

2026

Corsi per l'aggiornamento professionale

Formazione continua sul lavoro

gennaio - dicembre



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL · ALTO ADIGE

Editore:

Provincia Autonoma di Bolzano
Formazione professionale italiana

Elaborazione: Centro di coordinamento Formazione continua sul lavoro
e orientamento professionale

Foto di copertina: FrankyFromGermany, pixabay

Layout: Typoplus, Frangarto

Stampa: Printeam, Bolzano

Formazione sul lavoro

Corsi gennaio-dicembre 2026

Introduzione

Il Catalogo dei corsi di formazione continua sul lavoro della Formazione professionale in lingua italiana rappresenta da molti anni uno strumento familiare per tutti coloro che desiderano trovare proposte di aggiornamento, specializzazione, qualificazione, allineate con le più attuali esigenze del mercato del lavoro. La ricca offerta formativa contiene proposte calibrate sulle competenze richieste alle principali figure professionali presenti in Provincia di Bolzano.

Nell'attuale fase congiunturale il sistema economico e il mercato del lavoro hanno necessità di un'ulteriore spinta verso la digitalizzazione e la modernizzazione dei processi e per la Formazione continua sul lavoro questo si traduce in un costante sforzo di aggiornamento dei contenuti, degli obiettivi e delle modalità di erogazione dei corsi a catalogo.

L'articolata offerta formativa, continuamente adattata alle richieste, contiene proposte calibrate sulle competenze chiave delle principali figure professionali presenti nel tessuto economico locale e denota lo sforzo che la Formazione professionale in lingua italiana sta compiendo da tempo nel miglioramento della qualità e nel rafforzamento del lavoro di rete con imprese, associazioni datoriali, parti sociali, istituzioni pubbliche e private del territorio.

Ogni anno sono circa 4000 gli utenti che frequentano uno dei nostri corsi e circa 7000 sono le ore di corso erogate dagli insegnanti delle scuole professionali provinciali, a testimonianza di un servizio che è ormai entrato strutturalmente nel panorama formativo della nostra provincia. La valorizzazione di ogni individuo attraverso percorsi mirati di crescita professionale lungo tutto l'arco della vita lavorativa (Lifelong learning) è ad oggi un obiettivo prioritario ma soprattutto un'opportunità per riavviare quel meccanismo virtuoso che rende incentivante l'investimento in capitale umano sia per le persone che per le imprese.

Attraverso il servizio di formazione continua sul lavoro, la Direzione provinciale della formazione professionale in sinergia con le Scuole professionali in lingua italiana della Provincia di Bolzano ritiene fondamentale continuare a investire anche in futuro sul versante della formazione continua sul lavoro con l'obiettivo prioritario di dare un fattivo contributo al mantenimento dei livelli di eccellenza del mercato del lavoro locale.

*Direttore Istruzione e
Formazione italiana*

Vincenzo Gullotta

*Assessore all'Istruzione e
Formazione, Cultura italiana e
Sviluppo economico*

Marco Galateo

*Direttore provinciale Formazione
professionale in lingua italiana*

Giuseppe Delpero

Informazioni generali

Le azioni formative sono destinate ai cittadini degli Stati membri della Comunità Europea residenti in provincia e, nei limiti dei posti disponibili, a quelli non residenti ed ai cittadini extracomunitari che soggiornino, per ragioni di lavoro e di formazione nel territorio provinciale nell'ambito degli accordi internazionali e nel rispetto delle vigenti leggi (L.P. 40/1992).

Prenotazione al corso

Le prenotazioni possono essere effettuate dopo autenticazione con SPID o CIE sul sito della Formazione professionale italiana

<https://scuola-italiana.provincia.bz.it/it/corsi-di-formazione-continua>.

Chi fosse sprovvisto di SPID o CIE deve rivolgersi alla Scuola/Servizio competente.

La prenotazione rimane valida per 12 mesi e nel caso di mancato avvio del corso entro un anno dalla data di prenotazione, questa dovrà essere rinnovata.

Requisito d'accesso ai corsi per i cittadini stranieri

Ai cittadini stranieri, per accedere ai corsi offerti dalla Formazione professionale italiana, è richiesta la conoscenza della lingua italiana livello A2 comprovata da:

- l'attestato di bilinguismo livello A2 (ex liv. D) rilasciato dal Servizio esami di bi-trilinguismo della Provincia autonoma di Bolzano oppure
- una certificazione linguistica rilasciata da un ente certificatore riconosciuto (Università per Stranieri di Perugia / CVCL: www.cvcl.it. – L'Università per Stranieri di Siena / Centro CILS: <http://cils.unistrasi.it/>. Roma Tre / Ufficio della Certificazione – Dipartimento di Linguistica: www.certificazioneitaliano.uniroma3.it) oppure
- una attestazione di frequenza con esito positivo di un corso di livello A2, rilasciata da una delle agenzie accreditate della Provincia di Bolzano (Alpha Beta Piccadilly – Azb by Cooperform – Voltaire European Education Centre – Centro Studi e ricerche Andrea Palladio) oppure
- una dichiarazione di frequenza di almeno un anno scolastico frequentato in Italia.

Durata e calendario del corso

La durata del corso è indicata in ore solari (1 ora = 60 minuti).

Le date dei corsi indicate in calendario possono subire variazioni qualora non si raggiungesse il numero minimo di adesioni ai corsi stessi.

Avvio del corso

I corsi elencati in catalogo saranno avviati solo al raggiungimento di un numero sufficiente di adesioni (di regola 12 partecipanti).

Nel caso di mancato avvio del corso gli iscritti verranno informati.

Gli iscritti che, per qualsiasi motivo, sono impossibilitati a frequentare il corso dovranno comunicare, anche telefonicamente, la loro rinuncia.

Quota di partecipazione

La quota di partecipazione dovrà essere corrisposta direttamente alla Scuola Professionale che realizza il corso.

Si fa presente che dal 28 febbraio 2021 i pagamenti alle pubbliche amministrazioni dovranno avvenire esclusivamente attraverso la piattaforma **PagoPa**. Sarà cura di ogni singola Scuola informare i corsisti sulle modalità di pagamento.

Il mancato pagamento nei termini indicati dalla scuola comporta l'annullamento della prenotazione.

I criteri per l'esenzione dalla quota di partecipazione e le eventuali riduzioni di importo sono regolate dalla Delibera della Giunta provinciale n. 524/2015 e dal regolamento interno previsto da quest'ultima. Solo coloro che dimostrino l'avvenuto pagamento oppure di possedere le condizioni previste per l'esonero potranno essere ammessi al corso.

Rinuncia, rinvio e/o annullamento del corso

La rinuncia, solo se comunicata per iscritto almeno 5 gg prima dell'avvio del corso, dà diritto ad utilizzare la quota di partecipazione per una successiva iscrizione o al rimborso (domanda in bollo da € 16,00). La mancata comunicazione di rinuncia da parte di persone esonerate dal pagamento della quota d'iscrizione o la mancata, regolare frequenza fa perdere il diritto all'esonero per i 12 mesi successivi.

La Scuola si riserva la facoltà di annullare o modificare il calendario del corso. In tal caso, la quota di partecipazione potrà essere utilizzata per l'iscrizione ad un altro corso. **Rimane tuttavia possibile il rimborso della quota d'iscrizione dietro presentazione di domanda scritta entro un termine massimo di 12 mesi dal pagamento effettuato.**

Sede dei corsi

I corsi del presente catalogo sono di norma organizzati dalle Scuole di Formazione Professionale:

① Scuola professionale provinciale per l'artigianato e l'industria "L. Einaudi", Bolzano

via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano

tel. 0471 414421, 0471 414468, 0471 414424, e-mail: fc.industria@scuola.alto-adige.it

www.industria-einaudi.fpbz.it

② Scuola professionale provinciale per il commercio, turismo e servizi "L. Einaudi", Bolzano

via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano

tel. 0471 413810, 0471 414445, 0471 413817, 0471 414458 (solo di pomeriggio),

e-mail: fc.cts@scuola.alto-adige.it, www.cts-einaudi.fpbz.it

③ Scuola professionale provinciale per le professioni sociali "E. Lèvinas", Bolzano

Piazza A. Nikoletti, 1 – 39100 Bolzano

tel. 0471 440902, e-mail: fc.sociale@scuola.alto-adige.it

www.sociale-levinas.fpbz.it

④ Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio "E. Mattei", Bressanone

via Prà delle Suore, 1/a – 39042 Bressanone

tel. 0472 837760, 0472 830765, e-mail: fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

⑤ Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio "G. Marconi", Merano

via C. Wolf, 42 – 39012 Merano

tel. 0473 203113, e-mail: fc.marconi@scuola.alto-adige.it

www.marconi.fpbz.it

⑥ Scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano

via C. Wolf, 44 – 39012 Merano

tel. 0473 203049, e-mail: fc.ritz@scuola.alto-adige.it, www.ritz.fpbz.it

⑦ Scuola professionale provinciale per la frutti-viticoltura e il giardinaggio, Laimburg

Loc. Laimburg 19/4 – 39051 Vadena

tel. 0471/599399, e-mail: fc.agricoltura@scuola.alto-adige.it, www.agraria.fpbz.it

⑧ Servizio Formazione Sicurezza sul Lavoro e tutela dell'ambiente Centro di coordinamento Formazione continua sul lavoro e orientamento professionale

via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano

tel. 0471 414452, 0471 414419, e-mail: formazione.continua@provincia.bz.it

Attestato di frequenza

Al termine di ogni corso verrà rilasciato un attestato di frequenza ad ogni partecipante che abbia frequentato almeno l'80 % delle ore di lezione previste ad eccezione dei corsi in materia di Sicurezza sul lavoro per i quali la normativa vigente prevede una frequenza minima del 90%.

Ai sensi della normativa vigente, contestualmente al ritiro dell'attestato di frequenza dopo la fine del corso, ogni partecipante dovrà consegnare alla Segreteria una marca da bollo da € 16,00. Sono esentati dall'obbligo tutti i dipendenti pubblici.

Certificazione/validazione di competenze

Con Delibera della G.P. n. 1387/2018 viene istituito il Repertorio Provinciale delle qualificazioni e vengono definite le modalità per la validazione e certificazione delle competenze. Le competenze oggetto di validazione/certificazione sono **esclusivamente** quelle che compongono la qualificazione professionale di riferimento del corso e che sono inserite nel "Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali". La validazione/certificazione attesta l'effettivo possesso delle competenze professionali acquisite dalla persona in esito alla partecipazione al corso e avviene a seguito del superamento positivo di tutte le prove di valutazione finale previste dal progetto formativo.

Tutela della privacy e dei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

I dati raccolti nell'ambito della organizzazione delle azioni formative sono trattati dall'Amministrazione provinciale per le finalità previste dalle normative sulla formazione professionale. Il trattamento dei dati viene svolto con o senza l'ausilio di mezzi elettronici secondo logiche strettamente connesse con le finalità istituzionali e comunque in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza.

Richiesta di informazioni

Informazioni più dettagliate in merito al programma dei corsi illustrati nel presente catalogo potranno essere richieste alle Scuole professionali provinciali di competenza.

NOTA: *"I corsi di formazione professionale offerti a catalogo rappresentano l'offerta pubblica di formazione continua e permanente della Formazione Professionale italiana, non prevedono il rilascio di titoli di studio e non rientrano nell'ambito di competenza della Educazione Permanente. Chi fosse interessato a frequentare corsi ed iniziative in tale ambito potrà rivolgersi alla Ripartizione 15, Ufficio educazione permanente o consultare il bollettino Corsi & PerCorsi".*

Indice

Informazioni generali	3
■ Agricoltura e Ambiente	9
■ Progettazione e Tecniche grafiche	25
■ Tecniche e tecnologie meccaniche	33
■ Tecniche e tecnologie elettriche ed elettroniche	45
■ Tecniche e tecnologie dell'automobile e della bicicletta	55
■ Green Technology	63
■ Attività artigianali	67
■ Stampa 3D	73
■ Trasporti	77
■ Informatica per ufficio	83
■ Informatica professionale	99
■ Internet	115
■ Intelligenza Artificiale e Innovazione Digitale	127
■ Amministrazione contabile e fiscale	135
■ Formazione per qualificazioni specifiche	143
■ Direzione aziendale e comunicazione	155
■ Vendite, commercio estero, web marketing	161
■ Benessere	171
■ Sport e formazione	175
■ Turismo	179

 Servizi alberghieri	185
 Professioni Sociali	207
 Sicurezza sul lavoro e tutela ambientale	255
 Patentini e abilitazioni	293
 La formazione continua sul lavoro in provincia di Bolzano	 303
Indice analitico	311



Agricoltura e Ambiente

Agricoltura e ambiente

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Cura e manutenzione del suolo e del verde					
Manutentore del verde	7	23 novembre 2026 – 21 giugno 2027	su richiesta	teoria online 18.30 - 20.30 + pratica in presenza venerdì e/o sabato 8.30 -12.30/ 13.30 -17.30	12
Imprenditore agricolo		23 novembre 2026 – 14 settembre 2027	da lunedì a sabato	teoria online o in presenza in orario serale + pratica il sabato 8.30 -12.30/ 13.30 -17.30	13
Corso propedeutico all'esame di abilitazione per utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari		2 febbraio – 6 febbraio 2026 4 maggio – 8 maggio 2026 28 settembre – 3 ottobre 2026	da lunedì a venerdì	in presenza in orario pomeridiano	15
Moduli di aggiornamento per il rinnovo del “patentino fitosanitari”		9 febbraio – 12 febbraio 2026 11 maggio – 14 maggio 2026 9 novembre – 12 novembre 2026	da lunedì a giovedì	serale 17.30 - 20.30 in presenza	16
Trasformazione agroalimentare					
La produzione del formaggio	7	29 novembre – 28 febbraio 2026	sabato	8.30 - 13.30	17
Birrificazione base		21 febbraio – 14 novembre 2026	venerdì	giornata intera	17
Le piante spontanee – riconoscimento e uso alimentare		9–10 maggio, 13/20/27 maggio 2026	due uscite il sabato e tre laboratori serali in orario settimanale	sabato: 9.00 - 16.00 con pranzo al sacco pratiche in cucina 17.00 -21.00	18



Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Coltivazione, riconoscimento e utilizzo piante aromatiche e officinali					
Coltivazione, raccolta e commercializzazione piante officinali, aromatiche e alimurgiche	7	16 novembre 2026 – 25 giugno 2027	da lunedì a venerdì	teoria 16.00 - 18.00, 18.00 - 20.00 online + pratica 9 (giornate intere in presenza)	19
Allevamento					
Apicoltura – corso base	7	31 gennaio – 31 ottobre 2026	sabato	giornata intera	21
Introduzione all'apicoltura		15 maggio – 16 maggio 2026	venerdì e sabato	giornata intera + pomeriggio	21
Attività di supporto all'ambito agricolo, orto-floro-vivaistico e Sicurezza sul lavoro					
PLE – Uso in sicurezza di piattaforme di lavoro elevabili (categorie 1b e 3a, IPAF)	7	11–13 maggio 2026 16–18 novembre 2026	su richiesta	modulo teorico primo giorno 8.30 - 12.30 modulo pratico 9.00 - 16.30	22
Tree climbing – Addetto ai sistemi di accesso e posizionamento tramite funi sugli alberi. Modulo base + modulo B alberi (all. 21 art. 116 Dlg 81 /2008)		9–13 marzo 2026 18–22 maggio 2026	da lunedì a venerdì	giornata intera	24

7 Scuola professionale provinciale per la frutti-viticultura e il giardinaggio, Laimburg

Per informazioni ed iscrizioni ai corsi contattare la segreteria della scuola:

Loc. Laimburg 19/4 – 39051 Vadena

tel. 0471/599399 – fc.agricoltura@scuola.alto-adige.it

Note: I corsi contrassegnati dal simbolo  sono propedeutici al rilascio di abilitazioni o patentini.

I corsi contrassegnati dal simbolo  consentono, a chi fosse interessato e previo superamento di un esame finale, la validazione/certificazione di competenze professionali acquisite in esito alla frequenza del corso.

La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola/Servizio competente.

Cura e manutenzione del suolo e del verde

Manutentore del verde

Destinatari

Adulti già occupati nel settore della cura del verde ornamentale (titolari o collaboratori d'azienda);

Persone che intendano accedere al settore della cura del verde ornamentale che abbiano i requisiti:

Per la natura delle attività pratiche previste nel percorso formativo è auspicabile la condizione di sana e robusta costituzione.

Prerequisiti

- diploma di scuola secondaria di primo grado (scuola media);
- 18 anni; età inferiore, purché in possesso di qualifica professionale triennale (assolvimento diritto/dovere di istruzione e formazione professionale).

Competenze Certificabili

Il superamento con esito positivo di un esame finale porterà alla qualificazione dell'attività di manutentore del verde. L'esame è volto a verificare l'acquisizione delle competenze:

- Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini (ADA 1.242.806);
- Costruire aree verdi, parchi e giardini (ADA 1.242.805).

È previsto un esame accessibile a coloro che abbiano una frequenza non inferiore all'80% del monte ore complessivo sia per la parte didattica frontale, che per la parte pratica.

L'esame si articola in:

al termine di ogni modulo formativo

- prova pratica da sostenere (una prova pratica che impegnerà i corsisti in un'attività specifica del modulo: potatura, diserbo, allestimento ecc.);

al termine del percorso

un test che riguarda tutte le discipline trattate durante il corso (via la prova di riconoscimento e via il colloquio orale)

Contenuti

Mod. 1: Conoscenze di base. Le piante arbustive (44 ore)

Principi di botanica generale e sistematica. Anatomia vegetale. Pedologia. Impiego, impianto e cura di piante arbustive. Potatura cespugli. Potatura rose.

Mod. 2: Prati. Progettazione. (32 ore)

Tappeti erbosi. Preparazione del terreno. Diserbo. Elementi di progettazione. Ecologia degli ambienti urbani.

Mod. 3: Difesa delle piante (32 ore)

Entomologia. Patologie fungine. Difesa biologica e integrata. PAN. Lotta obbligatoria e organismi da quarantena.

Mod. 4: Irrigazione e macchine. (32 ore)

Progettazione dell'irrigazione. Attrezzatura – uso e manutenzione.

Mod. 5: Arboricoltura (40 ore)

Anatomia degli alberi. Qualità del materiale vivaistico. Stabilità degli alberi. Potatura degli alberi e consolidamenti. Riconoscimento.

Durata 180 ore

Quota di partecipazione € 66/modulo – € 330 complessivi

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Imprenditore agricolo

Destinatari

Giovani agricoltori che devono acquisire le competenze professionali per l'avviamento di un'azienda agricola e l'ammissione all'aiuto per l'avviamento d'impresa (primo insediamento). La durata minima dei corsi di formazione professionale ad indirizzo agricolo è stabilita con decreto assessorile dell'11 maggio 2023, n. 8281/2023 – Aiuto per il primo insediamento e aiuto all'avviamento di imprese per giovani agricoltori e agricoltrici – durata dei corsi di formazione professionale ai fini dell'ammissione – revoca del proprio decreto n. 13166/2015.

Persone che intendono costruirsi una nuova professionalità nell'ambito della gestione e organizzazione di un'azienda agricola.

Prerequisiti Nessuno

Contenuti

**Modulo formativo n. 1 (87 ore):
Frutticoltura biologica, integrata e convenzionale (melo, minori, erbacee).**

- la produzione frutticola locale;
- arboricoltura generale e coltivazioni arboree;
- riproduzione degli alberi da frutta;
- sviluppo e allevamento delle specie da frutto;
- fabbisogni in elementi nutritivi;
- regolatori di crescita ed ormoni;
- informazioni su altre colture frutticole (drupacee; piccoli frutti);
- coltivazioni erbacee
- sistemi di allevamento;
- la potatura degli alberi;
- il fiore delle piante da frutto; autofecondazione e impollinazione incrociata;
- impollinazione e fecondazione;

- metodi di coltivazione;
- organismi utili in frutticoltura;
- elementi di fitopatologia e difesa fitosanitaria;
- misurazione della maturazione;
- maturazione di raccolta e maturazione di consumo;
- metodi di conservazione;
- progettazione di nuovi impianti;
- diradamento frutti (chimico, manuale);
- diserbo.

**Modulo formativo n. 2 (60 ore):
Viticoltura biologica, integrata e convenzionale.**

- storia della vite;
- significato economico;
- morfologia, anatomia e fisiologia della vite;
- riproduzione della vite;
- realizzazione di nuovi vigneti;
- i diversi vitigni;
- metodi di coltivazione;
- elementi di fitopatologia e difesa;
- metodi di conservazione;
- elementi di enologia.

**Modulo formativo n. 3 (10 ore):
Tecnica agricola.**

- elementi di meccanica agraria;
- elementi per il corretto uso e manutenzione delle macchine (trattore; macchine per il diserbo, fertilizzazione e trattamenti fitosanitari; per la lavorazione del terreno)

**Modulo formativo n. 4 (14 ore):
Irrigazione.**

- fabbisogno idrico delle colture agrarie;
- corretto uso delle risorse idriche in agricoltura;
- progettazione di un impianto;
- manutenzione.

Modulo formativo n. 5 (10 ore):

Pedologia.

- elementi minerali e organici nel terreno;
- acqua nel terreno;
- aria nel terreno;
- caratteristiche chimiche e fisiche;
- profili del terreno;
- analisi del terreno;
- Introduzione alla fertilizzazione;
- elementi della nutrizione;
- fertilizzanti organici e inorganici,
- concimazione fogliare.

Modulo formativo n. 6 (15 ore):

Economia aziendale e marketing.

