patrocinio



GIORNATE DI FORMAZIONE

Il Tecnico della Prevenzione Figura multidisciplinare "Quali competenze in materia di amianto e di controllo Ufficiale"



Hotel Ristorante Sant'Elene
Località Sant'Elene – Dorgali (NU)



DORGALI

13-14 Dicembre 2007



E' stata inoltrata la richiesta alla Commissione Nazionale del Ministero della Salute per l'accreditamento del progetto formativo nell'ambito del programma Educazione Continua in Medicina

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO

T.d.P. Luigi Piras

Via Giudice Mariano, 27
09025 Sanluri (Medio Campidano)
Tel 0709370382-Fax 0709191123-cell 3292108705
e-mail: piras.luigi@tiscali.it

RESPONSABILE SCIENTIFICO

T.d.P. Francesca Monni

Via Santa Bernadette, 6
09134 Pirri Cagliari
Tel 070500099-Fax 070500099-cell 3287017203
e-mail: francescamonni@tiscali.it

Responsabile dell'evento su delega del R. L. dell'Organizzazione.

T.d.P. Marco Floris

e-mail: marcofloris3@virgilio.it

Modalità di partecipazione e pagamento:

Al corso saranno ammessi n. 150 partecipanti con crediti ECM e 20 partecipanti senza crediti ECM. Il corso è ad iscrizione individuale.

L'iscrizione si intenderà formalizzata quando il partecipante invierà la scheda di iscrizione, compilata in ogni sua parte in modo chiaro e leggibile, debitamente firmata, allegando la ricevuta di versamento della quota di partecipazione.

La frequenza è obbligatoria per l'ammissione al test di verifica finale.

La partecipazione è a numero chiuso, contattare la segreteria organizzativa per verificare la disponibilità di posti.

Il partecipante, che per motivi aziendali non può versare la quota se non dopo ricevimento fattura da parte dell'Ente di appartenenza, dovrà allegare alla domanda di partecipazione anche la promessa o l'autorizzazione dell'Ente.

Le schede di partecipazione saranno considerate in ordine di arrivo e fino ad esaurimento posti.

Quota individuale di partecipazione:

€ 25,00 iscritto UNPISI

€ 70,00 non iscritto UNPISI

Quota comprendente n. 2 pasti

€ 61,00 iscritto UNPISI

€ 105,00 non iscritto UNPISI

Quota comprendente n. 3 pasti

€ 79,00 iscritto UNPISI

€ 124,00 non iscritto UNPISI

Quota comprendente n. 3 pasti e pernottamento

€ 109,00 iscritto UNPISI

€ 154,00 non iscritto UNPISI

supplemento camera singola 5 € SINO AD ESAURIMENTO POSTI

Modalità di pagamento: versamento su **C/C postale n. 84904168** intestato a: Francesca Monni oppure **bonifico postale n° 84904168** c/o **Uff. post Agenzia Selargius Su Planu - ABI 4800 - CAB 7601**

Conferma posto: Inviare scheda di iscrizione via fax al n° **070 9191123** oppure via e-mail a: piras.luigi@tiscali.it indicando gli estremi di pagamento **entro il 30.11.2007**

N.B.

La quota di iscrizione si intende esclusa di IVA. Se viene richiesta fattura intestata a persone giuridiche o persone fisiche la quota va maggiorata del 20% di IVA. Se viene richiesta fattura intestata ad ente pubblico la quota è esente da IVA (art. 10, DPR n. 633/729).

Informazioni:

Dorgali è considerato il capoluogo dell'artigianato e soprattutto del turismo della Barbagia grazie alle particolarità del suo ambiente naturale ed alla fama turistica della sua frazione marina Cala Gonone, dalla quale si possono raggiungere le più belle cale lungo la costa del Golfo di Orosei.



Cala Gonone Lo spettacolo che si apre quando si supera la galleria che fora d'un colpo l'erto bastione dei monti è grandioso: si passa in pochi secondi dall'aspro e solitario paesaggio dei monti barbaricini alla ridente conca che si confonde col mare azzurrissimo, 400 metri più in basso.



Archivio Fotografico Comune di Dorgali



L'Hotel Ristorante Sant'Elene si trova sulla cima della omonima collina, distante circa 2 km dal centro abitato di Dorgali. Potete raggiungerci facilmente da Dorgali percorrendo il Viale Kennedy (Circonvallazione a valle) e imboccando il bivio per la valle di Oddoene-Gola di Gorroppu.

WWW.UNPISI.IT

