

PROGRAMMA E CALENDARIO CORSO LOGISTICA E SICUREZZA

data		orario	luogo	Moduli formativi	Modalità
Sabato 25/10/14	4 H		Villa Tamba Via Selva Pescarola 26 Bologna	<p>Test d'ingresso Modulo 1 - Ruolo e compiti del responsabile della logistica: - definizione e introduzione alla logistica - compiti diretti del logista: gestione della movimentazione dei mezzi e dei materiali di pronta partenza per l'allestimento delle aree di intervento (colonna mobile); allestimento, presidio e smantellamento aree per campi d'accoglienza o per altre attività di Protezione Civile; organizzazione e supervisione del lavoro e attribuzione degli incarichi ai volontari addetti alla logistica; gestione di squadre specialistiche (elettricisti, falegnami, idraulici, ecc); gestione dei rapporti con il personale esterno ed interno al campo/area (ad es: enel, acqua, gas, tecnico del comune, coordinatore volontariato, segreteria, cucina, magazzini ecc.); report delle attività svolte o sospese da consegnare alla segreteria del campo per il passaggio delle consegne ai volontari che subentrano nel turno successivo</p>	Lezione frontale
Sabato 08/11/14	6 H		Villa Tamba Via Selva Pescarola 26 Bologna	<p>Modulo 2 - Operazioni di allestimento per le diverse tipologie di intervento - metodi e tecniche di pianificazione delle operazioni di allestimento per le diverse tipologie d'intervento - verifica dei piani di emergenza per l'utilizzo dell'area, - predisposizione, organizzazione e adeguamento dei campi/aree - allestimento aree complesse: area alimentare (cucina, mensa e magazzino alimentare); area supporto agli ospiti (tende, Servizi igienico-sanitari, PMA / sanità); - area servizi del campo (segreteria, tenda comando, magazzini/depositi, area accessi/carraia, parco mezzi)</p>	Lezione frontale
Sabato 15/11/14	8 H		Villa Tamba Via Selva Pescarola 26 Bologna	<p>Modulo 3 - Allestimento dell'area alimentare in emergenza - il layout dell'area alimentare (cucina, mensa, magazzino alimentare, accessi pedonali e carrabili, predisposizione aree di smaltimento rifiuti) - adeguamento dell'area alle caratteristiche di un particolare luogo (esempi di casi reali) - la supervisione delle attività di allestimento dell'area cucina e distribuzione pasti</p>	Lezione frontale
			Villa Tamba Via Selva Pescarola 26 Bologna	<p>Modulo 4 - Allestimento delle aree di servizi in emergenza allestimento area di servizio del campo: area segreteria, tenda comando, magazzini / depositi, accessi / carraia, parco mezzi, altro..... allestimento area di servizio per gli ospiti: area tende, servizi igienico/sanitari, lavanderie, aree ludiche, PMA / sanità, altro</p>	Lezione frontale

<p>Sabato 22/11/14</p>	<p>4 H</p>		<p>Villa Tamba Via Selva Pescarola 26 Bologna</p>	<p>Modulo 5 -Sicurezza, DPI, comportamenti di autotutela e norme igienico sanitarie</p> <p>Sicurezza del volontario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i fattori di rischio nelle aree d'intervento - i comportamenti di autotutela del volontario e delle squadre - uso mezzi e attrezzature (le abilitazioni specifiche) - DPI per i diversi contesti <p>Norme igienico sanitarie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cenni al sistema HACCP (Analisi del pericolo e dei punti critici di controllo) - norme e prescrizioni sanitarie abbinabili alla progettazione del layout, allestimento e smantellamento delle cucine, dei magazzini alimentari e delle aree di servizio e di supporto agli ospiti 	<p>Lezione frontale</p>
<p>Sabato 29/11/14</p>	<p>8 H</p>		<p>Villa Tamba Via Selva Pescarola 26 Bologna</p>	<p>Modulo 6 - Prova pratica</p> <ul style="list-style-type: none"> - prova pratica individuale su un compito riferito alla predisposizione di un layout/ area logistica - prova pratica di gruppo sulla predisposizione di layout per l'allestimento aree complesse 	<p>Prova pratica</p>

Durata del corso 30 ore - La certificazione è vincolata alla frequenza minima dell'80% parte teorica e 100% prova pratica