- elementi di economia agraria ed aziendale;
- Differenza tra azienda e impresa;
- fattori della produzione;
- suddivisione costi e calcolo;
- immobili e capitale circolante;
- costi macchinari e fabbricati;
- calcoli in frutticoltura e viticoltura;
- pianificazione della raccolta;
- adempimenti amministrativi dell'azienda agricola;
- finanziamenti;
- consorzi di meccanizzazione agricola,
- programmi agricoli;
- il mercato dei prodotti agricoli;
- elementi di marketing.

Modulo formativo n. 7 (12 ore):

Diritto agrario.

- nozioni di diritto
- il maso chiuso;
- le cooperative;
- trasferimenti di terreno e regolamentazione;
- elementi di diritto commerciale;
- elementi di diritto tributario, sociale;

- elementi di contrattualistica del lavoro;
- vendita diretta;
- normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Modulo formativo n. 8 (12 ore):

Informatica e comunicazione.

- configurazione del PC;
- internet e servizi di comunicazione;
- panoramica dei software di analisi operativa;
- struttura ed operatività dei programmi per l'agricoltura.
- comunicazione e team-work;
- corrispondenza

Ciascun modulo formativo si conclude con una prova di valutazione.

Durata 220 ore

Quota di partecipazione € 800,00*

Modulo formativo n. 1: Frutticoltura biologica, integrata e convenzionale (melo, minori, erbacee) – € 260,00*

Modulo formativo n. 2: Viticoltura biologica, integrata e convenzionale – € 180,00*

Modulo formativo n. 3: Tecnica agricola – € 50,00

Modulo formativo n. 4: Irrigazione – € 70,00

Modulo formativo n. 5: Pedologia – € 50,00

Modulo formativo n. 6: Economia aziendale e marketing – € 70,00

Modulo formativo n. 7: Diritto agrario – € 60,00

Modulo formativo n. 8: Informatica e comunicazione – € 60,00

* con emissione di fattura: + € 2,00 bolli



Corso propedeutico all'esame di abilitazione per utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari

Destinatari

Agricoltori, operatori del verde che debbano per la prima volta acquisire il patentino di abilitazione all'uso di prodotti fitosanitari.

Contenuti

Il patentino: Il patentino per utilizzatori professionali, per rivenditori e per consulenti. Disposizioni per il rilascio, il rinnovo. Sospensione e revoca.

Prodotti fitosanitari: Definizione, autorizzazione per la produzione e l'immissione in commercio. Prodotti fitosanitari illegali.

Classificazione dei prodotti fitosanitari: Classi di pericolo e pittogrammi; l'etichetta e la scheda di sicurezza.

Misure per ridurre i rischi: Concetti base per l'irrorazione di prodotti fitosanitari: misure antideriva, uso delle macchine irroratrici, dosaggio dei prodotti fitosanitari, manutenzione – controlli funzionali annuali e periodici, lavaggio delle irroratrici, vari sistemi di depurazione delle acque di lavaggio.

Tutela dell'ambiente e delle acque: Prescrizioni in materia di utilizzo di prodotti fitosanitari in Alto Adige: La regolamentazione delle distanze.

I prodotti fitosanitari: Definizioni. Classificazione dei prodotti fitosanitari in base allo spettro d'azione, la selettività e il tempo d'impiego; resistenze, meccanismi d'azione dei prodotti fitosanitari; fitotossicità, persistenza d'azione, la resistenza al dilavamen-

to, miscibilità con altri prodotti, tipi di formulazione.

Lotta agli organismi nocivi per le piante: Alcuni esempi nelle colture di maggior diffusione in Alto Adige.

Il quaderno di campagna: Registrazioni sull'impiego dei prodotti fitosanitari.

Tutela dell'ambiente e delle acque: Misure per la tutela delle acque e dell'acqua potabile e per la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari.

La protezione fitosanitaria: Monitoraggio delle fitopatologie degli agenti nocivi, modelli di prognosi, nozioni di base nella scelta dei prodotti fitosanitari con il minor impatto per la salute umana, organismi non bersaglio e per l'ambiente; tutela delle api. Strategia anti-resistenza; misure antideriva.

Buona pratica agricola, produzione integrata obbligatoria e facoltativa, produzione biologica: Strategie e metodi della produzione e protezione fitosanitaria integrata, metodi di difesa fitosanitaria biologica.

Trasporto e conservazione dei prodotti fitosanitari. Eliminazione delle rimanenze: Prescrizioni e misure di sicurezza.

Tossicologia e tutela della salute umana: Misure di pronto soccorso, dispositivi di protezione individuale, il tempo di rientro. Tossicità, sintomi di un avvelenamento.

Residui e tutela della salute: Residui di prodotti fitosanitari negli alimenti.

Organismo nocivo da quarantena: Definizione organismo di quarantena, lotta obbligatoria. Organismi di quarantena delle colture maggiormente diffuse in Alto Adige:

riconoscimento, prevenzione e misure di lotta.

Applicazione di metodi non chimici nella regolazione delle malerbe: Metodi meccanici e termici.

Misure per ridurre i rischi: Metodi di distribuzione di prodotti fitosanitari in colture verticali e colture di superficie; tecniche specifiche d'irrorazione (ad esempio irrorazione a basso volume e ugelli a bassa deriva). Rischi specifici associati all'uso di attrezzature portatili, agli irroratori a spalla e le relative misure per la gestione del rischio.

Quota di partecipazione € 90,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Durata 20 ore

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Moduli di aggiornamento per il rinnovo del "patentino fitosanitari"

Destinatari

Agricoltori e/o operatori del verde che debbano rinnovare il patentino di abilitazione all'uso di prodotti fitosanitari.

Contenuti

Per il rinnovo di validità del "Patentino fitosanitari" è necessario poter documentare la frequenza a corsi di aggiornamento specifici erogati da enti riconosciuti.

In quest'ambito la Scuola per la frutticoltura e il giardinaggio offre moduli formativi di approfondimento della durata 12 ore.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 55,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Nota: Poiché gli argomenti proposti in sede di aggiornamento variano sulla base delle problematiche che, di volta in volta, lo specifico gruppo si trova ad affrontare, non è possibile indicare con precisione tutti i contenuti. Essi, infatti, possono riguardare tematiche inerenti la frutticoltura piuttosto che il giardinaggio, l'orticoltura le produzioni vegetali ed altro ancora. Per conoscere i contenuti di dettaglio di ogni singolo modulo di aggiornamento è dunque necessario prendere contatto con la scuola.

Trasformazione agro-alimentare

La produzione del formaggio

Destinatari

Insegnanti e genitori che intendono riproporre l'esperienza a scopo didattico e per tutti gli interessati.

Contenuti

Caratteristiche essenziali del latte, cenni di classificazione dei formaggi, attrezzatura necessaria per piccole produzioni. Realizzazione di un ciclo produttivo: preparazione del latte, la cagliata, lo spurgo e la rottura della cagliata, la formatura e la salatura. Cenni sulla maturazione e sulla stagionatura di volta in volta verranno prodotti lavorati freschi diversi.

Durata 5 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Birrificazione base

Destinatari

Tutti gli interessati che vogliono accostarsi alla produzione artigianale della birra.

Contenuti

Informazioni di base e produzione di una birra da parte dei corsisti. Tipi di birre, macinazione dei cereali, temperature, tempi e tecniche di estrazione, filtrazione sulle trebbie, dosaggio luppoli e aromi in cottura. Durante la cottura verrà dedicato spazio anche all'approfondimento di tematiche quali le lavorazioni con diversi tipi di malto e luppolo e alcune lavorazioni speciali.

Durata 8 ore

Quota di partecipazione € 35,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Le piante spontanee – riconoscimento e uso alimentare

Destinatari

Persone che per attività professionale (ristoranti, agriturismi, catering) o per pura curiosità abbiano interesse a recuperare quelle conoscenze tradizionali che permettevano l'impiego consapevole delle piante spontanee in cucina.

Contenuti

Lezione in aula per la presentazione delle piante spontanee che si andranno a riconoscere. Escursione alla ricerca e riconoscimento delle piante alimurgiche trattate.

Laboratorio di cucina in tre serate con le piante spontanee.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 60,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]

Coltivazione, riconoscimento e utilizzo piante aromatiche e officinali



Coltivazione, raccolta e commercializzazione piante officinali, aromatiche e alimurgiche

Destinatari

Coloro che ricevono la formazione sono sia soggetti che esprimono un'esigenza di tipo professionale legata ad una attività economica specifica (coltivazione, raccolta, trasformazione, vendita, ristorazione), sia appassionati che sempre più si avvicinano al mondo delle piante assecondando un'aspirazione personale.

Competenze certificabili

- 1. Titolo:** Effettuare la raccolta, la lavorazione e la conservazione di piante officinali, aromatiche e alimurgiche
- 2. Titolo:** Informare il cliente sulle caratteristiche delle piante e dei prodotti proporre possibili alternative di acquisto, valorizzando le piante ed i prodotti del territorio
- 3. Titolo:** Curare la coltivazione delle piante officinali, aromatiche e assicurare condizioni ottimali per la crescita

Il superamento con esito positivo di un esame finale porterà alla QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE "Coltivazione, raccolta e commercializzazione piante officinali, aromatiche e alimurgiche" inserita nel repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali – All. 1 L'esame è accessibile a coloro che abbiano una frequenza non inferiore all'80 % del monte ore complessivo sia per la parte didattica frontale, che per la parte pratica; prevede sia una prova scritta, che prove a carattere pratico con approfondimento teorico (schematizzazione dei processi produt-

tivi abbinati a vere e proprie pratiche colturali) e un orale con esposizione di contenuti e simulazione di casi.

Contenuti

Modulo formativo n. 1 – Botanica & Co. (40 ore)

- Nozioni di erboristeria
- Elementi di botanica e sistematica
- Nozioni sulla nutrizione delle piante
- Caratteristiche del seme e fisiologia della germinazione
- Anatomia, morfologia e fisiologia delle piante
- Caratteristiche botaniche specifiche delle piante più diffuse e coltivate in Alto Adige
- Caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche del terreno agrario e dei substrati
- Analisi del terreno e fabbisogno delle piante officinali e aromatiche
- Elementi di chimica generale e del terreno

Modulo formativo n. 2 – La tecnica (36 ore)

- Principi attivi delle piante officinali, aromatiche e alimurgiche
- Aspetti normativi in materia di coltivazione di piante officinali e aromatiche
- Nozioni di patologia ed entomologia: insetti, funghi, batteri e virus che attaccano le piante
- Prodotti antiparassitari utilizzabili nella coltivazione di piante officinali
- Tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica
- Regole e procedure di igiene generale e autocontrollo attraverso il sistema HACCP
- Principi di sicurezza nella coltivazione
- Tecniche di trapianto

- Modalità e tecniche di raccolta delle piante officinali, aromatiche, e alimurgiche
- Macchine e attrezzi per la raccolta di piante officinali, aromatiche e alimurgiche

Modulo formativo n. 3 –

Compro, vendo e informo (32 ore)

- Elementi di Marketing con riferimento al mercato delle piante officinali, aromatiche e alimurgiche
- Tecniche di vendita
- Principi dell'imballaggio, della conservazione e dell'etichettatura
- Principi di sicurezza del lavoro nella lavorazione, conservazione e lo stoccaggio
- Approcci e modalità di presentazione e di erogazione di attività informative
- Elementi di calcolo dei costi

Modulo formativo n. 4 –

Vedo, provo e imparo (42 ore)

- Nozioni di erboristeria
- Elementi di botanica e sistematica
- Nozioni di patologia ed entomologia: insetti, funghi, batteri e virus che attaccano le piante
- Regole e procedure di igiene generale e autocontrollo attraverso il sistema HACCP
- Principi di sicurezza nella coltivazione
- Caratteristiche botaniche specifiche delle piante più diffuse e coltivate in Alto Adige
- Tecniche di trapianto
- Modalità e tecniche di raccolta delle piante officinali, aromatiche, e alimurgiche
- Macchine e attrezzi per la raccolta di piante officinali, aromatiche e alimurgiche
- Principi dell'imballaggio, della conservazione e dell'etichettatura
- Approcci e modalità di presentazione e di erogazione di attività informative
- Tecniche di vendita

Prerequisiti

Non esistono prerequisiti di accesso al corso.

Durata 150 ore

Quota di partecipazione € 600

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Allevamento

Apicoltura – corso base

Destinatari

Il corso si rivolge a coloro che intendono avviare o condurre in modo professionale un'attività di apicoltore/trice.

Durante il corso vengono acquisite le conoscenze necessarie alla conduzione di un'attività apistica professionale.

Contenuti

- Anatomia e biologia delle api;
- l'attrezzatura dell'apicoltore;
- la stazione di posizionamento delle arnie;
- le famiglie durante l'anno apistico;
- cura e moltiplicazione delle famiglie;
- la sciamatura;
- la smielatura;
- i prodotti dell'apicoltura (miele, cera, propoli, polline, pappa reale);
- patologie dell'ape e della covata;
- normativa (nazionale, provinciale; HACCP, incentivi e contributi);
- lezioni pratiche;
- visite didattiche all'apiario provinciale;
- visite didattiche presso aziende del settore;
- visita ad una fiera di settore.

Durata 90 ore

Quota di partecipazione € 360,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Introduzione all'apicoltura

Destinatari

Persone di tutte le età che vogliono avvicinarsi al mondo dell'apicoltura

Contenuti

Cenni teorici su: le razze di api più allevate in Europa ed in Italia; anatomia e biologia dell'ape; prodotti dell'alveare; malattie delle api e cura; tipi di arnie più diffuse nel nostro territorio. Costi per l'avvio dell'attività non produttiva.

Approccio pratico a: costruirsi un'arnia; fogli cerei e loro costruzione; armatura di un telaino. Visita di un alveare popolato (a seconda delle condizioni meteorologiche).

Durata 12 ore (venerdì pomeriggio e sabato giornata intera)

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Attività di supporto all'ambito agricolo, orto-floro-vivaistico e Sicurezza sul lavoro

PLE – Uso in sicurezza di piattaforme di lavoro elevabili con conseguimento di patentino IPAF rilasciato da organismo internazionale

Categoria “statiche a braccio (1b) e mobile verticale (3a)”: piattaforme semoventi a braccio, su rimorchio, tipo ragno e autocarrate con stabilizzatori.

Destinatari

Lavoratori le cui mansioni comportino l'impiego di piattaforme di lavoro elevabili (piattaforme aeree) – servizi gestione del verde, servizi strade, manutenzione opere edili ecc.

Contenuti (in conformità all'Accordo Stato-Regioni 22-02-2012)

PARTE TEORICA

Modulo giuridico-normativo:

- normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro per i lavori in quota – D.Lgs. 81/2008 in particolare art. 73 responsabilità del datore di lavoro, responsabilità e dell'operatore

Modulo tecnico:

- operazioni preliminari all'utilizzo della piattaforma: valutazioni rischi specifici dell'area dell'intervento (misurazione massima velocità del vento ammessa con anemometro in ambienti esterni, conformazione pavimentazione, presenza rischi di elettrocuzione etc.) scelta della categoria di PLE, nozioni di portata
- categorie PLE con relativo video
- parti strutturali con relativo video
- sistema idraulico con relativo video
- dispositivi di comando

- dispositivi di sicurezza (allarme di ribaltamento, velocità con piattaforma elevata, interruttore di finecorsa, sistemi di stabilizzazione, dispositivo di discesa di emergenza, allarmi acustici e visivi)
- consultazione del manuale del costruttore
- evidenza della verifica periodica in corso di validità
- controlli pre-utilizzo visivi e funzionali; sistemi di sicurezza
- DPI specifici: elmetti con sottogola, imbracature, cordini di trattenuta, sistemi di aggancio, punti di ancoraggio
- modalità per l'utilizzo della macchina in sicurezza (spostamenti, traslazione, posizionamento, delimitazione dell'area, altezza di lavoro, manovre e movimentazioni, parcheggio, messa in sicurezza e rifornimento)
- Caratteristiche e componenti strutturali
- Normative di legge, linee guida e norme di sicurezza
- Ispezioni per pre-utilizzo/consegna
- Rischi correlati all'utilizzo
- Limiti e modalità di utilizzo in sicurezza (compresi DPI)

Esame teorico: test a risposte multiple per la valutazione dell'apprendimento

PARTE PRATICA (alla parte pratica si è ammessi solo a seguito di valutazione positiva della parte teorica).

- Introduzione alla macchina
- Componenti strutturali: sistemi di stabilizzazione e livellamento, braccio elevabile, telaio, piattaforma, torretta girevole, cesta e relativi sistemi di collegamento
- Dispositivi di comando e loro funzionamento
- Dispositivi di sicurezza e loro funzionamento



- Utilizzo del manuale del costruttore, guida alla consultazione
- Controlli pre-utilizzo visivi e funzionali
- Controllo della presenza sul veicolo di quanto necessario per le manovre di emergenza
- Importanza per il personale che lavora a terra di conoscere in ogni caso le procedure di recupero in caso di malore di chi lavora in altezza
- Simulazione del recupero da terra con sistema elettrico e di avviamento guasto. Utilizzo manuale del sistema idraulico
- Verifica percorso e ambiente di lavoro (presenza di ostacoli, buche, tombini e rischi specifici)
- Posizionamento della macchina
- Delimitazione area di lavoro
- Segnaletica di sicurezza
- Posizionamento stabilizzatori e livellamento
- Vestizione imbracature
- Brevi cenni sul controllo periodico ed utilizzo del libretto relativo delle imbracature – scadenza
- Esercitazione pratica singola a 2/3 dell'area di lavoro osservando le procedure operative e di sicurezza.
- Messa a riposo della macchina
- Istruzioni per la compilazione del registro del detentore di Carta PAL nominativo per dare evidenza della familiarizzazione dell'utilizzatore con vari tipi di piattaforme di lavoro

Durata 11,5 ore (4 ore teoria + 0,5 ore test; 6 ore pratica + 1 ora test)

Quota di partecipazione € 110,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Nota: Abilitazione finale

Esame pratico: test verbale e pratico individuale

Tree climbing – Addetto ai sistemi di accesso e posizionamento tramite funi sugli alberi

Modulo base + modulo B alberi
(all. 21 art. 116 D.Lgs 81/08)

Destinatari

Chi svolge lavori temporanei in quota con uso di sistemi di accesso e posizionamento mediante funi; tutti gli interessati.

Contenuti

Modulo base (12 ore)

Cenni legislativi in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolari riferimenti per i lavori in quota su albero; elementi di primo soccorso; introduzione analisi valutazione dei rischi più ricorrenti nel lavoro in quota; classificazione e tecnica di realizzazione degli ancoraggi e DPI specifici, uso e manutenzione; organizzazione della squadra con funi e applicazione procedure operative con accesso dall'alto / calata / discesa.

Prova di verifica modulo base.

Modulo B specifico pratico (28 ore)

Utilizzo funi in salita e discesa; realizzazione ancoraggi; movimento e posizionamento in chioma; misure di prevenzione e protezione; tecniche operative: conoscenza della pianta; Esercitazione tecnica di sollevamento e calata; utilizzo funi in salita e discesa; realizzazione ancoraggi; movimento e posizionamento in chioma; esercitazione tecnica di sollevamento e calata; applicazione di tecniche di evacuazione e salvataggio.

Prova di verifica pratica modulo B

Durata 40 ore più 2 ore di verifica

Quota di partecipazione € 450,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Nota: Certificazione finale

The background features two overlapping, rounded rectangular shapes in shades of orange. The foreground shape is a vibrant orange, while the background shape is a lighter, peach-like orange. The text is centered within the foreground shape.

Progettazione e Tecniche grafiche

Progettazione e Tecniche grafiche

Corso	Sede	Periodo	giorni	Orario	Pag.
Progettazione e disegno					
AutoCAD (1° livello)	1	ottobre-dicembre	lun - mer	19.00 - 22.00	28
AutoCAD (2° livello)		aprile-giugno		19.00 - 22.00	28
Autocad Base 2D	5	su richiesta*	su richiesta	18.30 - 21.30	29
AutoCAD (1° livello)	4	ottobre	mar - gio	19.00 - 22.00	28
AutoCAD (2° livello)		aprile	lun - mer	19.00 - 22.00	28
Tecniche grafiche e multimediali					
Photoshop	1	autunno	su richiesta	19.00 - 22.00	30
InDesign		autunno	su richiesta	19.00 - 22.00	30
Illustrator		primavera	su richiesta	19.00 - 22.00	31
Fotografia digitale		su richiesta*	su richiesta	19.00 - 22.00	31
Fotografia Creativa e Professionale con AI, Smartphone e Photoshop	4	su richiesta*	su richiesta	18.00 - 20.00	32

1 Scuola professionale provinciale per l'artigianato e l'industria "L. Einaudi", Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni: tel. 0471 414421, 0471 414424

www.industria-einaudi.fpbz.it

fc.industria@scuola.alto-adige.it

5 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio

"G. Marconi", Merano

tel. 0473 203113, 0473 203135

www.marconi.fpbz.it

fc.marconi@scuola.alto-adige.it

4 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio

"E. Mattei", Bressanone

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

Note: I corsi contrassegnati dal simbolo  sono consigliati nell'ambito della formazione teorica dell'apprendistato professionalizzante.

** La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.*

Progettazione e disegno

AutoCAD (1° livello)

Destinatari

Tecnici con conoscenze dell'ambiente operativo Windows. Si opererà con la versione 2018/2019 in ambiente Windows per realizzare un semplice progetto edile o meccanico. Il corso prevede una simulazione dell'ICDL-CAD 2D di 3 ore.

