

Descrizione dell'evento:

L'evento costituisce il prosieguo di un Ciclo di Convegni congiunti tra AIAS ed Accademia sulla base dell'Accordo di Collaborazione Scientifica sottoscritto il 5 marzo 2018. Il mondo scolastico orientato alla formazione di operatori della filiera alberghiera ed enogastronomica ne è uno dei principali destinatari. L'evento intende riconoscere ai partecipanti un valore in crediti formativi orientati al DLgs 81/08.

L'attività alberghiera ed enogastronomica in virtuosa correlazione con *l'attività turistica culturale termale, archeologica e storica, con quella agricola, biologica, DOC e DOP, con la dieta mediterranea, patrimonio immateriale della umanità*, costituisce una sicura risorsa strategica per lo sviluppo della economia e della occupazione qualificata nel nostro Paese. Alla evoluzione continua della formazione professionale di operatori qualificati si associa invariabilmente, come da obbligo di Legge, la loro formazione qualificata e sempre meglio orientata alla effettività e risultato applicabile in materia di sicurezza e salute in questi luoghi di lavoro.

In questo ambito dove occorre svolgere compiti lavorativi che per le diverse categorie di lavoratori vanno dal trasporto e conservazione di materie prime e prodotti alimentari, alla loro preparazione e cottura con attività manuali e/o impiego di tecnologie dedicate in ambienti particolari in senso microclimatico ed ergonomico, i rischi infortunistici, ambientali fisici chimici microbiologici, trasversali, risultano certamente degni di nota. Nondimeno le possibili criticità di tipo socio-relazionale connesse con il lavoro di gruppo, la gestione dei conflitti lo stress fisico e mentale indotto. *La sicurezza, la salute, il benessere psico-fisico* sono nei bisogni umani fondamentali in ambienti di lavoro e di vita e la formazione qualificata ne costituisce il sicuro mezzo di promozione.



con il coordinamento scientifico



MEDEATERRANEA.EU

30/11/2018

10.00 – 14.00

presso

Accademia Medeaterranea

Viale John Fitzgerald Kennedy, 54 – Napoli

**Secondo evento AIAS – Accademia:
promuovi Conoscenza Qualità e Benessere**

**Prevenzione e Protezione
dai rischi lavorativi
nella filiera enogastronomica**

Programma

Ore 10.00

Registrazione dei partecipanti

Ore 10,30

Presentazione e introduzione dell'evento

Massimiliano Quintiliani

Presidente Accademia Medeaterranea

Gennaro Loventre

Segretario Regionale AIAS Campania

Ore 10,45

Valutazione dei rischi nella ristorazione

Gennaro Loventre

Docente Qualificato AIAS Academy

Ore 12,00

Cicli di lavorazione nella ristorazione, aspetti di Qualità della filiera.

Bruno Cammarota

Coordinatore AIAS Napoli - S.&H. Manager APC Prevenzione

Ore 13,15

Relazione del docente Referente scolastico sull'alternanza scuola lavoro

Ore 13,45

Question time e conclusioni

Moderatore

Bruno Cammarota

Ore 14,00

Chiusura

La partecipazione al Convegno è gratuita.

Vi preghiamo tuttavia gentilmente, a motivo della capienza dell'Aula, di confermare la Vs. presenza compilando i dati richiesti all'indirizzo: convegni.networkaias.it

Il convegno è valido per il rilascio di 3 ORE di crediti formativi per le figure di RSPP/ASPP- Giornata formativa per Lavoratori.

(Il numero massimo è di 80 partecipanti)

Project Leder: Bruno Cammarota

Comitato Scientifico: Ing. Giancarlo Bianchi - Presidente AIAS - Prof. Massimiliano Quintiliani - Dott. Gennaro Loventre - Dott. Bruno Cammarota