Contenuti

AutoCAD e l'ambiente operativo Windows, esigenze hardware e software per un sistema CAD basato su AutoCAD; nozioni di base d'informatica applicata alla grafica vettoriale e raster; utilizzo del pacchetto attraverso i vari sistemi: mouse, menù a rotolo e barra strumenti; comandi di creazione e di modifica di primitive grafiche, di informazione, di visualizzazione e di controllo; gestione delle quotature, del testo, delle campiture e delle linee tratteggiate; la creazione di librerie personalizzate con i blocchi dinamici; la gestione di immagini raster; il disegno modello; problematiche relative alla stampa su plotter; le funzioni dei file di tipo dwg, dxf, dwl, bak, dws,ctb e stb.

Durata 48 ore

Quota di partecipazione € 110,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

AutoCAD (2° livello)

Destinatari

Tecnici con buone conoscenze di Windows ed AutoCAD che intendono affinare le proprie capacità di automatizzare e personalizzare autonomamente l'utilizzo del programma AutoCAD 2018/2019 in ambiente Windows.

Contenuti

Ambiente di rete e personalizzazione; blocchi ed attributi, blocchi con riferimento esterno; gestione/creazione di menù e toolbar; utilizzo dei layout (ex spazio carta); gestione di immagini raster, anche da scanner e clipping; immagini, georeferenziazione e cartografia; i file di script; modellazione solida basata su ACIS; elementi di rendering; strumenti Internet, oggetti OLE ed ambiente MS Office; funzionalità aggiuntive.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 100,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Autocad Base 2D

Destinatari

Tecnici con conoscenze dell'ambiente operativo Windows. Si opererà con la versione 2018/2019 in ambiente Windows per realizzare un semplice progetto edile o meccanico. Il corso prevede una simulazione dell'ICDL-CAD 2D di 3 ore.

Contenuti

AutoCAD e l'ambiente operativo Windows, esigenze hardware e software per un sistema CAD basato su AutoCAD; nozioni di base d'informatica applicata alla grafica vettoriale e raster; utilizzo del pacchetto attraverso i vari sistemi: mouse, menù a rotolo e barra strumenti; comandi di creazione e di modifica di primitive grafiche, di informazione, di visualizzazione e di controllo; gestione delle quotature, del testo, delle campiture e delle linee tratteggiate; la creazione di librerie personalizzate con i blocchi dinamici; la gestione di immagini raster; il disegno modello; problematiche relative alla stampa su plotter; le funzioni dei file di tipo dwg, dxf, dwl, bak, dws,ctb e stb.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 66,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

Tecniche grafiche e multimediali

Photoshop

Destinatari

Fotografi, professionisti, architetti, ingegneri, graphic designer che desiderano operare con software di grafica per il fotoritocco e la realizzazione di effetti e fotomontaggi.

Contenuti

- Basi di grafica, panoramica sui formati di file.
- Rapporto tra dimensioni e risoluzione.
- Colore: modalità RGB, CMYK, HSB, Lab, scale di grigio, cenni di colorimetria.
- Livelli: concetto di livello managing ed effetti.
- Ritocco immagine: “timbro”, “toppa”, “pennello correttivo”.
- Strumenti vettoriali, Penna, uso delle maschere
- Nozioni su Adobe Camera Raw, generato da camere digitali, il negativo digitale DNG.
- Filtro fuoco prospettico: strumento crea piano
- Altri filtri: galleria filtri
- Ritaglio prospettiva, alterazione prospettiva, funzioni 3D
- Modulare la luce con filtro graduato, gli effetti di luce, profondità di campo sfocatura diaframma.
- Foto ritratto: tecniche professionali di fotoritocco.
- Le maschere di livello
- Pannello correttivo di un ritratto creativo
- Restauro di vecchie foto.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 100,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Indesign

Destinatari

Coloro che hanno la necessità di realizzare volantini, brochures e stampati informativi usando Adobe InDesign, divenuto ormai lo standard nell'organizzazione dei contenuti editoriali per la stampa e per il digitale.

Contenuti

Introduzione all'interfaccia di InDesign, impostazione di un documento, organizzazione di un documento usando i livelli, il concetto di frame, inserimento di testo con modalità manuali ed automatiche, inserimento di immagini e modifica dei parametri, strumenti per la gestione del testo, collegamenti dei blocchi, lavorare con gli stili, gestione del colore all'interno di InDesign, impostazione preset di esportazione diretta in formato PDF, impostazione preset per la stampa, raccolta dei dati per la stampa ed impostazione delle funzioni elementari di preflight, stampa del file a quattro colori o con pantoni aggiuntivi.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 100,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Illustrator

Destinatari

Coloro che hanno la necessità di creare loghi e pagine grafiche con inserimento di testi e disegni usando Adobe Illustrator, il più diffuso programma per creare immagini vettoriali. La grafica vettoriale permette la creazione di illustrazioni per pubblicità, design, disegno creativo.

Contenuti

Introduzione all'interfaccia ed agli strumenti di Adobe Illustrator; area di lavoro ed aree di lavoro multiple; predefiniti di documento, guide griglie e guide sensibili; trasformare gli oggetti, disegnare con lo strumento penna; lavorare con il colore, con il testo, con i livelli, con i simboli; panoramica su filtri ed effetti, effetti di trasparenza; strumenti e palette; librerie e pagine mastro; disegno vettoriale; impaginazione con effetti e riempimenti per testo e tracciati; gestione del colore; stampa ed esportazione file, il supporto PDF/X.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 100,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Fotografia digitale

Destinatari

Operatori del settore grafico e persone interessate al mondo delle immagini digitali.

Contenuti

Uso delle funzioni principali di una macchina fotografica digitale, con particolare attenzione alla fotografia Still Life. Gli studenti apprenderanno a scattare foto in studio utilizzando reflex e smartphone.

Verranno inoltre forniti concetti teorici relativi al colore, i sistemi di compressione delle immagini e basi sull'uso degli strumenti di Lightroom per il ritocco delle immagini.

Introduzione alla Fotografia Digitale

Fondamenti della fotografia

Tipi di attrezzature: reflex e smartphone

Scatta Foto in Studio

Creazione di set per Still Life

Uso della luce naturale e artificiale

Tecniche di composizione

Tecniche di Scatto

Impostazioni della camera: ISO, diaframma e velocità dell'otturatore

Scatto con reflex e telefono

Ritocco Fotografico con Lightroom

Introduzione a Lightroom

Flusso di lavoro per il ritocco delle foto

Tecniche di miglioramento delle immagini: luminosità, contrasto e colori

Progetto Finale

Realizzazione di una serie di fotografie Still Life Presentazione delle immagini ritoccate

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 100,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Fotografia Creativa e Professionale con AI, Smartphone e Photoshop

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti i lavoratori, professionisti, dipendenti e non occupati che desiderano sviluppare competenze nella fotografia digitale e nel fotoritocco, anche partendo da zero. È ideale per creativi, freelance, content creator, operatori del marketing, social media manager e appassionati di fotografia che vogliono sfruttare al meglio le potenzialità degli strumenti digitali moderni, dallo smartphone fino a Photoshop.

- Imparare a realizzare fotografie creative e d'impatto con lo smartphone;
- Sfruttare l'AI per migliorare e trasformare immagini;
- Apprendere le basi di Photoshop e approfondirne le funzionalità avanzate;
- Sviluppare uno stile visivo personale e applicabile a progetti social, editoriali o commerciali.

Contenuti

Modulo 1 – Photoshop Base

Durata: 30 ore (15 incontri da 2 ore)

Interfaccia e strumenti base di Photoshop

Gestione livelli, selezioni, maschere, testo e colori

Correzione fotografica (luminosità, contrasto, ritaglio, filtri)

Introduzione all'uso dell'AI

Esercitazioni pratiche su immagini personali o fornite

Modulo 2 – Photoshop Avanzato

Durata: 48 ore (24 incontri da 2 ore)

Compositing e fotomontaggi complessi

Ritocco avanzato e strumenti professionali per la fotografia

Workflow per campagne grafiche e contenuti social

Tecniche per stampa e web (ottimizzazione, esportazione, formati)

Progetto finale: realizzazione di una composizione creativa completa

Durata 30 + 48 ore

Quota di partecipazione € 165,00 per i 2 moduli; € 66,00 per il modulo 1 e € 99,00 per il modulo 2.

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella



Tecniche e tecnologie meccaniche

Tecniche e tecnologie meccaniche

Corso	Sede	Periodo	giorni	Orario	Pag.
Lavorazione alle macchine utensili					
Lavorazione alle macchine utensili tradizionali	1	febbraio-marzo	su richiesta	19.00-22.00	36
Lavorazione alle macchine utensili (CNC)	4	dicembre-gennaio	su richiesta	19.00-22.00	37
Lavorazione alle macchine utensili (1° livello)	4	settembre	martedì e giovedì	18.30-21.30	38
Introduzione al CNC	5	gennaio	martedì e giovedì	18.30-21.30	39
Lavorazione alle macchine utensili (1° livello)	4	settembre	su richiesta	19.00-22.00	38
Lavorazione alle macchine utensili (2° livello)		febbraio	su richiesta	19.00-22.00	39
Introduzione al CNC		febbraio e settembre	lun - mer	19.00-22.00	39
Tecniche di saldatura					
Tecniche di saldatura ad arco con elettrodi rivestiti	1	gennaio-febbraio	su richiesta	19.00-22.00	40
Saldatura in atmosfera protetta (T.I.G.)	4	marzo-aprile	su richiesta	19.00-22.00	41
Saldocarpenteria leggera	4	su richiesta*	su richiesta	19.00-22.00	42
Tecniche di saldatura di base per la carpenteria metallica			martedì e giovedì	18.30-21.30	43
Elementi di saldatura ad arco elettrico			5	martedì e giovedì	18.30-21.30
Saldatura base	1	ottobre	su richiesta	19.00-22.00	44
	4				

1 Scuola professionale provinciale per l'artigianato e l'industria "L. Einaudi", Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni: tel.0471 414421, 0471 414424

www.industria-einaudi.fpbz.it

fc.industria@scuola.alto-adige.it

**4 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio
"E. Mattei", Bressanone**

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

**5 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio
"G. Marconi", Merano**

tel. 0473 203113, 0473 203135

www.marconi.fpbz.it

fc.marconi@scuola.alto-adige.it

*Nota: * la data di inizio corso, indipendentemente dai periodi indicati in tabella, verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.*

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.

Lavorazione alle macchine utensili

Lavorazione alle macchine utensili tradizionali

Il corso si propone di far acquisire e/o potenziare le competenze professionali necessarie a eseguire lavorazioni meccaniche con le macchine utensili tradizionali.

Destinatari

- Persone in cerca di occupazione e/o lavoratori occupati con o senza esperienza specifica nel settore di riferimento.
- Imprese con sede nella Provincia Autonoma di Bolzano che riscontrano carenza di personale qualificato.

Abilità sviluppate

- Leggere e interpretare disegni tecnici meccanici
- Scegliere e utilizzare materiali, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle lavorazioni
- Scegliere e usare gli strumenti di misura richiesti dalle lavorazioni
- Utilizzare e produrre documentazione tecnica funzionale agli standard di qualità.
- Rispettare le norme antinfortunistiche specifiche.

La validazione sarà rilasciata sulla base della frequenza dell'80% del monte ore del corso e del positivo superamento di una prova finale di tipo pratico ed una prova scritta (test, elaborato).

Contenuti

- Elementi di disegno tecnico meccanico: rappresentazione dei particolari meccanici da produrre, scale di rappresentazione, i sistemi di quotatura, le sezioni, rappresentazione di filettature, le tolleranze dimensionali, di forma e di posizione, rugosità.

- Metrologia: misure e controlli nelle lavorazioni meccaniche, strumenti di misura e controllo, il calibro a corsoio, calibri fissi, micrometro, goniometro, comparatori.
- Elementi di tecnologia meccanica e degli utensili: i materiali metallici tradizionalmente utilizzati nell'industria meccanica, la classificazione dei materiali metallici, principali caratteristiche e proprietà, loro produzione, impiego e designazione.
- Tecnologia e lavorazione sulle macchine: principali lavorazioni meccaniche eseguibili con le macchine utensili quali: tornio parallelo, fresatrice universale, trapano a colonna, apparecchiature di fissaggio degli utensili e dei pezzi in lavorazione, ricerca dei parametri tecnologici di lavoro.
- Nozioni riguardanti la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro e dei diritti e doveri dei lavoratori; dispositivi protettivi individuali.

Durata 100 ore

Quota di partecipazione € 238,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.

Lavorazioni alle macchine utensili (CNC)

Destinatari

I partecipanti dovranno essere in possesso dell'attestato di frequenza del corso base di Lavorazione alle macchine utensili o personale inserito nel settore metalmeccanico che vuole acquisire le competenze necessarie per sviluppare ed eseguire un semplice programma per macchine a controllo numerico in blocchi ISO standard.

Contenuti

Norme antinfortunistiche. Classificazione delle macchine utensili a controllo numerico CNC. Struttura di una macchina utensile CNC. Utensileria specifica per lavorazioni CNC. Assi di lavoro. Coordinate cartesiane e polari. Programmazione ISO standard. Struttura del programma. Definizione e sviluppo di macroistruzioni. Programmazione parametrica – avanzata.

Durata 60 ore

Quota di partecipazione € 110,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.



Lavorazione alle macchine utensili (1° livello)

Destinatari

Personale interessato ad inserirsi nel settore metalmeccanico.

Contenuti

Tornio-fresatrice-trapano: caratteristiche tecniche. Norme antinfortunistiche. Lavorazioni per asportazione truciolo. Proprietà dei materiali. Parametri di velocità, taglio, avanzamento. Scelta degli utensili. Realizzazione pezzi meccanici.

Lavorazioni al tornio:

Spallamenti esterni ed interni. Conicità. Forature Filettature int/ext con maschio e filiera. Troncatura.

Lavorazioni alla fresatrice:

Operazioni di spianatura "parallelismo". Operazioni squadratura. Operazione di fresatura di piani inclinati. Fresatura in concordanza e discordanza.

Lavorazioni al trapano:

Foratura. Alesatura. Maschiatura. Lamatura. Svasatura. Uso del calibro a nonio.

Durata 50 ore

Quota di partecipazione € 110,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.



Lavorazione alle macchine utensili (2° livello)

Destinatari

Personale già in possesso delle competenze sviluppate nel corso di base ed operatori del settore metalmeccanico che aspirano a migliorarsi.

Contenuti

Realizzazione di pezzi meccanici. **Tornio:** Conicità esterna ed interna; Godronatura; Tornitura con contropunta; Tornitura di grandi diametri. **Fresatrice:** Fresatura di sgrossatura e di finitura; Fresatura frontale; Fresatura periferica; Fresatura sotto angolo; Fresatura di smussi; Fresatura banco inclinato/testa inclinata. Esercitazioni di tornitura su materiali diversi (acciaio, acciaio inox, alluminio, rame, bronzo, ottone). Visualizzatore. Calibro di profondità. Micrometri per esterni ed interni. Comparatore/tastatore. Apparecchio divisore. Segatrice a nastro semiautomatica. Antinfortunistica. Manutenzione del tornio parallelo.

Durata 50 ore

Quota di partecipazione € 140,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.



Introduzione al CNC

Destinatari

Tutti coloro che intendono avvicinarsi al settore metalmeccanico che vogliono acquisire competenze di base per sviluppare ed eseguire un semplice programma alle macchine a controllo numerico.

Contenuti

- Antinfortunistica.
- Classificazione e struttura delle macchine CNC
- Introduzione alla programmazione ISO.
- Programmazione di tasche, profili attraverso maschere di programmazione.
- Esecuzione di programmi preparati durante il corso.

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella



Tecniche di saldatura

Tecniche di saldatura ad arco con elettrodi rivestiti

Il corso sviluppa competenze professionali di base che consentono di lavorare in aziende di produzione e manutenzione di diverse tipologie di manufatti in metallo, svolgendo i compiti di saldatore ad arco con elettrodi.

Destinatari

Adulti occupati nel settore che intendono sviluppare/migliorare le loro competenze nell'ambito della saldatura dei metalli
Adulti disoccupati e/o interessati al settore
È richiesta la conoscenza di base della lingua italiana.

Contenuti

- Introduzione alla saldatura
- L'arco elettrico
- La saldabilità dei materiali
- Il processo della saldatura manuale ad arco
- Nozioni di sicurezza sul lavoro
- Tecniche base di saldatura
- Tecnologia delle macchine per la saldatura ad arco elettrico
- Classificazione degli elettrodi
- La preparazione dei lembi per la saldatura
- Tecniche di esecuzione della saldatura
- Tipologie di saldatura
- Tecniche di base per l'esecuzione dei saggi e delle prove
- Tecniche di saldatura di media complessità
- Gli elettrodi a rivestimento basico, acido o rutili e i tipi di corrente elettrica per la saldatura
- La preparazione dei lembi di saldatura: dimensionamento dello smusso in funzione dello spessore da saldare
- Tecniche di esecuzione delle saldature

- Le saldature manuali ad arco su giunti di tubi: senza anello di sostegno in acciaio dolce o in acciaio a basso tenore di elementi di lega,
- Le saldature in piano su lamiere di medio e grosso spessore di acciaio dolce o di acciaio a basso tenore di elementi di lega
- Le saldature di giunti nelle posizioni in piano e frontali di intermedia complessità
- Tecniche di base per l'esecuzione dei saggi e delle prove di saldatura dei tubi

Durata 60 ore

Quota di partecipazione € 110,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.



Saldatura in atmosfera protetta (T.I.G.)

Destinatari

Il corso sviluppa competenze professionali di base che consentono di lavorare in aziende di produzione e manutenzione di diverse tipologie di manufatti in metallo, svolgendo i compiti di saldatore ad arco con elettrodi infusibili.

Contenuti

Tipi di elettrodi infusibili e loro impiego; cenni sul gas di protezione; concetto di saldabilità dei materiali, metallurgia di un giunto saldato: zona fusa, zona termicamente alterata, cricche a caldo e a freddo, strappi lamellari, tensioni residue; cicli termici, simbologia delle saldature, cenni sui controlli di qualità dei giunti saldati, nozioni di antinfortunistica. Le saldature in piano su lamiere di piccolo/medio spessore di acciaio dolce o di acciaio a basso tenore di elementi di lega. Saldature di giunti nelle posizioni di piano e frontali di intermedia complessità. Tecniche di base per l'esecuzione dei saggi e delle prove di saldatura dei tubi.

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 100,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

La validazione sarà rilasciata sulla base della frequenza dell'80 % del monte ore del corso.

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.



Saldocarpenteria leggera

Destinatari

Persone in cerca di occupazione e/o lavoratori occupati con o senza esperienza specifica nel settore di riferimento;
Imprese con sede nella provincia Autonoma di Bolzano che riscontrano carenza di personale qualificato.

Abilità sviluppate

- Utilizzare documentazione tecnica o realizzare uno schizzo
 - Scegliere e utilizzare i materiali, le attrezzature e i macchinari necessari alle lavorazioni
 - Realizzare le lavorazioni fondamentali con i macchinari di carpenteria
 - Realizzare saldature con vari tipi di metodi
 - Usare e controllare gli strumenti di misura
- La validazione sarà rilasciata sulla base della frequenza dell'80 % del monte ore del corso e del positivo superamento di una prova finale di tipo pratico.

Contenuti

- Lettura dei disegni di carpenteria metallica, lavorazione dei metalli, macchine, attrezzature, utensili, taglio dei metalli, rifinitura e assemblaggio pezzi metallici, saldatura dei metalli ad elettrodo rivestito, in atmosfera controllata T.I.G – M.I.G. – M.A.G.
- Scelta del materiale, saldabilità del materiale, scelta del materiale d'apporto
- Lavorazione del metallo, taglio della lamiera, foratura, piegatura, assemblaggio
- Disegno tecnico: materiali, segni, simboli, sezioni, tolleranze geometriche
- Strumenti di misura: plessimetro, calibro, squadrette, squadrette a cappello, squadrette a mobili, squadre da carpentiere, goniometro, livello, bolla

- Campi di applicazione: metodi di utilizzo di singolo strumento

Durata 70 ore

Quota di partecipazione € 231,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.



Tecniche di saldatura di base per la carpenteria metallica

Destinatari

Il corso è rivolto ad adulti occupati e/o disoccupati interessati/e a crescere professionalmente nel settore della carpenteria meccanica e a persone che abbiano già frequentato corsi nel settore delle lavorazioni meccaniche.

Contenuti

Il corso è articolato in 5 moduli:

1. Lettura disegni di carpenteria metallica
2. Caratteristiche delle saldatrici, delle varie tipologie di elettrodi rivestiti e delle leghe ferrose
3. Tecniche di preparazione dei lembi in relazione al tipo di saldatura da eseguire
4. Saldatura elettrica in piano, in angolo, e tubi su flangia, controllo visivo qualità dei giunti saldati
5. Sicurezza nei laboratori di carpenteria metallica

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 100,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.



Elementi di saldatura ad arco elettrico

Destinatari

Personale operante nell'ambito della produzione meccanica e specialmente nelle costruzioni saldate.

Contenuti

Lettura del disegno di carpenteria metallica, caratteristiche, componenti, funzioni e regolazioni delle macchine, delle attrezzature utilizzate nelle diverse lavorazioni di saldatura elettrica, dispositivi di protezione individuali, tecnologia della lega ferrosa, tecniche e strumenti di saldatura ad elettrodo rivestito, tecniche di rifinitura dei materiali (preparazione lembi), tecniche di saldatura dei metalli, tecniche di controllo qualità delle saldature. Corretto utilizzo di attrezzature e macchinari e rispetto delle relative norme antinfortunistiche.

Durata 28 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.



Saldatura base

Destinatari

Personale interessato ad inserirsi nel settore metalmeccanico che desidera acquisire le competenze per eseguire saldature mediante procedimenti: ossiacetilenico, arco elettrico con elettrodo rivestito ed in atmosfera protetta (M.A.G.).

Contenuti

Saldabilità dei materiali, esercizi di saldatura manuale in tutti e tre i procedimenti, manutenzione di un impianto ossiacetilenico, descrizione e manutenzione delle saldatrici. Norme antinfortunistiche, dispositivi di protezione individuale e delle apparecchiature.

Durata 44 ore

Quota di partecipazione € 110,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.

Note

[illegible]

The background features two overlapping orange shapes. The foreground shape is a large, dark orange rectangle with rounded corners, tilted slightly to the right. Behind it is a lighter orange shape, also with rounded corners, tilted in the same direction. The text is centered within the dark orange shape.

Tecniche e tecnologie elettriche ed elettroniche

Tecniche e tecnologie elettriche ed elettroniche

Corso	Sede	periodo	giorni	Orario	Pag.
Installazione di impianti elettrici					
Installazione di impianti elettrici civili (1° livello)	1	ott-mar	su richiesta	19.00 - 22.00	48
Installazione di impianti elettrici civili (2° livello)					48
Installazione di impianti elettrici con apparecchi basati sul bus “KNX” (1° livello)					49
Installazione di impianti elettrici industriali					50
Addetti ai Lavori su impianti elettrici sotto tensione – CEI 11/27 (qualifica di PES/PAV)	5	su richiesta*	martedì e giovedì	18.30 - 21.30	51
Installazione di impianti elettrici con apparecchi basati sul bus “KNX” (1° livello)			su richiesta	18.30 - 21.30	49
Corso Base certificato per diventare “KNX” partner			su richiesta	18.30 - 21.30	49
Introduzione al sistema domotico KNX (non certificato)			su richiesta	18.30 - 21.30	50
Installazione di impianti elettrici civili (1° livello)			martedì e giovedì	18.30 - 21.30	48
Installazione di impianti elettrici civili (1° livello)	4	su richiesta*	martedì e giovedì	19.00 - 22.00	48
Installazione di impianti elettrici civili (2° livello)			martedì e giovedì	19.00 - 22.00	48
Installazione di impianti elettrici industriali			martedì e giovedì	19.00 - 22.00	50
Elettronica					
Elettronica di base	1	gen - mar	su richiesta	19.00 - 22.00	52
Introduzione all'Elettronica	5				52
Introduzione ad Arduino					53

Corso	Sede	periodo	giorni	Orario	Pag.
Automazione industriale					
PLC – Controllori a logica programmabile (1° livello)	① ④	gen - mar	martedì e giovedì	19.00 - 22.00	54
Introduzione alla programmazione PLC Logo 8	⑤	gen - mag	su richiesta	18.30 - 21.30	54

① Scuola professionale provinciale per l'artigianato e l'industria "L. Einaudi", Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni: tel. 0471 414421, 0471 414424

www.industria-einaudi.fpbz.it

fc.industria@scuola.alto-adige.it

**④ Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio
"E. Mattei", Bressanone**

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

**⑤ Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio
"G. Marconi", Merano**

tel. 0473 203113, 0473 203135

www.marconi.fpbz.it

fc.marconi@scuola.alto-adige.it

*Nota: * la data di inizio corso, indipendentemente dai periodi indicati in tabella, verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.*

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.

Installazione di impianti elettrici

Installazione di impianti elettrici civili (1° livello)

Il corso può essere frequentato da chi desidera acquisire conoscenze teorico-pratiche di base nel comparto elettrico e da chi desidera intraprendere uno fra i due possibili percorsi di formazione offerti dal settore elettrico della scuola, in ambito Installativo Civile-Industriale o in ambito Domotico.

Destinatari

Operatori del settore elettrico e/o tecnici interessati agli argomenti.

Contenuti

Richiamo sulle grandezze elettriche fondamentali (tensione, corrente, potenza), realizzazione di impianti di illuminazione semplice di tipo civile (punto luce interrotto, deviato, invertito, simbologia), realizzazione di impianti di illuminazione civile gestiti da apparecchi elettronici (relè passo passo, relè crepuscolare, relè temporizzato, rivelatore di presenza). Realizzazione di attacchi d'utilizzazione semplici (attacco luce, attacco forza). Spiegazione tecnica con indicazione dei vantaggi e svantaggi dei singoli impianti. Il quadro elettrico dell'appartamento (componenti, funzionamento, nozioni tecniche).

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 100,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Installazione di impianti elettrici civili (2° livello)

Il corso è rivolto a chi desidera ampliare le conoscenze teorico-pratiche nel comparto elettrico e da chi desidera intraprendere il percorso di formazione in ambito Installativo Civile-Industriale.

Destinatari

Operatori del settore elettrico e/o tecnici interessati agli argomenti.

Contenuti

- Richiami sugli impianti elettrici civili svolti nel corso base
- Citofonia e videocitofonia analogica e digitale. Quadri e verifiche strumentali
- Introduzione teorica agli impianti con intelligenza distribuita (impianti a Bus)

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 100,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Corso Base certificato per diventare "KNX" partner

Le caratteristiche dei sistemi HBES. I dettagli sul protocollo KNX, per essere in grado di affrontare ogni tipo di installazione. I fondamenti della comunicazione tra dispositivi KNX. Gli aspetti installativi di una rete bus KNX. Gestire l'installazione e la messa in servizio di impianti KNX. Evitare i principali errori in fase di progettazione e installazione. Capire e risolvere le principali problematiche di una rete KNX anche attraverso esercitazioni pratiche.

Destinatari

Installatori o System integrator che abbiano una padronanza dei concetti di base della domotica e della Building Automation. L'iscrizione al corso è riservata a chi ha già avuto esperienze installative, anche con altre tecnologie domotiche.

Contenuti

- Caratteristiche elettriche ed elettroniche dei dispositivi bus.
- Topologia di una rete KNX, telegrammi di comunicazione e tipi di dato.
- Aspetti installativi e di protezione di una rete KNX.
- Analisi e progettazione di una rete KNX, con indirizzamento dei dispositivi
- Scelta degli spazi installativi
- Tipi di dato KNX
- Analisi di telegrammi e riconoscimento del tipo di messaggio.

Durata 40 ore (5 incontri di 8 ore)

Quota di partecipazione € 132,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Installazione di impianti elettrici con apparecchi basati sul Bus KNX (1° livello)

Il corso è rivolto a chi desidera acquisire conoscenze teorico-pratiche di base nella installazione di impianti civili ad intelligenza distribuita, con particolare attenzione agli impianti basati su Konnex, ma anche da chi desidera intraprendere il percorso formativo in ambito Domotico.

Destinatari

Tecnici installatori d'impianti elettrici che desiderano acquisire le nozioni tecniche necessarie per l'installazione, la configurazione e la gestione di un impianto basato su un sistema a "bus", conforme alle norme EN50090 conforme all'architettura KNX.

Contenuti

Introduzione alle tecnologie BUS per l'installazione elettrica: le proposte dei vari costruttori a livello internazionale; standard europeo KNX®: principali caratteristiche e potenzialità; topologia del sistema, caratteristiche e funzionamento; utilizzo dei telegrammi e funzioni del software ETS, necessario per gestire questo tipo di tecnologia. La programmazione in laboratorio verrà eseguita su una serie di dispositivi bus, proposti dalle maggiori case di produzione, consentendo così di riprodurre in laboratorio esempi di applicazione poi riscontrabili anche sul mercato.

Durata 20 ore

Quota di partecipazione € 75,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Introduzione al sistema domotico KNX (non certificato)

Conoscere le principali caratteristiche della tecnologia KNX.

Destinatari

Il corso risulta essere idoneo per le figure professionali che non necessitano della Certificazione KNX Partner ma hanno necessità di conoscere la tecnologia KNX e intendono iniziare a programmare in Easy-mode.

Contenuti

- Introduzione allo standard KONNEX
- La struttura e topologia degli impianti KNX
- Indirizzi di gruppo e telegramma
- Il software ETS, il portale MyKNX.org
- Il software Easy-mode, il portale per scaricarlo
- Programmazione in Easy-mode

Durata 24 ore (8 incontri di 3 ore)

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Installazione di impianti elettrici industriali

Il corso è rivolto a chi desidera acquisire conoscenze teorico-pratiche di base nella installazione di impianti industriali, con particolare attenzione agli impianti di telecomando, ma anche da chi desidera completare il percorso di formazione in ambito Installativo Civile-Industriale.

Destinatari

Operatori del settore elettrico e/o tecnici interessati agli argomenti.

Contenuti

I comandi e gli avviamenti dei motori elettrici monofase e trifase; schemi elettrici; principali norme di riferimento; prove e misure elettriche su impianti di telecomando; la ricerca del guasto negli impianti elettrici industriali.

Applicazioni di automatismi con l'ausilio di moduli logici Siemens o similari.

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 100,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Addetti ai Lavori su impianti elettrici sotto tensione – CEI 11/27 (qualifica di PES/PAV)

La norma CEI 11-27/1 prevede che i lavori elettrici sotto tensione possano essere eseguiti soltanto da persone idonee, mentre quelli fuori tensione e in prossimità possano essere svolti da persone esperte o avvertite.

Il datore di lavoro, ai sensi della norma sopra citata, ha l'obbligo giuridico di formare ed informare il proprio personale che esegue lavori elettrici e tale obbligo rientra anche più in generale nel sistema di sicurezza aziendale, come sancito dal DL. 81/2008.

Destinatari

Tecnici del settore: installatori e manutentori di impianti elettrici.

Prerequisiti

Conoscenze di base di elettrotecnica e di impiantistica elettrica.

Contenuti

- Sicurezza dei lavori elettrici: normativa attuale (DL 81/2008, Norma CEI EN 50110-1, Norma CEI 11-27, Norme CEI 11-1 e 64-8)
- Lavoro e rischio elettrico, formazione e profili professionali, requisiti formativi per persona esperta (PES) e avvertita (PAV)
- Responsabile d'impianto (RI)
- Preposto ai lavori (PL)
- Principi generali di sicurezza, pianificazione del lavoro, misure, prove, ricerca guasti, adempimenti e deroghe, lavori fuori tensione, lavori sotto tensione su sistemi di categoria 0 e I

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 60,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Elettronica

Elettronica di base

Il corso è strutturato per acquisire la capacità di analizzare il comportamento dei circuiti elettronici fondamentali ed arrivare alla ricerca ragionata dei guasti.

Destinatari

Operatori del settore elettrico-elettronico e telecomunicazioni con conoscenze di elettrotecnica.

Contenuti

Richiami di elettrotecnica, leggi e principi in elettronica; componentistica passiva R, C, L: tecnologia, impiego tipico, codici di rappresentazione del valore nominale; semiconduttori: diodi, ponti, zener, SCR, TRIAC, DIAC, transistor BJT e FET, regolatori di tensione, amplificatori operazionali e integrati lineari; diverse tipologie di cablaggio dei circuiti; misure su circuiti di alimentazione, di controllo della potenza e circuiti con OP-AMP; uso della strumentazione: multimetri digitali, alimentatori da laboratorio, generatori di segnale, frequenzimetri, oscilloscopi; tecniche di ricerca guasti.

Durata 60 ore

Quota di partecipazione € 110,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Introduzione all'Elettronica

Approfondimento di argomenti di elettronica analogica. Analisi di topologie e configurazioni circuitali classiche. Tecniche di analisi di circuiti – Tecniche di sintesi di circuiti semplici. Basi progettazione elettronica.

Destinatari

Operatori del settore elettrico/elettronico o tecnici interessati all'argomento.

Contenuti

Introduzione al mondo della robotica/Automazione. · Il circuito – l'utilizzatore, il generatore, la connessione. · Corrente/tensione. · Alimentazione. · Input/Output. · Digitale/Analogico. · Sensore/Attuatore. · Microprocessore/Microcontrollore. · Il multimetro – a cosa serve e quando si usa. · L'Oscilloscopio – a cosa serve e quando si usa. · La resistenza: a cosa serve, tipologie, come si legge e come si misura – il partitore. · La resistenza variabile. · La fotoresistenza. · Il condensatore, a cosa serve e dove si utilizza. · Giunzione PN. · Il diodo – a cosa serve · Il diodo led – quali tipi, come si collega, quale corrente, quale tensione, la resistenza di caduta. Doppia giunzione PN – Transistor BJT – Funzionamento ON-OFF e come amplificatore di segnale. · Introduzione circuiti integrati – Accenni amplificatori operazionali e timer 555.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

Operatori dei settori elettrico, elettronico.

Le piattaforme di Arduino; il tool di sviluppo OpenSource per Arduino: le primitive ed i principali comandi di Arduino; lo sketch: stesura del programma con la definizione ed il commento di ogni sua componente; applicazioni per il controllo degli ingressi, il pilotaggio delle uscite, la gestione dei segnali analogici e la scrittura su display LCD; gli shield per Arduino: uso e configurazione di alcuni shield quali quelli di potenza, di acquisizione dati o di espansione.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

[illegible]

Automazione industriale

PLC – Controllori a logica programmabile (1° livello)

Destinatari

Installatori e manutentori di impianti elettrici civili ed industriali e tecnici del settore elettrico e meccanico

Contenuti

Struttura ed architettura PLC, Sistemi di numerazione, indirizzamento. Interfacce di ingresso e di uscita digitali. Linguaggio di programmazione, struttura del programma. Editazione di programmi nei linguaggi AWL, KOP, FUP con CPU S7-1200. Esercizi di programmazione, compilazione programmi per impianti di automazione comandati da PLC e verifiche del funzionamento con simulatori.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 100,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Introduzione alla programmazione PLC Logo 8

Il corso ha come obiettivo di fornire gli strumenti per saper sviluppare semplici programmi utilizzando il software dedicato per il PLC micro controllore Siemens Logo 8.

Destinatari

Operatori del settore elettrico/elettronico o tecnici interessati all'argomento.

Contenuti

- Cos'è un PLC e potenzialità
- quando risulta conveniente utilizzarlo
- comunicazione profinet
- nozioni teoriche su ingressi ed uscite digitali
- ingressi ed uscite digitali
- temporizzatori
- contatori
- operatori matematici
- altri operatori per la gestione del programma
- interfacciamento con pannello operatore
- approccio al software programmazione dedicato
- per il micro controllore Siemens Logo 8!
- esercitazioni pratiche.

Durata 18 ore (6 incontri di 3 ore)

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

The background features two overlapping green shapes. The foreground shape is a large, dark green polygon with rounded corners, containing the text. Behind it is a lighter green, semi-transparent shape with similar rounded corners. The overall design is minimalist and modern.

Tecniche e tecnologie dell'automobile e della bicicletta

Tecniche e tecnologie dell'automobile e della bicicletta

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Autoriparazione					
Elementi di base nella manutenzione dell'autoveicolo	1 4	novembre-marzo	su richiesta	19.00-22.00	57
Autocarrozzeria					
Verniciatura di lamierati esterni	1	ottobre-febbraio	su richiesta	19.00-22.00	58
Meccanica della bicicletta					
Meccanica e manutenzione delle biciclette – 1° livello	4	gennaio-ottobre	lun-gio	19.00-22.00	59
Meccanica e manutenzione della bicicletta – 2° livello		marzo-novembre	lun-gio	19.00-22.00	59
Impianti elettrici-elettronici					
Elettronica di base applicata all'autoveicolo (1° livello)	1	dicembre-febbraio	su richiesta	19.00-22.00	60
Elettronica di base applicata all'autoveicolo (2° livello)		dicembre-febbraio	su richiesta	19.00-22.00	61

1 Scuola professionale provinciale per l'artigianato e l'industria "L. Einaudi", Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni: tel.0471 414421, 0471 414424

www.industria-einaudi.fpbz.it

fc.industria@scuola.alto-adige.it

4 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio "E. Mattei", Bressanone

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

Note: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola

La data di inizio corso, indipendentemente dai periodi indicati in tabella, verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.

Autoriparazione

Elementi di base nella manutenzione dell'autoveicolo

Destinatari

Chi desidera introdursi nell'attività dell'auto-meccanico o un'attività attinente (gommista, addetto ad un distributore).

Contenuti

Norme di sicurezza nei laboratori: informazioni relativi all'uso dei DPI. Conoscenza dell'autoveicolo: Principi di funzionamento, principali termini tecnici, caratteristiche e dati tecnici, consigli pratici sull'uso dell'automobile.

Il motore a ciclo Otto a 4 tempi: Struttura e funzionamento, caratteristiche tecniche e componenti; Impianti di Lubrificazione e Raffreddamento (struttura; funzionamento; caratteristiche liquidi e sostituzione).

I principali controlli dell'autoveicolo: manutenzione e consigli pratici (cofano motore, porte e vano bagagli), verifica livelli, pneumatici, cosa fare se si (fora un pneumatico, si spegne una luce, si scarica la batteria).

La manutenzione programmata: la sostituzione olio motore e filtri aria, benzina, gasolio, abitacolo, candele e liquido di raffreddamento, cinghia servizi, controllo del sottoscocca (olio cambio); registrazione frizione, batteria, (controllo, carica, sostituzione). Smaltimento rifiuti d'officina.

Impianto frenante: struttura di un impianto frenante idraulico, pompa tandem, freni a disco e a tamburo, sostituzione di dischi e pastiglie, il servofreno, le principali anomalie.

Le sospensioni, i semiassi ed i pneumatici: struttura e funzionamento, lo smontaggio di una sospensione, principali controlli e anomalie. Lo sterzo idraulico ed elettrico. I pneumatici e la posizione delle ruote, principali termini tecnici, regolazioni, anomalie.

La trasmissione: tipologie; la frizione e il cambio di velocità (compito struttura e funzionamento).

Impianti elettrici: Le grandezze elettriche (V ; R ; I); uso del multimetro e della lampada spia; i circuiti elettrici di base, corrente elettrica pericoli e protezioni, realizzazione pratica di semplici circuiti elettrici (luci), relative tipologie di lampadine e loro sostituzione.

Diagnostica e strumenti diagnostici: principi di ricarica alternatore e verifica batteria

Durata 50 ore

Quota di partecipazione € 110,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.



Autocarrozzeria

Verniciatura di lamierati esterni

Il corso è rivolto ad utenti che hanno intenzione di iniziare o di continuare con maggiore professionalità l'attività di carrozziere. È prevista la codocenza per tutto il corso.

Destinatari

Adulti occupati nel settore che intendono sviluppare/migliorare le loro competenze, adulti inoccupati o disoccupati e appassionati che intendono reinserirsi nel settore.

Contenuti

Igiene e sicurezza. Presentazione dei vari supporti colorimetrici. Identificazione del colore. Riproduzione del colore. Teoria del colore ed esagono cromatico. Conoscenza dei vari pigmenti. Regole per la correzione del colore. Semplice correzione. Attrezzature e materiali di consumo. Processi di riparazione. Procedura di preparazione del lamierato. Applicazione di primer e fondo. Essiccazione dei vari prodotti. Difetti legati alla preparazione. Regolazione dell'aerografo. Tecnica di applicazione. Errori di applicazione.

Durata 60 ore**Quota di partecipazione € 110,00**

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola.



Note

[illegible]

Meccanica della bicicletta

Meccanica e manutenzione della bicicletta 1° livello

Destinatari

Negozianti, meccanici, appassionati di bicicletta e persone in cerca di prima occupazione

Contenuti

- Nozioni sulle tipologie dei telai da bici.
- Front suspended, full suspended, city bike road.
- Nozioni sulla componentistica in generale.
- Pulizia, lubrificazione della bicicletta.
- Smontaggio e rimontaggio di tutta la componentistica della bike.
- Regolazione dei vari comandi.
- Trasmissioni e sospensioni.
- Sostituzioni e riparazioni catena, camera d'aria e copertone.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Meccanica e manutenzione della bicicletta 2° livello

Destinatari

Negozianti, meccanici, appassionati di bicicletta e persone in cerca di prima occupazione e persone che hanno frequentato il corso di 1° livello.

Contenuti

- Smontaggio e rimontaggio movimenti (centrale – ruota e sterzo)
- Centratura ruota e sostituzione raggi.
- Controllo usura catena e sostituzione.
- Sostituzione pastiglie freno disco.
- Spurgo impianti freni a disco.
- Manutenzione generale.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Impianti elettrici-elettronici

Elettronica di base applicata all'autoveicolo (1° livello)

Verranno potenziate competenze professionali nel corso di 1° livello, consentendo a chi lavora nell'ambito dell'autoriparazione di migliorare le proprie capacità di diagnosi, riparazione e verifica degli impianti elettronici degli autoveicoli.

Destinatari

Adulti con conoscenze nel settore che intendono sviluppare/migliorare le loro competenze.

Abilità sviluppate

- Utilizzare in modo corretto la strumentazione per il rilievo dei segnali elettrici dei vari componenti dei seguenti impianti elettronici: impianto di iniezione a benzina, applicati al veicolo.
- Saper leggere ed interpretare i disegni di schemi elettrici.
- Ripristinare la funzionalità degli impianti elettronici trattati nel corso delle attività formative.

Prerequisiti

È richiesto il possesso di esperienza professionale nell'autoriparazione, o aver conseguito l'attestato nel corso Elementi di base nella manutenzione dell'autoveicolo.

Contenuti

- Richiami sulle grandezze elettriche di base e misure & introduzione alla lettura di schemi elettrici
- Schemi di impianti elettronici dell'autoveicolo
- Impianti di iniezione a benzina diretta – indiretta
- Test intermedio di fine modulo

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 100,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Note: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola



Elettronica di base applicata all'autoveicolo (2° livello)

Il corso di II° livello andrà ad approfondire i temi trattati nella 1ª parte concentrandosi sull'evoluzione della tecnologia degli autoveicoli.

Destinatari

Adulti occupati nel settore o con comprovate conoscenze specifiche che intendono sviluppare/migliorare le loro competenze. L'accesso al 2° livello è consentito a coloro che hanno superato il test finale previsto al termine del 1° livello.

Abilità sviluppate

- Utilizzare in modo corretto la strumentazione per il rilievo dei segnali elettrici dei vari componenti dei seguenti impianti elettronici: impianto di alimentazione Common Rail Bosch, impianto ABS, dispositivi antinquinamento applicati al veicolo.
- Saper leggere ed interpretare i disegni di schemi elettrici.
- Ripristinare la funzionalità degli impianti elettronici trattati nel corso delle attività formative.

Prerequisiti

È richiesto il possesso di esperienza professionale nell'autoriparazione, o aver conseguito l'attestato nel corso Elettronica di base applicata all'autoveicolo 1° livello.

Contenuti

- Impianti di iniezione Diesel Common Rail-UIS
- Gli organi dell'impianto
- Tecniche e strumenti per la verifica del funzionamento
- Le principali anomalie
- Dispositivi antinquinamento

- Caratteristiche dei dispositivi per ridurre l'inquinamento
- Impianti ABS ed ESP
- Caratteristiche dell'impianto frenante munito di ABS
- Tecniche e strumenti di verifica del funzionamento
- ABS – ESP
- Impianti di climatizzazione
- Struttura e controlli
- Sistemi comfort del veicolo (chiusura centralizzata, alzacristalli elettrici, sistemi di navigazione, controllo parcheggio...)
- Metodologie e strumenti di diagnosi

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 100,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Si ricorda che l'accesso ai laboratori è consentito solo a chi indossa dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di tuta da lavoro e scarpe antinfortunistiche; altro materiale, non personale, sarà fornito dalla scuola



ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Orienta il tuo futuro!

**Sei indeciso su quale strada formativa
e lavorativa intraprendere?**

**Vuoi valorizzare le tue competenze
e trovare il lavoro che fa per te?**

A chi si rivolge?

Studenti, giovani, adulti, disoccupati, persone socialmente svantaggiate, chi vuole cambiare carriera o semplicemente orientarsi meglio nel mondo del lavoro.

Come funziona?

Consulenze orientative,
tirocini di orientamento professionale in azienda.

PRENOTA IL TUO COLLOQUIO

FP.ORIENTAMENTO@PROVINCIA.BZ.IT



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Südtirol
SÜDTIROL • ALTO ADIGE



Green Technology

Green Technology

I nostri corsi	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Fonti rinnovabili					
Impianti fotovoltaici (per installatori)	5	su richiesta*	mar + gio	18.30 - 21.30	65
Impianti fotovoltaici (per progettisti)			mar + gio	18.30 - 21.30	65
Impianti fotovoltaici (per installatori)	4	maggio	lunedì e mercoledì	18.00 - 22.00	65
Impianti fotovoltaici (per progettisti)			martedì e giovedì	18.00 - 22.00	65

**4 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio
"E. Mattei", Bressanone**

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

**5 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio
"G. Marconi", Merano**

tel. 0473 203113, 0471 203135

www.marconi.fpbz.it

fc.marconi@scuola.alto-adige.it

*Nota: * la data di inizio corso, indipendentemente dai periodi indicati in tabella, verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.*

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.

Fonti rinnovabili

Impianti fotovoltaici (per installatori)

Destinatari

Tecnici installatori d'impianti elettrici.

Contenuti

Quadro normativo. Aspetti fiscali: risparmio energetico e conto energia; funzionamento, tipi di impianti; componenti di un impianto: moduli fotovoltaici, inverter, contatori di produzione, quadri elettrici in corrente continua ed in corrente alternata; dimensionamento di un impianto: valutazione spazi, fenomeni di ombreggiamento, Redazione di un progetto FV secondo CEI-02, software per la progettazione, Direttiva Enel DK5940, Guida CEI 82/25 ed. 2, D.L. 37/08 (ex. 46/90), Schema di principio e sequenza dei componenti, Tecniche di dimensionamento. Scelta dei moduli e dell'inverter; installazione: produttori e distributori di componenti, il cantiere e l'esecuzione, la domanda di connessione: modulistica e riferimenti (Azienda Elettrica, ENEL), connessione alla rete con schemi esemplificativi, manutenzione dei diversi componenti.

Sessione pratica: prove pratiche di collegamento ed installazione, per favorire la comprensione degli argomenti trattati ed avere una completa visione degli elementi da utilizzare durante l'installazione di un impianto fotovoltaico.

Durata 21 ore

Quota di partecipazione € 50,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Impianti fotovoltaici (per progettisti)

Destinatari

Progettisti d'impianti elettrici.

Prerequisiti

- Diploma di Istruzione Secondaria Superiore tecnica
- Conoscenze di base di fisica e di elettrotecnica

Contenuti

Gli elementi fondamentali per la progettazione di un impianto fotovoltaico, dai principi della radiazione solare alla valutazione delle perdite, per una scelta ottimale del posizionamento del generatore fotovoltaico. Nel dettaglio: il problema energetico e le fonti rinnovabili, la tecnologia ed i dispositivi fotovoltaici, gli aspetti tecnico-gestionali, l'impianto fotovoltaico, tipologie impiantistiche e peculiarità della tecnologia, l'architettura del fotovoltaico, l'economia e la fiscalità del fotovoltaico, gli incentivi al fotovoltaico ed il conto energia, progettazione e installazione, la normativa elettrica, criteri generali di progettazione, esempi di progettazione di impianti fotovoltaici, le verifiche tecnico-funzionali, l'esperienza dal settore: il fotovoltaico nell'industria.

Durata 27 ore

Quota di partecipazione € 75,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Orienta il tuo futuro!

**Sei indeciso su quale strada formativa
e lavorativa intraprendere?**

**Vuoi valorizzare le tue competenze
e trovare il lavoro che fa per te?**

A chi si rivolge?

Studenti, giovani, adulti, disoccupati, persone socialmente svantaggiate, chi vuole cambiare carriera o semplicemente orientarsi meglio nel mondo del lavoro.

Come funziona?

Consulenze orientative,
tirocini di orientamento professionale in azienda.

PRENOTA IL TUO COLLOQUIO

FP.ORIENTAMENTO@PROVINCIA.BZ.IT



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL • ALTO ADIGE

The background features two overlapping abstract shapes. The foreground shape is a dark teal color with rounded corners, and the background shape is a lighter blue-grey color, also with rounded corners. The text is centered within the teal shape.

Attività artigianali

Attività artigianali

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Sartoria					
Sartoria Taglio e Modello	1	gennaio- maggio			69
Preparazione e manutenzione capi di abbigliamento (corso base)	4	ottobre	lun - gio	18.00 - 21.00	69
Modellistica capi di abbigliamento (corso base)		gennaio	lun - gio	18.00 - 21.00	70
Modellistica capi di abbigliamento (corso avanzato)		marzo	lun - gio	18.00 - 21.00	70
Piastrellatura					
Tecnica di base per messa in opera di piastrelle	4	aprile	mar - gio	18.00 - 22.00	71
Organizzazione di eventi					
Wedding Planner	4	maggio e novembre	ven - sab	14.00 - 18.00	72

1 Scuola professionale provinciale per l'artigianato e l'industria "L. Einaudi", Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni: tel. 0471 414421, 0471 414424

www.industria-einaudi.fpbz.it

fc.industria@scuola.alto-adige.it

4 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio "E. Mattei", Bressanone

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

Nota: la data di inizio corso, indipendentemente dai periodi indicati in tabella, verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.

Sartoria

Sartoria Taglio e Modello

Destinatari

I corsi sono rivolti a tutti coloro, che intendono realizzare capi su misura, e che desiderano acquisire competenze specifiche relative alla creazione e manutenzione di capi di abbigliamento.

Contenuti

Sartoria

Teorie fondamentali e tecnica sartoriale di base, riconoscimento merceologico dei tessuti e dei filati; cucitura manuale ed a macchina, manutenzione, stiratura dei capi di abbigliamento; corredi d'albergo e di ospitalità.

Sostituzione cerniere

Realizzazione orli

Accorciare – allargare, cappotti, maglie, pantaloni, gonne, giacche ed indumenti in genere

Allargare – restringere la vita, i fianchi, i pantaloni

Modifiche del collo, delle spalle, della manica, del petto

Modifiche copri piumone, tovaglie, tende, lenzuola

Taglio e Modello

Cenni di stilismo, come sviluppare un figurino dal disegno alla riproduzione tecnica

Piazzamento tessuto per il taglio

Presa delle misure

Modello gonne e confezionamento fino alla realizzazione finale del capo

Modello e confezionamento del pantalone

Modello e confezionamento del corpetto

Maniche modello e confezionamento

Durata 60 ore

Quota di partecipazione € 110,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Preparazione e manutenzione capi di abbigliamento (corso base)

Destinatari

Operatori domestici e di ospitalità che desiderano acquisire competenze teorico-pratiche di base nella creazione e manutenzione di abiti in ambito familiare e lavorativo.

Contenuti

Teorie fondamentali e tecnica sartoriale di base, riconoscimento merceologico dei tessuti e dei filati; taglio, cucitura manuale ed a macchina, manutenzione, stiratura dei capi di abbigliamento; corredi d'albergo e di ospitalità.

Durata 27 ore

Quota di partecipazione € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Modellistica capi di abbigliamento (corso base)

Destinatari

Operatori domestici e di ospitalità che desiderano acquisire quelle competenze di base che permettono la realizzazione dei modelli in carta necessari al confezionamento di abiti.

Contenuti

Introduzione all'arte sartoriale; Concetti di base; Come prendere le misure in modo corretto nonché l'uso degli strumenti; Realizzazione modelli in carta-schema base per diversi tipi di gonne (7 tipi); Schema del corpetto base e definizione delle linee che lo compongono; Realizzazione di un capo in stoffa; Schema base maniche

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 75,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Modellistica capi di abbigliamento (corso avanzato)

Destinatari

Il corso è rivolto ad operatori domestici e di ospitalità che hanno già frequentato il corso base ed acquisito quelle competenze che permettono la realizzazione dei modelli in carta necessari al confezionamento di abiti.

Contenuti

Terminologia sartoriale; Tecnica sartoriale professionale; correzione difetti, orli vari; Schema base pantaloni, camicie, giacche, kimono, raglan; Esercitazioni di cucitura a mano e a macchina, stiratura; Rifiniture varie; Confezione di abito su misura con modelli semplici; Come calcolare il consumo del tessuto.

Durata 39 ore

Quota di partecipazione € 100,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

Vedi tabella

[illegible]

Organizzazione di eventi

Corso per Wedding Planner

Destinatari

Il corso è rivolto a giovani in cerca di lavoro qualificato, a tutti coloro che già hanno un'attività nel settore (ristoranti, alberghi, abiti da sposa, bomboniere, fiori, negozi articoli da regalo, ecc.), agenzie di organizzazione eventi, principianti, neodiplomati, e chiunque interessato ad avviare una nuova originale ed interessantissima attività imprenditoriale.

Contenuti

- Approccio al cliente.
- La creazione di un Wedding Project personalizzato.
- Time schedule, importanza dei fornitori, tipi di cerimonia, il ricevimento.
- Flower design, tipografia, fotografia.
- L'evento perfetto, il catering ed il banqueting, gli allestimenti e gli arredi, la scenografia ed il mood dell'evento.
- Location, una scelta importante.
- Cenni sulla musica, analisi di diversi tipi di cerimonie.
- Wedding dress code.
- Gestione del cliente ed analisi budget planner.
- Simulazione wedding planner/cliente.
- Test di verifica.

Durata 36 ore

Quota di partecipazione € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]

Stampa 3D

Stampa 3D

I nostri corsi	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Stampa 3D					
Introduzione alla stampa 3D	1 4 5	gen - apr	su richiesta	18.30 - 21.30	75

1 Scuola professionale provinciale per l'artigianato e l'industria "L. Einaudi", Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni: tel. 0471 414421, 0471 414424

www.industria-einaudi.fpbz.it

fc.industria@scuola.alto-adige.it

4 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio "E. Mattei", Bressanone

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

5 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio "G. Marconi", Merano

tel. 0473 203113, 0471 203135

www.marconi.fpbz.it

fc.marconi@scuola.alto-adige.it

Nota: la data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola/Servizio competente.

Stampa 3D

Introduzione alla stampa 3D

Fornire le basi teoriche e pratiche sulla tecnologia di stampa 3D.

Comprendere i processi di modellazione e il funzionamento delle stampanti 3D.

Apprendere le tecniche per realizzare prototipi e oggetti personalizzati.

Destinatari

Appassionati di tecnologia che desiderano avvicinarsi al mondo della stampa 3D o chiunque voglia esplorare le potenzialità di questa tecnologia.

Contenuti

Il corso prevede una spiegazione delle principali tecniche di stampa. I partecipanti impareranno i fondamenti della modellazione 3D utilizzando software ad hoc, e come preparare i file nei formati più comuni per la stampa. Verranno spiegati i materiali utilizzati e le configurazioni della stampante 3D, con particolare attenzione ai parametri di stampa come altezza dei layer, velocità e temperatura. Infine, si forniranno istruzioni per ottimizzare il processo e risolvere eventuali problemi, completando il corso con applicazioni pratiche per la creazione di prototipi.

Durata 15 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]



ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Orienta il tuo futuro!

**Sei indeciso su quale strada formativa
e lavorativa intraprendere?**

**Vuoi valorizzare le tue competenze
e trovare il lavoro che fa per te?**

A chi si rivolge?

Studenti, giovani, adulti, disoccupati, persone socialmente svantaggiate, chi vuole cambiare carriera o semplicemente orientarsi meglio nel mondo del lavoro.

Come funziona?

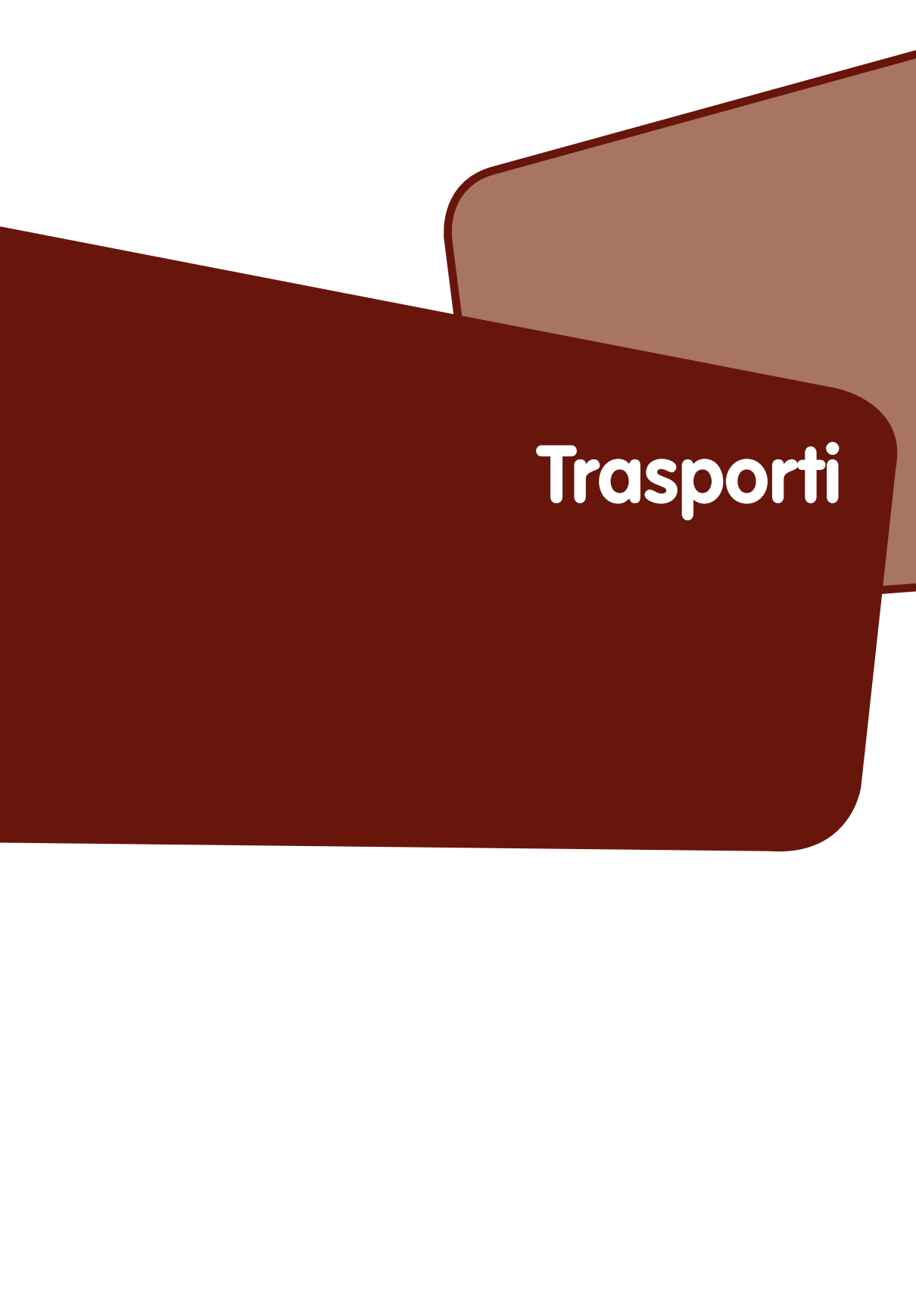
Consulenze orientative,
tirocini di orientamento professionale in azienda.

PRENOTA IL TUO COLLOQUIO

FP.ORIENTAMENTO@PROVINCIA.BZ.IT



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Südtirol
SÜDTIROL • ALTO ADIGE



Trasporti

Trasporti

I nostri corsi	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Conduzione impianti funiviari					
Caposervizio/macchinista di impianti di risalita ad ammortamento automatico	4	aprile	lun - ven	8.00 - 12.00 14.00 - 18.00	79
Caposervizio/Macchinista di Sciovie		8-21 aprile	lun - ven	8.00 - 17.00	80
Caposervizio/Macchinista di Seggiovie		23-30 aprile	lun - ven	8.00 - 17.00	81

4 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio

"E. Mattei", Bressanone

Via Prà delle Suore, 1/a

tel. 0472 837760

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

Nota: la data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola/Servizio competente.

Conduzione impianti funiviari

Caposervizio / macchinista di impianti di risalita ad ammorsamento automatico

Il corso è finalizzato alla formazione degli addetti alla conduzione di impianti ad ammorsamento automatico che intendono conseguire l'abilitazione per macchinista e/o caposervizio attraverso il superamento dell'esame stabilito dalla commissione istituita dall'Ufficio provinciale Trasporti Funiviari. Le competenze e le conoscenze di tali figure professionali sono stabilite dalla normativa provinciale vigente in materia.

Destinatari

Aspiranti macchinisti e/o caposervizio di impianti ad ammorsamento automatico.

Requisiti d'accesso

- 1) compimento del 18° anno di età
- 2) Requisiti richiesti per l'ottenimento del certificato di abilitazione (cfr. Art. 12 D.P.G.P. 10 agosto 1976 n. 43)

Contenuti

Il corso di formazione propedeutico all'esame di abilitazione per macchinista e/o caposervizio di impianti ad ammorsamento automatico è così articolato: Elementi di elettrotecnica (42 ore) Elementi di meccanica (28 ore) Aspetti normativi e regolamenti (20 ore) Antinfortunistica (6 ore). La scelta degli argomenti sviluppati nel corso è determinata dal programma di esame per caposervizio e/o macchinista di impianti ad ammorsamento automatico e funivia bifune (D.P.G.P. 26/07/2001 n. 43).

Durata 96 ore

Quota di partecipazione € 300,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Il corso è predisposto al rilascio del patentino di abilitazione per la conduzione di impianti a fune, per il quale sarà necessario presentare un attestato di partecipazione ai seguenti corsi: Pronto soccorso; Prevenzione incendi (rischio medio).

Caposervizio/Macchinista di Sciovie

Destinatari

Il corso è finalizzato alla formazione degli addetti alla conduzione di impianti a fune in servizio pubblico che intendono conseguire l'abilitazione per macchinisti e/o caposervizio sciovie (cat. 1 e 2 S/a) attraverso il superamento dell'esame stabilito dalla commissione istituita dall'Ufficio Funvie della Provincia di Bolzano. Le competenze e le conoscenze di tali figure professionali sono stabilite dalla normativa provinciale vigente in materia.

Il corso di formazione propedeutico all'esame di abilitazione per macchinisti e/o caposervizio di sciovie (cat. 1 e 2 S/a) è articolato secondo quanto previsto dal programma d'esame per caposervizio e/o macchinista di sciovia, seggiovia, impianti ad ammortamento automatico e funivia bifune, in base all'allegato A del Decreto del Presidente della Provincia 28 maggio 2021, n. 19 (allegato A e B del D.P.G.P. 26.07.2001 nr. 43)

Contenuti

- Antincendio
- Elementi di elettrotecnica
- Elementi di meccanica
- Aspetti normativi e regolamenti.
- Elementi di primo soccorso

Prerequisiti

Il compimento del 18° anno di età.

Requisiti richiesti per l'ottenimento del certificato di abilitazione (rif. Art. 13 del Decreto del Presidente della Provincia 28 maggio 2021, n. 19).

Eventuali riferimenti normativi.

Durata 80 ore

Quota di partecipazione € 310,00

(per la partecipazione a tutti e due i moduli sciovia e seggiovia € 490,00)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Caposervizio/Macchinista di Seggiovie

Destinatari

Il corso è finalizzato alla formazione degli addetti alla conduzione di impianti a fune in servizio pubblico che intendono conseguire l'abilitazione per macchinisti e/o caposervizio seggiovie (cat. 1 e 2 M) attraverso il superamento dell'esame stabilito dalla commissione istituita dall'Ufficio Funivie della Provincia di Bolzano. Le competenze e le conoscenze di tali figure professionali sono stabilite dalla normativa provinciale vigente in materia.

Il corso di formazione propedeutico all'esame di abilitazione (cat. 1 e 2 M) è articolato secondo quanto previsto dal programma d'esame per caposervizio e/o macchinista di sciovia, seggiovia, impianti di ammortamento automatico e funivia bifune (allegato A del D.P.G.P. 28 maggio 2021, n. 19)

Contenuti

- Elementi di elettrotecnica
- Elementi di meccanica
- Aspetti normativi e regolamenti.

Prerequisiti

Per partecipare al corso è necessario aver frequentato il corso propedeutico di addetto alle sciovie.

Il compimento del 18° anno di età.

Requisiti richiesti per l'ottenimento del certificato di abilitazione (rif. Art. 13 del Decreto del Presedente della Provincia 28 maggio 2021 n. 19).

Eventuali riferimenti normativi

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 220,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Orienta il tuo futuro!

**Sei indeciso su quale strada formativa
e lavorativa intraprendere?**

**Vuoi valorizzare le tue competenze
e trovare il lavoro che fa per te?**

A chi si rivolge?

Studenti, giovani, adulti, disoccupati, persone socialmente svantaggiate, chi vuole cambiare carriera o semplicemente orientarsi meglio nel mondo del lavoro.

Come funziona?

Consulenze orientative,
tirocini di orientamento professionale in azienda.

PRENOTA IL TUO COLLOQUIO

FP.ORIENTAMENTO@PROVINCIA.BZ.IT



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Südtirol
SÜDTIROL • ALTO ADIGE



Informatica per ufficio

Informatica per ufficio

Corso	Sede	periodo	giorni	Orario	Pag.
Software per la produttività in ufficio					
Preparazione esame ICDL – Base	2	novembre e aprile	su richiesta	14.00 - 17.00	90
Strumenti e Tecniche Professionali per l'elaborazione di testi con AI – Word base	2	marzo e ottobre	su richiesta	14.00 - 18.00 19.00 - 22.00	86
Sviluppo di Abilità Avanzate per l'elaborazione di testi con AI – Word avanzato		aprile e novembre	su richiesta	14.00 - 18.00 19.00 - 22.00	87
Gestione dei Dati per la Produttività d'Ufficio con AI – Excel base		gennaio, marzo e ottobre	su richiesta	14.00 - 18.00 19.00 - 22.00	87
Soluzioni Avanzate per l'Analisi dei Dati con AI – Excel avanzato		gennaio, aprile e novembre	su richiesta	14.00 - 18.00 19.00 - 22.00	88
Presentazioni multimediali – PowerPoint – Presentation		marzo e ottobre	su richiesta	14.00 - 18.00 19.00 - 22.00	88
Gestione di banche dati: Access (base dati) – 1° livello		aprile e dicembre	su richiesta	14.00 - 18.00 19.00 - 22.00	89
Gestione di banche dati: Access – 2° livello		aprile e dicembre	su richiesta	14.00 - 18.00 19.00 - 22.00	89
Microsoft Power BI		su richiesta*	su richiesta	su richiesta	90
Quinta DB			su richiesta	su richiesta	91
ICDL – Word processing (Word)	5	su richiesta*	mar + gio	18.30 - 21.30	92
ICDL – Spreadsheet (Excel)			mar + gio	18.30 - 21.30	92
ICDL – Presentation (PowerPoint)			mar + gio	18.30 - 21.30	93
ICDL – IT Security e Online Collaboration			mar + gio	18.30 - 21.30	94
ICDL – Computer e Online Essentials			mar + gio	18.30 - 21.30	94
Word (1° livello)	4	settembre	mar - gio	19.00 - 22.00	86
Excel (1° livello)		settembre	mar - gio	19.00 - 22.00	87
Word (2° livello)		dicembre	lun - mer	19.00 - 22.00	87
Excel (1° livello)		settembre	lun - mer	19.00 - 22.00	87

Corso	Sede	periodo	giorni	Orario	Pag.
Power Point (1° livello)	4	gennaio	mar - gio	19.00 - 22.00	88
Gestione agenda e posta elettronica: Outlook		marzo	mar - gio	su richiesta	90
Access 1° livello		febbraio	lun - mer	19.00 - 22.00	89
Gestione agenda e posta elettronica – Outlook		marzo	lun - mer	su richiesta	90
Elaborazione testi – corso avanzato (Word 2° livello)		aprile	su richiesta	su richiesta	87
Foglio di calcolo – corso base (Excel 1° livello)		maggio	mar - gio	19.00 - 22.00	87

2 Scuola professionale provinciale il commercio, turismo e servizi “L. Einaudi”, Bolzano

Per informazioni: tel. 0471 414445

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

fc.cts@scuola.alto-adige.it – www.cts-einaudi.fpbz.it

4 Scuola professionale provinciale per l’artigianato, l’industria ed il commercio “E. Mattei”, Bressanone

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it – www.mattei.fpbz.it

5 Scuola professionale provinciale per l’artigianato, l’industria ed il commercio “G. Marconi”, Merano

tel. 0473 203113, 0473 203135

www.marconi.fpbz.it – fc.marconi@scuola.alto-adige.it

*Nota: * La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.*

Software per la produttività in ufficio

Preparazione esame ICDL – Base

Destinatari

Chi è interessato a certificare le proprie competenze informatiche con 4 moduli della NUOVA ICDL.

Prerequisiti

È necessario possedere le competenze di base per l'utilizzo del PC.

Contenuti

Gli argomenti trattati sono quelli previsti dal Syllabus ICDL, in particolare:

Computer Essential: hardware e software. Reti informatiche. Il computer nella vita di ogni giorno. Salute, sicurezza e ambiente: ergonomia. Sicurezza dei dati. Copyright e aspetti giuridici sul diritto d'autore. Esplora risorse per gestire il file system, i servizi di un sistema operativo (stampa, gestione di un'interfaccia grafica...).

Word processing: per creare, formattare e rifinire un documento, creare ed inserire tabelle, grafici e immagini in un documento, stampare e produrre documenti di stampa unione.

Browser web: per la ricerca di dati e documenti sulla rete. Client di posta per inviare e ricevere messaggi di posta elettronica, allegare documenti ai messaggi ed organizzare e gestire cartelle di corrispondenza.

Spreadsheet: tecniche di selezione. Tipi di dati. Formattazione celle. Formule e funzioni. Riferimenti di celle. Grafici. Inserimento di foglio di lavoro.

Durata 27 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Strumenti e Tecniche Professionali per l'elaborazione di testi con AI

Destinatari

Quanti desiderano imparare a creare e gestire testi per produrre documenti personalizzati.

Prerequisiti

È necessario possedere le competenze di base per l'utilizzo del PC.

Contenuti

Creazione e salvataggio documenti. Funzioni taglia copia incolla. Ricerca parole e loro sostituzione nel testo. Formattazione. Imposta pagina. Spaziature e interlinee. Elenchi puntati e numerati. Correzione automatica. Stili e temi. Tabelle e colonne. Creazione e ridimensionamento di tabelle. Disposizione testo su più colonne. Immagini e disegni. Intestazioni e piè di pagina. Anteprima di stampa e stampa. Stampa unione. Creazione di lettere, buste, etichette.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 48,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: corso propedeutico al superamento del relativo esame ICDL

Sviluppo di Abilità Avanzate per l'elaborazione di testi con AI – Word avanzato

Destinatari

Coloro che desiderano acquisire conoscenze e strumenti avanzati nell'uso di Microsoft Word

Prerequisiti

Frequenza del corso Word (1° livello) o il possesso delle relative competenze.

Contenuti

Il sommario e l'indice analitico. Utilizzo di sommari, indici, segnalibri, collegamenti ipertestuali e riferimenti incrociati per rendere "navigabile" il documento. Creazione di modelli per standardizzare i documenti. Inserimento nel documento di commenti, note e didascalie. La stampa unione e l'uso dei filtri. I moduli e i campi. Uso delle macro e personalizzazione della barra degli strumenti. I documenti master. Le revisioni. Gli oggetti incorporati e collegati. Protezione del documento.

Durata 20 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: corso propedeutico al superamento del relativo esame ICDL

Gestione dei Dati per la Produttività d'Ufficio con AI – Excel base

Destinatari

Quanti desiderano usare Excel come strumento di calcolo e creazione di tabelle formattate.

Prerequisiti

È necessario possedere le competenze di base per l'utilizzo del PC.

Contenuti

Gestione cartella di lavoro. Apertura, chiusura e salvataggio files. Inserimento, rinomina ed eliminazione fogli. Inserimento e modifica dati e tecniche di selezione. Spostamento contenuto con taglia, copia incolla. Formattazione foglio, creazione stili e uso del copia formato. Inserimento, eliminazione colonne righe e celle. Protezione con password di celle e file di Excel. Formule e funzioni. Concetto di cella. Creazione di semplici formule. Analisi di funzioni base (somma, media, max, min, se, conta.se e somma.se). Visualizzazione grafica dei dati. Formattazione grafico e modifica delle sue proprietà. Stampa fogli di lavoro. Opzioni di stampa e impostazioni della pagina. Stampa e impostazione area di stampa. Interruzioni di pagina e anteprima di stampa.

Durata 20 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: corso propedeutico al superamento del relativo esame ICDL

Soluzioni Avanzate per l'Analisi dei Dati con AI – Excel avanzato

Destinatari

Quanti desiderano approfondire le funzionalità avanzate di Microsoft Excel.

Prerequisiti

Frequenza del corso Excel I o il possesso delle relative competenze.

Contenuti

Gestione elenchi di dati. Definizione e impostazione di un elenco di dati e loro ordinamento. Importazione di dati testuali delimitati. Ricerca dati in un elenco attraverso filtri automatici e avanzati. Funzioni d'aggregazione sui database (funzioni database). Subtotali. Analisi multidimensionale dei dati. Tabelle e grafici pivot. Analisi What if (ricerca obiettivo) e scenari.

Funzioni avanzate. Studio e applicazione di famiglie di funzioni evolute (funzioni database, logiche, data e ora, ricerca e sostituzione, di testo). Funzioni composte. Moduli e convalide dei dati. Formattazioni condizionali. Automazione del foglio di calcolo con macro e creazione di menu e bottoni personalizzati. Protezione del foglio di lavoro e delle celle.

Durata 20 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: corso propedeutico al superamento del relativo esame ICDL

Presentazioni multimediali: Powerpoint (Presentation)

Destinatari

Coloro che desiderano acquisire le conoscenze per creare presentazioni efficaci.

Prerequisiti

È necessario possedere le competenze di base per l'utilizzo del PC.

Contenuti

Inserimento e gestione diapositive. Aggiunte e modifiche di testo. Inserimento oggetti statici e multimediali. Modelli struttura. Inserimento diapositive da altre presentazioni e note del relatore. Presentazioni personalizzate. Disegnare, copiare, modificare, allineare e connettere forme. Aggiungere effetti 3D. Ruotare, capovolgere, raggruppare e separare le forme. Schema diapositiva e modelli. Grafici e diagrammi. Effetti di transizione e animazione. Creazione di una presentazione multimediale. Inserimento suoni e filmati. Aggiungere i tempi alle diapositive. Presentazioni auto-eseguibili. Gestione dei colori. Impostazione ed esecuzione di una presentazione.

Durata 15 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: corso propedeutico al superamento del relativo esame ICDL

Gestione di banche dati: Access (base dati) – 1° livello

Destinatari

Quanti desiderano acquisire le conoscenze necessarie ad impiegare il database per organizzare, estrarre, visualizzare e preparare rapporti sui dati.

Prerequisiti

Buona conoscenza del personal computer e dell'ambiente Windows.

Contenuti

Modello di database relazionale, progettazione di un database. Creazione di una tabella, concetto di record e campo, tipi di dati, chiave primaria ed esterna, relazioni, visualizzazione di dati in tabelle, ordinamento e filtro di dati. Le query. Query di selezione su una o più tabelle, impostazione di criteri di filtro e di ordinamento, campi calcolati. Utilizzo ed immissione di dati mediante le maschere. Creazione e modifica di maschere, proprietà, inserimento di controlli di base, formattazione, campi calcolati. Presentazione di dati con i report. Creazione e modifica di un report, anteprima di stampa, campi calcolati, gestione intestazioni e piè di pagina, ordinamento e raggruppamento. Semplici esempi di macro.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: corso propedeutico al superamento del relativo esame ICDL

Gestione di banche dati: Access – 2° livello

Destinatari

Coloro che desiderano acquisire le competenze utili alla realizzazione in autonomia di un proprio database di media complessità (ad esempio per la gestione dei clienti e dei fornitori di un'attività commerciale).

Prerequisiti

Frequenza del Percorso Microsoft Office o del corso monografico Gestione di banche dati – corso base (Access I) oppure la conoscenza dei relativi contenuti.

Contenuti

- Proprietà avanzate delle tabelle
- Proprietà dei campi, indici, relazioni avanzate fra tabelle, impostazione di campi di ricerca
- Query con parametri, query di raggruppamento, query di comando, tipi di join, query a campi incrociati, funzioni nei campi calcolati, cenni al linguaggio SQL
- Maschere e report gestione avanzata. Controlli avanzati, campi calcolati, raggruppamenti
- Le macro e loro utilizzo

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: corso propedeutico al superamento del relativo esame ICDL

Gestione agenda e posta elettronica: Outlook

Destinatari

Persone interessate ad approfondire Outlook e le sue applicazioni per migliorare l'organizzazione delle attività d'ufficio.

Contenuti

- Lavorare con la posta elettronica: leggere i messaggi e aprire gli allegati
- Rispondere ai messaggi
- Creare nuovi messaggi
- Usare la rubrica
- Allegare file ai messaggi
- Utilizzare gli allegati condivisi
- Inviare e ricevere i messaggi
- Aggiungere la firma ai messaggi
- Stampare i messaggi
- Gestire i messaggi di posta elettronica e organizzare i messaggi nelle cartelle
- Trovare i messaggi
- Utilizzo delle regole
- Gestire il calendario
- Pianificare appuntamenti ed eventi
- Gestire e organizzare gli appuntamenti
- Modificare l'aspetto del calendario
- Stampare il calendario
- Creare e organizzare un elenco di contatti
- Creare e organizzare attività e note
- Cenni sull'utilizzo del diario

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 40,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Microsoft Power BI

Power BI è lo strumento di analisi e presentazione dei dati di Microsoft. Consente di raccogliere dati dalle fonti più diverse, quindi di normalizzarli affinché sia possibile analizzarli, riepilgarli e rappresentarli graficamente.

Destinatari

Coloro che lavorano con i dati, come analisti aziendali, analisti finanziari, analisti delle risorse umane e altri, che desiderano creare report e dashboard interattivi per analizzare i dati aziendali.

Contenuti

1. Dal Database relazionale ai primi passi con Power BI
2. CSV ed Excel
3. Query su sorgenti di dati strutturati
4. Accodamento e merge di tabelle
5. Lavorare con le colonne
6. Funzioni M
7. Le basi del linguaggio M
8. Funzioni personalizzate
9. Richiamare funzioni da file
10. Creare il modello dati
11. Introduzione alle funzioni DAX
12. Il contesto delle misure e relazioni
13. IF e ISYBLANK
14. Le funzioni X
15. Time intelligence
16. Tabelle create con DAX
17. Grafici, Mappe e Schede
18. Filtri
19. Formattazione e formattazione condizionale
20. Pubblicazione e condivisione

Durata 20 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Quinta DB

QuintaDB consente di automatizzare i processi aziendali, gestire, visualizzare e condividere i dati nella tua applicazione personalizzata. Crea e personalizza app aziendali web (CRM, ERP) con un database semplice e potente. Esegui più attività, esegui calcoli e riepiloga i dati utilizzando strumenti e costruttori intuitivi.

QuintaDB permette di utilizzare un database online ospitato e che può essere condiviso con altri utenti.

Destinatari

Coloro che lavorano con i dati, come analisti aziendali, analisti finanziari, analisti delle risorse umane e altri, che desiderano creare report e dashboard interattivi per analizzare i dati aziendali.

Contenuti

1. Dal Database relazionale ai primi passi con Power BI
2. CSV ed Excel
3. Query su sorgenti di dati strutturati
4. Accodamento e merge di tabelle
5. Lavorare con le colonne
6. Funzioni M
7. Le basi del linguaggio M
8. Funzioni personalizzate
9. Richiamare funzioni da file
10. Creare il modello dati
11. Introduzione alle funzioni DAX
12. Il contesto delle misure e relazioni
13. IF e ISYBLANK
14. Le funzioni X
15. Time intelligence
16. Tabelle create con DAX
17. Grafici, Mappe e Schede
18. Filtri

19. Formattazione e formattazione condizionale

20. Pubblicazione e condivisione

Durata 20 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

ICDL – Word processing (Word)

Destinatari

Obiettivo del corso è spiegare gli elementi fondamentali della videoscrittura, facendo contemporaneamente apprendere l'uso del Word, anche nelle sue caratteristiche più avanzate (mailing, modelli, stili). Verranno inoltre segnalati tutti quei “trucchi” che permettono di velocizzare il lavoro.

Il corso prevede la realizzazione pratica di esercizi esemplificativi che permettono di mettere immediatamente in pratica le conoscenze acquisite.

Il corso è parte integrante del percorso di certificazione ICDL Full Standard riconosciuto da Accredia.

Contenuti

- Tecniche di selezione e modifica dei testi.
- Formato carattere, formato paragrafo.
- Tabulazioni e righello. Bordi e sfondi. Elenchi puntati e numerati.
- Tabelle (creazione, manipolazione, inserimento dati e formattazione).
- Formato del documento, intestazioni e piè di pagina.
- Controllo ortografico.
- Stampare un documento (anteprima e opzioni).
- Stili (creazione, modifica ed applicazione). Documenti strutturati. Gestione dei livelli.
- Stampa unione (documento base e dati). La grafica nei documenti.

Durata 21 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

ICDL – Spreadsheet (Excel)

Destinatari

Obiettivo del corso è quello di imparare o perfezionare l'uso dei fogli di lavoro, realizzando grafici di ottima resa estetica e di semplice lettura, elaborando informazioni (lista clienti, contatti, fornitori, ...) per estrarre dati ed ottenere tabelle riassuntive.

Scopo del corso è far apprendere le caratteristiche dei fogli elettronici, l'uso di Excel e tutti quei “trucchi” che permettono di velocizzare il lavoro. Infine è prevista la risoluzione pratica di problemi reali.

Il corso è parte integrante del percorso di certificazione ICDL Full Standard riconosciuto da Accredia.

Contenuti

- I fogli elettronici – concetti di base: il foglio di lavoro, le zone, le celle.
- Ambiente di lavoro di Excel, i menù e le barre di strumenti.
- I riferimenti di cella: assoluti, relativi e misti.
- Immissione di numeri, stringhe di testi e le formule. I valori di errore.
- Le funzioni. Funzioni temporali, logiche, di testo, matematiche, statistiche, informative.
- Operazioni con il mouse e la tastiera. I tasti scorciatoia.
- Il formato delle celle e la formattazione del foglio di lavoro.
- Stampa: le modalità, impostazioni della pagina, e le opzioni avanzate.
- Grafici con Excel: creazione, formattazione e modifica.
- Database: creazione e gestione, ordinamento, filtri e subtotali.
- L'integrazione tra Excel e Word.

Durata 21 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

ICDL – Presentation (PowerPoint)

Destinatari

Il corso su Power Point fornirà all'allievo una visione completa di tutte le potenzialità di questo software per la produzione di presentazioni.

Al termine del corso l'allievo sarà in grado di creare e modificare presentazioni efficaci per la comunicazione di idee, progetti e rendiconti. L'allievo imparerà ad inserire nei propri elaborati anche grafici e filmati, sarà in grado di gestire oggetti animati e suoni. Il corso è parte integrante del percorso di certificazione ICDL Full Standard riconosciuto da Accredia.

Contenuti

- Inserimento e gestione diapositive.
- Aggiunte e modifiche di testo.
- Inserimento oggetti statici e multimediali.
- Inserimento diapositive da altre presentazioni e note del relatore.
- Presentazioni personalizzate. Disegnare, copiare, modificare, allineare e connettere forme.
- Aggiungere effetti 3D.
- Schema diapositiva e modelli. Grafici e diagrammi. Effetti di transizione e animazione.
- Creazione di una presentazione multimediale.
- Inserimento suoni e filmati.
- Aggiungere i tempi alle diapositive.
- Impostazione ed esecuzione di una presentazione.

Durata 21 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

ICDL – IT Security e Online Collaboration

Destinatari

Il corso è indirizzato a tutti quelli che vogliono migliorare le proprie competenze nell'uso sicuro dell'ICT per le attività quotidiane e per la gestione di una connessione di rete sicura.

Il corso fornisce inoltre le competenze fondamentali per l'impostazione e l'uso di strumenti per la collaborazione online, quali memorie di massa, applicazioni di produttività, calendari, reti sociali, riunioni via web, ambienti per l'apprendimento e tecnologie mobili.

Il corso è parte integrante del percorso di certificazione ICDL Full Standard riconosciuto da Accredia.

Contenuti

- Comprendere i concetti fondamentali relativi all'importanza di rendere sicure informazioni e dati, di assicurare protezione fisica e privacy, e di difendersi dal furto di identità.
- Proteggere un computer, un dispositivo o una rete da malware e da accessi non autorizzati.
- Comprendere i tipi di reti, i tipi di connessioni e le problematiche specifiche alle reti, firewall inclusi.
- Navigare e comunicare in modo sicuro su Internet.
- Usare applicazioni online per gestire e pianificare le attività.
- Pianificare riunioni online e usare ambienti per l'apprendimento online.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 28,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

ICDL – Computer e Online Essentials

Destinatari

Questo corso fornisce competenze relative ai concetti fondamentali delle Tecnologie dell'Informazione (IT), della Comunicazione (ICT) ad un livello generale e delle varie parti che compongono l'hardware di un computer. Inoltre, è destinato a quelli che desiderano ottimizzare le proprie competenze nell'uso delle normali funzioni del sistema operativo Windows.

Il corso fornisce anche le conoscenze relative a Internet ed all'utilizzo di un browser web e della posta elettronica (e-mail).

Il corso è parte integrante del percorso di certificazione ICDL Full Standard riconosciuto da Accredia.

Contenuti

- Come è fatto un computer: Hardware, Software, caratteristiche delle periferiche.
- Lavorare con Windows: Applicazioni, Organizzazione dei Documenti.
- Reti informatiche e modalità di collegamento ad Internet.
- Web browser.
- Posta elettronica (e-mail).
- Sicurezza: protezione di dati e dispositivi.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 28,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

La Certificazione ICDL

L'**ICDL** è un articolato programma di certificazioni che permette di attestare le conoscenze e le competenze d'uso degli strumenti digitali con varie specializzazioni e su diversi livelli di approfondimento.

Le Certificazioni ICDL vengono rilasciate da AICA (Associazione Italiana Calcolo Automatico), la quale attesta che il suo titolare ha superato con esito positivo il numero e il tipo di esami richiesti dai diversi Moduli previsti dai Syllabi (programmi) ICDL.

La Nuova ICDL si è rinnovata nei contenuti, per rendere attuali le competenze da acquisire, e nella struttura, più flessibile rispetto al passato.

Rispetto al programma generale di certificazioni (v. *nota 2, Programma certificazioni nuova ICDL*) la Formazione Professionale italiana è in grado di offrire, sempre, nei suoi test center le seguenti opzioni:

1) **ICDL Base** (4 moduli)

2) **ICDL Full Standard** (7 moduli)

Per le certificazioni Standard, Expert e Profile i nostri test center sono a disposizione per fornire, a chi ne fosse interessato, tutte le informazioni utili.

L'**ICDL Base** è composta da 4 moduli con percorso obbligatorio:

- **Computer Essential:** nato dalla fusione tra i moduli Concetti di Base e Uso del computer e gestione dei file ha per oggetto i concetti e le competenze fondamentali per l'uso dei dispositivi elettronici, la creazione e la gestione dei file, le reti e la sicurezza dei dati.
- **Online Essential:** nato dalla fusione tra i moduli Concetti di Base dell'ICT e Navigazione – comunicazioni in rete, definisce i concetti e le competenze fondamentali necessari alla navigazione sulla rete, ad un'efficace metodologia di ricerca delle informazioni, alla comunicazione online e all'uso della posta elettronica
- **Word Processing:** elaborazione Testi, richiede che il candidato dimostri la capacità di usare un programma di elaborazione testi per creare lettere e documenti
- **Spreadsheets:** fogli Elettronici, richiede che il candidato dimostri di sapere usare il programma di foglio elettronico per risolvere dei problemi di tipo matematico anche con l'uso di grafici.

I 4 moduli dell'ICDL Base sono gli elementi fondamentali per acquisire una competenza digitale di partenza e per definire le conoscenze e le abilità necessarie per una maggiore familiarità nell'utilizzo del computer e di internet.

L'**ICDL Full Standard** è composta dai 4 moduli dell'ICDL Base e dai seguenti 3 moduli obbligatori:

- **IT Security:** nuovo modulo sulla sicurezza informatica che definisce i concetti e le competenze per un uso sicuro delle tecnologie digitali nello studio e nel lavoro.
- **Presentation:** strumenti di presentazione (ex modulo 6 dell'ICDL CORE), nel quale si richiede che il candidato dimostri competenza nell'utilizzo del software di presentazione.

- **Online collaboration:** nuovo modulo sulla collaborazione in rete, identifica le competenze sociali sia via PC che tramite smartphone e tablet, per l'utilizzo di social network, applicazioni mobile e applicazioni in cloud (Gcalendar, Gdocs, Gdrive...)

Skills Card

I candidati alle Certificazioni ICDL devono essere in possesso della Skills Card, acquistata prima di prenotare i test d'esame.

La Skills Card può essere acquistata presso i Test Center:

Scuola professionale provinciale per il commercio, turismo e servizi

“L. Einaudi”

via S. Geltrude, 3, 39100 Bolzano, stanza 206, tel. 0471 414445; fc.cts@scuola.alto-adige.it

Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio

“G. Marconi”

via Wolf, 42, 39012 Merano, tel. 0473 203133, fc.marconi@scuola.alto-adige.it

Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio

“E. Mattei”

via Prà delle Suore, 1/a, 39042 Bressanone, tel. 0472 837760, 0472 830765,

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

a cui è possibile rivolgersi per avere anche chiarimenti sui costi, sulle date e modalità di esame. La Skills Card è un documento digitale “virtuale”, emesso da AICA e registrato nel Sistema Informatico ATLAS, che attesta l'iscrizione del suo titolare al programma di esami ICDL e consente di registrare degli esami ICDL sostenuti con esito positivo. Con questa Skills Card il candidato potrà prenotare tutti i moduli d'esame previsti dalla famiglia ICDL.

In un'ottica di lifelong learning, l'AICA assegnerà al candidato un'unica **Skills Card senza alcuna scadenza**.

Ambienti Software e Syllabus

Gli ambienti software disponibili sui diversi moduli possono essere variamente combinati. I Syllabi (programmi di esame), redatti dalla ICDL Foundation, sono i documenti ufficiali che descrivono in dettaglio ciò che il candidato deve sapere e saper fare per conseguire le certificazioni ICDL.

A questo link (www.nuovaecd.it/pdf-comuni/syllabus) sarà possibile scaricare il syllabus dei vari moduli.

SESSIONI ESAME ICDL

Certificazioni	Data
Sessione d'esame ICDL	A richiesta su raggiungimento del numero minimo di iscritti. Per le date delle sessioni fare riferimento alla pagina web del sito della scuola.

Scuola professionale provinciale per il commercio, turismo e servizi**“L. Einaudi”, Bolzano**

Per informazioni: tel. 0471 414445, 0471 414475, 0471 413816

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

fc.cts@scuola.alto-adige.it – www.cts-einaudi.fpbz.it

Note:

Per informazioni sulle sessioni d'esame ICDL presso le sedi di Merano e Bressanone contattare direttamente le scuole interessate

Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio “Marconi”, Merano

tel. 0473 203113, 0473 203135 – fax 0473 221052 – fc.marconi@scuola.alto-adige.it

Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio “E. Mattei”, Bressanone

tel. 0472 830765 – fc.mattei@scuola.alto-adige.it

ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Orienta il tuo futuro!

**Sei indeciso su quale strada formativa
e lavorativa intraprendere?**

**Vuoi valorizzare le tue competenze
e trovare il lavoro che fa per te?**

A chi si rivolge?

Studenti, giovani, adulti, disoccupati, persone socialmente svantaggiate, chi vuole cambiare carriera o semplicemente orientarsi meglio nel mondo del lavoro.

Come funziona?

Consulenze orientative,
tirocini di orientamento professionale in azienda.

PRENOTA IL TUO COLLOQUIO

FP.ORIENTAMENTO@PROVINCIA.BZ.IT



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Südtirol
SÜDTIROL • ALTO ADIGE

The background features two overlapping, rounded rectangular shapes in shades of orange. The foreground shape is a vibrant orange and contains the text. The background shape is a lighter, peach-like orange and is partially obscured by the foreground one.

Informatica professionale

Informatica professionale

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Amministrazione di sistema Microsoft Windows					
Administering Windows Server 2019	2	su richiesta*	su richiesta	9.00 - 18.00	102
Supporting and troubleshooting windows 10				9.00 - 18.00	103
Configuring Advanced Windows Server 2019 Services				9.00 - 18.00	103
Automating Administration with Windows PowerShell				9.00 - 18.00	104
Amministrazione di sistema GNU/LINUX					
Ubuntu GNU/Linux Desktop	2	su richiesta*	su richiesta	9.00 - 18.00	105
Ubuntu GNU/Linux Server Administration				9.00 - 18.00	105
Linux Shell Programming				9.00 - 18.00	106
Linux Facile: Scoprire il sistema operativo libero e open source	2 5		18.00 - 20.00	107	
Linux Avanzato: servizi di rete			18.00 - 20.00	107	
Sistema Operativo Linux – Servizi applicativi	2		mar + gio	18.00 - 20.00	108
Sistema Operativo Linux – IoT, mobile, cloud			mar + gio	18.00 - 20.00	108
Networking					
Fondamenti di Networking e Protocollo TCP/IP	2	su richiesta*	su richiesta	9.00 - 18.00	109
Soluzioni di virtualizzazione					
VMware vSphere 7: install, configure, manage	2	su richiesta*	su richiesta	9.00 - 18.00	110
Veeam				9.00 - 18.00	110

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Project management in ambito IT e qualità dei servizi IT					
Microsoft Project 2016 a 2019	2	su richiesta*	su richiesta	9.00 - 18.00	111
Sviluppo software					
Introduzione a Python	2 5	su richiesta*	su richiesta	18.00 - 20.00	113
Creare valore nelle PMI con l'information technology					
Web Marketing	2	su richiesta*	su richiesta	da definire	114

**2 Scuola professionale provinciale per il commercio, turismo e servizi
"L. Einaudi", Bolzano**

Per informazioni: tel. 0471 414445

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

fc.cts@scuola.alto-adige.it – www.cts-einaudi.fpbz.it

**5 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio
"G. Marconi", Merano**

tel. 0473 203113, 0473 203135

www.marconi.fpbz.it – fc.marconi@scuola.alto-adige.it

*Nota: * La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.*

Amministrazione di sistema Microsoft Windows

Administering Windows Server 2019

Destinatari

Il corso è destinato ai professionisti IT che configurano e devono gestire servizi core di Windows server 2016, quali Active Directory, Domain Services, networking e Hyper-V.

Prerequisiti

Il corso richiede la conoscenza dell'implementazione iniziale e la configurazione dei principali servizi di Windows Server inclusi i Servizi di dominio Active Directory (AD DS), i Networking Services e Microsoft Hyper-V

Contenuti e obiettivi didattici

Al termine del corso gli studenti saranno in grado di:

- Configurare e risolvere il Domain Name System
- Mantenere gli Active Directory Domain Services
- Gestire gli account utente e di servizio
- Implementare una Group Policy Infrastructure
- Gestire i desktop degli utenti tramite i Criteri di gruppo
- Installare, configurare e criteri di rete Risoluzione dei problemi Server
- Implementare la Network Access Protection
- Implementare Remote Access
- Ottimizzare i servizi file
- Configurare la crittografia e Controllo avanzato
- Implementare e mantenere le immagini server
- Implementare aggiornamento Gestioni
- Controllare Windows Server 2016

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 99,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Supporting and troubleshooting windows 10

Destinatari

Il corso è destinato ai professionisti IT che configurano e devono gestire computer e dispositivi con Windows 10 in una rete aziendale di dominio di Windows Server

Prerequisiti

Comprensione degli elementi essenziali dei client Microsoft Windows; per esempio, conoscenza lavorativa di Windows 7, Windows 8 e / o Windows 10

Contenuti

Descrivere i processi coinvolti nella pianificazione ed utilizzare una metodologia di soluzione dei problemi per Windows 10. Risolvere i problemi di avvio e dei servizi del sistema operativo su un computer Windows 10. Risolvere i problemi relativi ai dispositivi hardware e ai driver di periferica. Risolvere i problemi di Windows 10 da remoto. Risolvere i problemi relativi alla connettività di rete. Risolvere gli errori di configurazione del client e i problemi di applicazione delle GPO. Risolvere i problemi relativi alle impostazioni utente. Risolvere i problemi di connettività remota. Risolvere i problemi di accesso alle risorse da parte di computer che si trovano nel dominio. Risolvere i problemi di accesso alle risorse da parte di computer che non sono nel dominio. Risolvere i problemi relativi all'installazione e all'operatività delle applicazioni. Effettuare il recovery di un PC Windows 10.

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 99,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Configuring Advanced Windows Server 2019 Services

Destinatari

Il corso è indicato per i Professionisti IT che desiderano approfondire i concetti di infrastruttura di rete e Active Directory

Prerequisiti

Esperienza di lavoro quotidiana con Windows Server 2008 o Windows Server 2012 in un ambiente Enterprise.

Contenuti e obiettivi didattici

Al termine del corso gli studenti saranno in grado di:

- Configurare le funzionalità avanzate per Dynamic Host Configuration Protocol (DHCP), Domain Name System (DNS), e configurare la gestione degli indirizzi IP (IPAM) con Windows Server 2016.
- Configurare e gestire iSCSI, BranchCache e Gestione risorse in un file server.
- Configurare DAC per gestire e controllare l'accesso ai file condivisi.
- Pianificare e attuare una distribuzione di dominio Active Directory che includa più domini e foreste.
- Pianificare e attuare una distribuzione di dominio Active Directory che includa diversi Siti.
- Implementare e configurare i Servizi certificati Active Directory di distribuzione (AD CS).
- Implementare una distribuzione RMS di AD.
- Implementare una distribuzione di ADFS.
- Fornire alta disponibilità e bilanciamento del carico per le applicazioni web-based mediante l'attuazione di Network Load Balancing (NLB).

- Implementare e validare l'alta disponibilità e bilanciamento del carico per le applicazioni web-based mediante l'attuazione di NLB.
- Garantire un'elevata disponibilità di servizi e applicazioni di rete mediante l'attuazione del failover clustering.
- Implementare un failover cluster e configurare e convalidare un servizio di rete altamente disponibile.
- Implementare e gestire macchine virtuali Hyper-V in un failover cluster.
- Implementare una soluzione di backup e disaster recovery in base ai requisiti tecnici e di business.

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 132,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Automating Administration with Windows PowerShell

Destinatari

Il corso è destinato ai professionisti IT che hanno necessità di utilizzare la Windows Powershell per gestire da remoto server Windows-based e per automatizzare i task quotidiani di amministrazione e di gestione.

Prerequisiti

Il corso richiede la conoscenza l'installazione e implementazione iniziale e la configurazione dei principali servizi di Windows Server inclusi i Servizi di dominio Active Directory (AD DS)

Contenuti e obiettivi didattici

- Understand the basic concepts behind Windows PowerShell
- Work with the Pipeline
- Understand How the Pipeline Works
- Use PSProviders and PSDrives
- Format Output
- Use WMI and CIM
- Prepare for Scripting
- Moving From a Command to a Script to a Module
- Administer Remote Computers
- Put the various Windows PowerShell components together
- Use Background Jobs and Scheduled Jobs
- Use Advanced PowerShell Techniques and Profiles

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 99,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Amministrare di sistema GNU/LINUX

Ubuntu GNU/Linux Desktop

Destinatari

Il corso è stato progettato per chiunque desideri conoscere il sistema operativo Ubuntu GNU/Linux e i principali software di utilità che ne compongono la dotazione di base. I destinatari sono sia i lavoratori delle aziende che intendono sostenere una migrazione al software libero, sia i privati che vogliono cogliere i vantaggi offerti dal software libero.

Prerequisiti

È sufficiente avere una conoscenza di base dei sistemi operativi.

Contenuti

Introduzione all'interfaccia di lavoro, configurazione e personalizzazione dei software di utilità e di amministrazione, gestione del software e aggiornamento del sistema operativo, architettura di sistema e criteri di sicurezza, vantaggi e costi nell'adozione del software libero, gestione dei file e delle risorse di sistema, navigazione web e personalizzazione del browser, configurazione ed uso della posta elettronica, utilizzo e creazione di supporti come CD e DVD, gestione dei media, supporto e configurazione dell'hardware, tecniche di backup, analisi delle problematiche legate al passaggio a GNU/Linux, installazione di Ubuntu GNU/Linux.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Ubuntu GNU/Linux Server Administration

Destinatari

Il corso è rivolto a coloro che desiderano utilizzare il sistema operativo Ubuntu GNU/Linux Server per la gestione di una rete aziendale.

Prerequisiti

Il corso richiede la conoscenza dei concetti fondamentali dell'informatica, una buona pratica nell'uso e nella gestione di un computer, e la conoscenza degli argomenti coperti dal precedente corso "Ubuntu GNU/Linux Desktop".

Contenuti

- Linux file system
- Permessi sui file
- La shell Bash
- Amministrazione di utenti (e cenni sui gruppi)
- Configurazione dei dispositivi
- String processing (cenni)
- Standard I/O e pipes
- Introduzione ai processi
- Controllo dell'HW di sistema
- Lettura ed interpretazione dei log
- Inizializzazione di sistema e servizi, ottimizzazione dell'avvio
- Installazione e manutenzione pacchetti
- Configurazione, installazione e debug di
- Bootloader (GRUB)
- Ambiente desktop (GNOME)
- Installazione UBUNTU SERVER
- Office Automation (cenni)
- Printing
- Descrizione, configurazione e debug dei sottosistemi di stampa (CUPS)
- Automatizzazione dei processi
- Backup di sistema e gestione dei file tar

- Varie modalità di installazione
- Basic networking
- Configurare NFS (client e server)
- Integrazione di Linux in una rete già esistente
- Samba client, cenni a Samba
- Firewall

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 132,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Linux Shell Programming

Destinatari

Il corso è rivolto a coloro che intendono sviluppare script di amministrazione automatizzati per la gestione del sistema operativo Linux

Prerequisiti

Il corso richiede la conoscenza dei concetti fondamentali dell'informatica, una buona pratica nell'uso e nella gestione di un computer, e la conoscenza degli argomenti coperti dal precedente corso "Ubuntu GNU/Linux Server".

Contenuti

- Introduzione alla Shell BASH
- Funzioni per la semplificazione dell'utilizzo della riga di comando
- Personalizzazione dell'ambiente BASH
- I comandi principali
- Gestione di file e directory
- Gestione di file di testo
- Backup e compressione
- Programmazione di base con la Shell
- Controllo del flusso
- Elaborazione dell'Input/Output nella riga di comando
- Gestione dei processi
- Gestione degli errori (return codes)
- Debugging dei programmi di Shell
- Amministrazione con BASH
- Shell Scripting

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Linux: Scoprire il sistema operativo libero e open source

Destinatari

Il corso è rivolto a professionisti, dipendenti, autonomi, disoccupati e a tutti i lavoratori che hanno la necessità di lavorare con il sistema operativo Linux.

Non sono richieste competenze tecniche pregresse.

L'obiettivo è offrire una panoramica chiara e pratica su:

- Cos'è Linux e perché sceglierlo;
- Come si installa e si usa;
- Le basi per navigare, lavorare e personalizzare il sistema;
- Introduzione alla riga di comando.

Contenuti

- Che cos'è Linux? Introduzione al software libero e open source;
- Come scegliere una distribuzione: focus su Ubuntu;
- Installazione guidata su PC reale o virtuale;
- L'ambiente grafico: file, cartelle, programmi, impostazioni;
- Il terminale non fa paura: comandi semplici e utili;
- Come installare nuovi software;
- Primi passi verso l'autonomia digitale con Linux;
- Q&A ed esercitazioni pratiche con il proprio computer.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Linux Avanzato: servizi di rete

Destinatari

Sistemisti, programmatori e utenti interessati a costruire le basi di una più approfondita conoscenza del sistema operativo. Questo corso fornisce le conoscenze relative a reti, protocolli, chiavi, connessioni, firewall.

Contenuti

- Architettura di rete Ethernet.
- Protocolli di rete (HTTP, HTTPS, FTP, FTPS).
- Firewall.
- Collegamenti remoti tra dispositivi tramite rete.
- Tools di analisi della rete: nmap, Wireshark, IPtables.
- Servizio SSH.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Sistema Operativo Linux: servizi applicativi

Destinatari

Sistemisti, programmatori e utenti interessati a costruire le basi di una più approfondita conoscenza del sistema operativo. Questo corso fornisce le conoscenze relative a vari servizi applicativi su Linux.

Contenuti

- Installare e configurare servizi applicativi come database, Web Server, gestione di desktop remoti con VNC, desktop virtuali.
- Sperimentazione pratica con macchine connesse nel Cloud.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Sistema Operativo Linux: IoT, mobile, cloud

Destinatari

Questo pacchetto di corsi sul sistema operativo Linux è dedicato a sistemisti, programmatori e utenti interessati a costruire le basi di una più approfondita conoscenza del sistema operativo e a chi, a vario titolo, vuole scoprire il mondo del software libero.

Questo corso fornisce le conoscenze relative a IoT (Internet of Things), mobile e cloud.

Contenuti

- Registrazione e accesso ai servizi Cloud Amazon AWS e Hezner, gestione dell'infrastruttura da codice Bash.
- Installazione di un mini-Linux sul proprio cellulare Android usando l'App Termux.
- Sperimentazione pratica su macchine in cloud: acquisizione video da una IPcam, accensione di un Led con un Raspberry.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Networking

Fondamenti di networking e protocollo TCP/IP

Il corso introduce nel mondo delle reti dati partendo dall'analisi del servizio web come elemento di confronto iniziale tra i partecipanti; i contenuti del corso verranno introdotti con approccio pratico e laboratoriale, utilizzando dove necessario anche strumenti di analisi per gli strati di rete via via presi in considerazione.

Destinatari

Amministratori di rete, tecnici, sviluppatori, personale di help desk e tutti i vari reparti fortemente coinvolti dall'IT che necessitano di progettare reti complesse.

Prerequisiti

È sufficiente avere una conoscenza di base dei sistemi operativi.

Contenuti

Analisi di una richiesta di rete e introduzione al modello client-server. Configurazione di un client IP e servizio DHCP. Risoluzione dei nomi, analisi e configurazione del sistema DNS. Introduzione alle reti IP e panoramica del routing. Analisi delle connessioni, porte e protocolli. Nozioni di base sui firewall. Definizione e classificazione delle reti per grandezza, tipologia di commutazione, topologia. I modelli di analisi delle reti, ISO/OSI e TCP/IP. Uso di analizzatori di rete per lo studio dei protocolli di rete, per l'analisi ed il monitoraggio dei dati. Dispositivi di rete per le reti locali, analisi ed implementazione di reti Ethernet. Tecnologie di accesso alle reti geografiche. Reti private e pubbliche. Cenni di VPN.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Soluzioni di virtualizzazione

VMware vSphere 7: install, configure, manage

Destinatari

Sistemisti con esperienza di livello medio alto e dimestichezza con almeno un sistema operativo (Windows o Linux) e nozioni di base sui sistemi di storage. Il corso non è ufficiale e non è propedeutico alla certificazione VCP.

Prerequisiti

Esperienza di amministrazione di sistemi in Microsoft Windows o sistemi operativi Linux

Contenuti

- Installazione e configurazione di ESXi
- Installare e configurare i componenti di vCenter Server
- Utilizzare vCenter Server per configurare e gestire reti ESXi e stoccaggio
- Implementare, gestire e migrare le macchine virtuali
- Gestire l'accesso degli utenti all'infrastruttura VMware
- Utilizzare vCenter Server per monitorare l'utilizzo delle risorse
- Utilizzare vCenter Server per aumentare la scalabilità
- Utilizzare VMware vSphere Update Manager per applicare le patch ESXi
- Utilizzare vCenter Server per gestire una maggiore disponibilità e protezione dei dati

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 132,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Veeam

Il Software Veeam BACKUP & Replication consente alle aziende di raggiungere una protezione dei dati completa per tutti i carichi di lavoro, virtuali, fisici e basati sul cloud. Con un'unica console è possibile ottenere backup, ripristino e replica veloci, flessibili e affidabili di tutte le applicazioni e tutti i dati.

Destinatari

Sistemisti con esperienza di livello medio alto e dimestichezza negli ambienti VMware e Hyper-V

Contenuti

- infrastruttura di backup (corretta installazione, backup proxy, backup configurazione di VEEAM)
- backup strategy (active full backup, synthetic full backup, incremental backup, policy di backup, encrypt backup)
- backup performance (consigli per il repository di backup, bottleneck source/target, ottimizzazione backup)
- backup vm, backup copy (continuous mode), vm replication, quick vm migration
- restore files / vm / etc
- veeam agent per windows e il suo licensing
- Global Notification Service – gestione centralizzata dei report e degli alarm

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Project management in ambito IT e qualità dei servizi IT

Microsoft Project 2016 a 2019

Microsoft Project è il software dedicato alla pianificazione ed alla gestione di progetti di eterogenea natura e complessità. Questa applicazione, normalmente utilizzata dai project manager, facilita il brainstorming, funge d'ausilio all'organizzazione e all'assegnazione delle attività in fase di pianificazione e favorisce il monitoraggio dello stato di avanzamento del piano per il rispetto dei limiti temporali e di budget previsti.

Destinatari

Project manager, responsabili di funzioni, imprenditori, professionisti, dirigenti, consulenti e quanti abbiano interesse a integrare conoscenze teoriche, tecniche e pratiche di pianificazione progetti.

Contenuti

Concetti base nella gestione dei progetti

- Definizione di progetto e dei suoi obiettivi.
- Sviluppo delle diverse parti di un progetto:
 - eventi cardine
 - percorso critico
 - valutazione delle risorse: persone, attrezzature, impianti).

Elementi fondamentali di Project

- Programmazione iniziale del progetto (dalla data di inizio progetto o dalla data di fine progetto)
- Inserimento delle attività
- Uso della barra di immissione
- Selezione attività e loro connessione
- Riepilogo informazioni del progetto
- Inserimento della data odierna al fine di simulare l'avanzamento progetto
- Inserimento dati di progetto
- Diagramma di Gantt.
- Attività manuali e automatiche.

Attività di Project, relazioni e vincoli alla programmazione

- Inserimento di attività nel Diagramma di Gantt
- Tipi di attività
- Inserimento di attività cardine
- Collegamento di attività
- Eliminazione di attività
- Spostamento di attività
- Aggiunta di note a una attività
- Inserimento di attività periodiche.
- Relazioni tra attività: fine-inizio, fine-fine, inizio-inizio, inizio-fine, tempi di anticipo e di ritardo.
- Inserimento dei vincoli: il più presto possibile, il più tardi possibile, finire non prima del, iniziare non prima del, finire non oltre il, iniziare non oltre il, deve finire il; deve iniziare il.

Strutturazione di un progetto

- Uso dei pulsanti di strutturazione
- WBS (Work Breakdown Structure)
- Attività di riepilogo.

Risorse

- Creazione delle risorse
- Assegnazione delle risorse alle attività
- Aggiunta di informazioni alle risorse
- Inserimento dei costi.

Modifica del calendario e dei giorni lavorativi

- Modifica della scala cronologica
- Calendario base
- Calendario risorse
- Modifica giorni lavorativi per la singola risorsa.

Pianificazione delle risorse e gestione dei carichi di lavoro

- Programmazione basata sulle risorse
- Programmazione a durata fissa

- Calcolo ore di lavoro.
- Come risolvere i conflitti tra le risorse
- Livellamento manuale
- Livellamento automatico.

Previsioni

- Memorizzazioni di piani provvisori
- Memorizzazione del piano provvisorio definitivo
- Visualizzazione dei piani provvisori nel Diagramma di Gantt.

Filtri e ordinamento

- Filtri delle attività e delle risorse
- Creazione di filtri personalizzati
- Opzioni di ordinamento.

Personalizzazioni, stampa di visioni e di relazioni

- Uso dello strumento
- Autocomposizione
- Diagramma di Gantt
- Creazione di Diagrammi di Gantt personalizzati
- Creazione di tabelle personalizzate
- Creazione di relazioni personalizzate.

Stampe e viste

- Stampa di viste
- Stampa di relazioni
- Opzioni di stampa
- Grafici
- Viste per la gestione ottimale delle risorse.

Verifica dell'avanzamento del progetto

- Verifica dello stato di avanzamento del progetto
- Modifiche in corso d'opera
- Aggiornamento della pianificazione con i dati effettivi
- Confronto tra i dati previsti e i dati effettivi.

Progetti multipli

- Condivisione delle risorse con altri progetti
- Consolidamento di più progetti.
- Importazioni da Excel.

Valutazioni di convenienza nell'utilizzo di Project

- Tempi e costi di inserimento dati in relazione ai risultati attesi e alla durata dei progetti.
- Valutazione del rapporto costi-benefici nell'utilizzo dello strumento

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

Note

Imprenditori e decision-maker, tecnici e non tecnici, che desiderano comprendere le possibilità di innovazione del settore IT e le opportunità che l'IT offre per la crescita del business.

- Introduzione al Web Marketing
- Posizionamento e Motori di Ricerca
- Come costruire un sito per Google
- Come Ottimizzare un sito Internet
- La scelta delle parole chiave
- Come funziona il Pay per Click
- Test e monitoraggio campagna Pay per Click
- Marketing One to One online
- Clienti acquisiti e clienti potenziali
- Segmentazione e Targetizzazione online
- Creazione di “Database Contatti”
- Direct E-mail Marketing e Newsletter
- Come funzionano i CMS e a cosa servono
- CMS Open Source: WordPress e Joomla
- CMS proprietari: vantaggi e svantaggi
- Social Network ed il Web 2.0
- Strategie di Marketing Web 2.0
- Article Marketing
- Creare e mantenere una valida “Brand Reputation”
- Viral Marketing

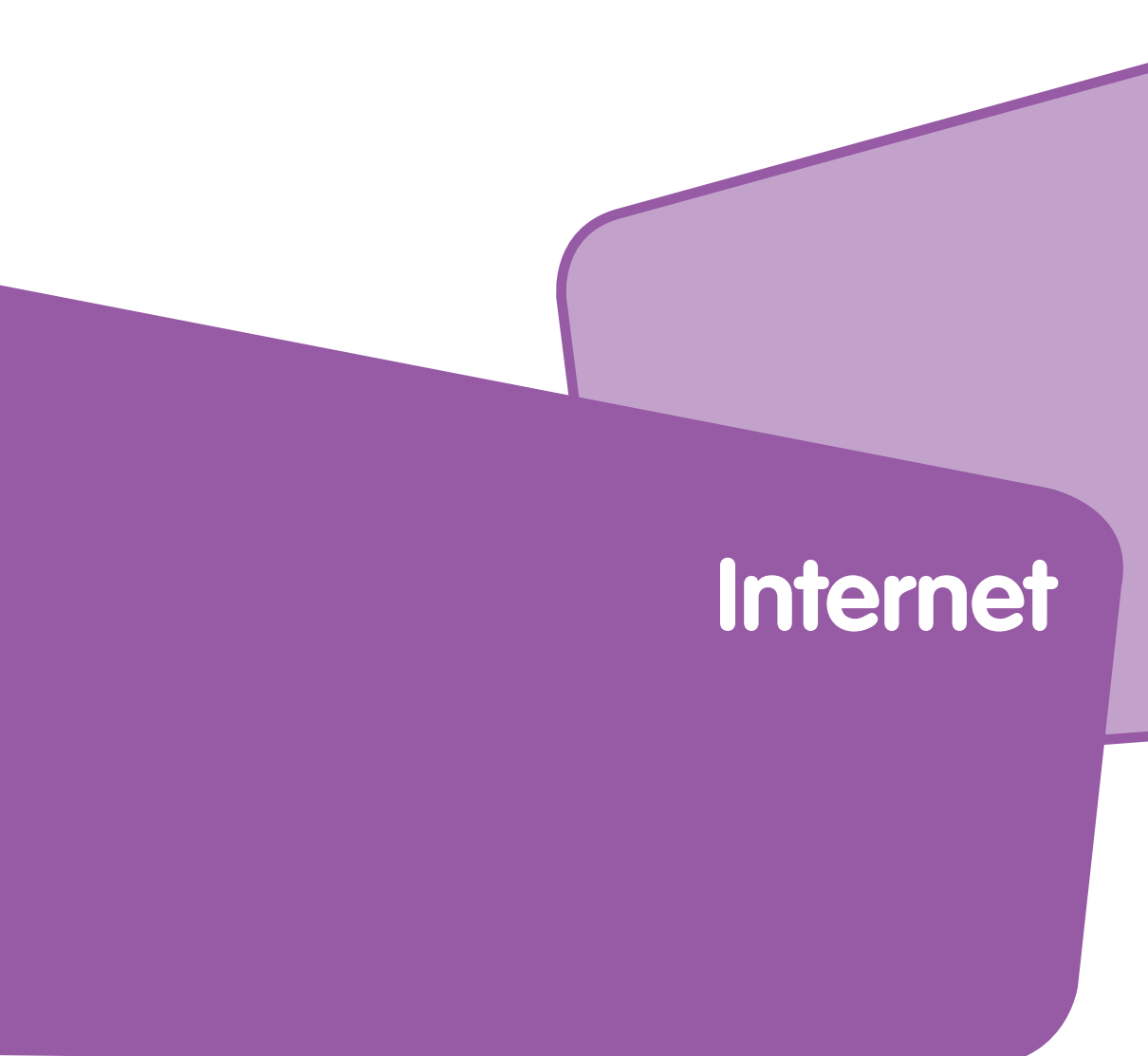
Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 40,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

[illegible]

The image features two overlapping, semi-transparent purple shapes. The foreground shape is a large, dark purple rectangle with rounded corners, tilted slightly to the right. Behind it is a lighter purple shape, also with rounded corners, tilted more steeply. The word "Internet" is written in white, bold, sans-serif font on the dark purple shape.

Internet

Internet

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Navigare e comunicare nel Web					
Online Essentials	5	su richiesta*	mar + gio	18.30 - 21.30	118
Online Collaboration			mar + gio	18.30 - 21.30	118
Navigare e comunicare in Internet	4	feb - apr - ott	lun - mer	19.00 - 22.00	119
Conoscere navigare e comunicare in Internet		feb - apr - ott	mar - gio	19.00 - 22.00	119
Internet e posta elettronica		mar - mag - nov	lun - mer	19.00 - 22.00	120
Sicurezza in Internet per l'utente finale		mar - mag - nov	mar - gio	19.00 - 22.00	120
Strumenti Web.2 per l'azienda		mar - mag - nov	lun - mer	19.00 - 22.00	121
AI in Azienda: Marketing Smart per PMI		su richiesta*	mar - gio	18.00 - 20.00	121
Impresa Sicura – Le Basi della Cyber-security per PMI			mar - gio	19.00 - 21.00	122
Smartphone Pro: Strumenti Digitali e Intelligenza Artificiale per il Lavoro			mar - gio	17.00 - 19.00	123
Progettazione e design di siti Internet					
CMS “Wordpress”	2	su richiesta*	mar + gio	9.00 - 18.00	124
CMS “Wordpress”	5		mar + gio	18.30 - 21.30	124
Personalizzare Wordpress: HTML5 e CSS			mar + gio	18.30 - 21.30	124
Introduzione a Javascript			mar + gio	18.30 - 21.30	125

2 Scuola professionale provinciale per il commercio, turismo e servizi

“L. Einaudi”, Bolzano

Per informazioni: tel. 0471 414458, 0471 413816

Per iscrizioni: tel. 0471 414452, 0471 414481

fc.cts@scuola.alto-adige.it

www.cts-einaudi.fpbz.it

4 Scuola professionale provinciale per l’artigianato, l’industria ed il commercio

“E. Mattei”, Bressanone

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

5 Scuola professionale provinciale per l’artigianato, l’industria ed il commercio

“G. Marconi”, Merano

tel. 0473 203113, 0473 203135

www.marconi.fpbz.it

fc.marconi@scuola.alto-adige.it

Note: Tutti i corsi presentati in quest’area lavorativa sono corsi consigliati per la formazione teorica prevista dal contratto di apprendistato professionalizzante.

** La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l’azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.*

Navigare e comunicare nel Web

Online Essentials

Destinatari

Coloro che desiderano acquisire le competenze fondamentali necessarie alla navigazione sulla rete, per un'efficace metodologia di ricerca delle informazioni, per la comunicazione online e all'uso della posta elettronica.

Prerequisiti

È necessario possedere le competenze di base per l'utilizzo del PC.

Contenuti

Comprendere i concetti relativi alla navigazione sulla rete e alla sicurezza informatica; utilizzare il browser di rete e gestirne le impostazioni, i segnalibri/preferiti e la stampa di pagine web; eseguire delle ricerche di informazioni sulla rete in modo efficace e valutare il contenuto del web in modo critico; comprendere i problemi principali legati al copyright e alla protezione dei dati; comprendere i concetti di reti sociali, comunicazioni e posta elettronica; inviare e ricevere messaggi di posta elettronica e gestire le impostazioni di un programma di posta elettronica; organizzare e ricercare messaggi di posta elettronica; utilizzare i calendari.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 40,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: corso propedeutico al superamento del relativo esame ICDL

Online Collaboration

Destinatari

Utenti senza particolari competenze informatiche che vogliono approfondire i concetti e le competenze fondamentali per l'impostazione e l'uso di strumenti per la collaborazione online.

Prerequisiti

Frequenza del corso Online Essential o il possesso delle relative competenze.

Contenuti

Comprendere i concetti fondamentali relativi alla collaborazione online e al cloud computing; impostare gli account necessari agli strumenti di collaborazione online; usare memorie di massa remote e applicazioni di produttività basate sul web per collaborare con altri; usare calendari online e su dispositivi mobili per gestire e pianificare le attività; collaborare e interagire usando reti sociali, blog e wiki; pianificare e ospitare riunioni online e usare ambienti per l'apprendimento online; comprendere i concetti fondamentali relativi alla tecnologie mobili e usare strumenti quali posta elettronica, applicazioni e sincronizzazione.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 40,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: corso propedeutico al superamento del relativo esame ICDL

Navigare e comunicare in Internet

Destinatari

Lavoratori che intendono approfondire l'utilizzo dei principali servizi e strumenti di Internet con particolare riferimento ai sistemi di comunicazione e scambio di dati attraverso la rete.

Prerequisiti

È necessario possedere le competenze fornite dal corso "Conoscere Internet".

Contenuti

Utilizzo avanzato dei motori di ricerca; scaricare e installare i diversi programmi offerti dai principali portali di download; cenni sui Weblog e sulla condivisione del sapere in rete. Cenni di sicurezza informatica e questioni di copyright. Creazione e gestione di un indirizzo e-mail via web. Le principali estensioni per Mozilla Firefox e Internet Explorer.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Conoscere navigare e comunicare su Internet

Destinatari

Lavoratori che intendono approfondire l'utilizzo dei principali servizi e strumenti di Internet, con particolare riferimento ai sistemi di comunicazione e scambio di dati attraverso la rete.

Prerequisiti

È necessario possedere le competenze di base per l'utilizzo del PC.

Contenuti

Internet ed i suoi servizi: web e posta elettronica; navigazione nel World Wide Web. Installazione e configurazione dei browser Internet Explorer e Mozilla Firefox. Uso avanzato dei motori di ricerca; scaricare e installare programmi offerti dai principali portali di download. Creazione e gestione indirizzo e-mail via web. Principali estensioni per Mozilla Firefox e Internet Explorer. Messaggistica istantanea e sistemi di videoconferenza. I protocolli utilizzabili: windows live messenger. Strumenti di social networking. Condivisione di materiale multimediale (podcasting, youtube). Telefonia VoIP. Differenze con sistemi di messaggistica istantanea e rapporti con operatori telefonici tradizionali. Prodotti in commercio: skype. Virus e altri tipi di "malware" nel sistema. Uso di un anti-virus. Spyware e Dialer cosa sono, come agiscono, come difendersi. Spamming e prevenzione di posta indesiderata. Programmi antispamming. Firewall. Prevenire gli accessi non autorizzati nel proprio PC.

Durata 36 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Internet e posta elettronica

Destinatari

A chi intende apprendere l'utilizzo dei principali servizi e strumenti di Internet con particolare riferimento al web, alla posta elettronica ed altri sistemi di comunicazione e scambio di dati attraverso la rete.

Capire e sfruttare Internet e le sue risorse consente di passare da una mancata o basilare conoscenza del mezzo ad un utilizzo consapevole e mirato alle proprie esigenze di lavoro. World Wide Web, posta elettronica e strumenti di comunicazione sono alcuni degli argomenti che saranno analizzati attraverso un approccio orientato all'utilizzo produttivo da parte dell'utente.

Prerequisiti

È necessario possedere le competenze di base per l'utilizzo del PC.

Contenuti

Cos'è e come funziona Internet ed i principali servizi offerti: web e posta elettronica; navigazione nel World Wide Web e configurazione dei browser Internet Explorer e Mozilla Firefox; utilizzo pratico dei motori di ricerca per raccogliere informazioni; scaricare e installare i diversi programmi offerti dai principali portali di download; gestione e configurazione di un diario virtuale (Weblog); creazione e gestione di un indirizzo e-mail via web; configurazione ed utilizzo di un software client per la gestione della posta elettronica; creazione ed impostazione di account ed identità multiple; mailing list; messaggistica istantanea.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 4500

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Sicurezza in Internet per l'utente finale

Destinatari

Il corso è rivolto agli utenti dei sistemi operativi Windows che utilizzano il computer collegandosi a Internet e fornisce le conoscenze che permettono di limitare gli attacchi informatici.

Contenuti

Virus, worm, trojan. Come si insediano i virus o altro tipi di "malware" nel sistema. Utilizzo, aggiornamento e limiti di un antivirus. Spyware: cosa sono, come agiscono, come difendersi. Dialer: dove si trovano, come difendersi. Lo spamming e la prevenzione dell'arrivo di posta indesiderata. Uso di programmi antispamming. Firewall. Prevenire gli accessi non autorizzati nel proprio PC. Come funziona un firewall. L'importanza e tipi di backup. Cenni sulla firma digitale e sulla sicurezza nei pagamenti in Internet.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Strumenti Web 2.0 per l'azienda

Destinatari

Lavoratori e tecnici che intendono approfondire le tematiche del Web 2.0 sviluppare il marketing, le pubbliche relazioni, la comunicazione sui prodotti, la gestione dei progetti, lo sviluppo di materiale condiviso e la comunicazione interna.

Prerequisiti

È necessaria la frequenza del corso "Internet e la posta elettronica" o le competenze relative.

Contenuti

Strumenti di Google per la gestione di documenti e appuntamenti (calendar, writely, spreadsheet, presently). Strumenti e spazi web per l'archiviazione e il backup dei dati. Fondamenti di RSS Really Simple Syndication e utilizzo per ottimizzare i tempi della gestione delle informazioni. Feed reader online e offline. Blog: creazione, gestione dei contenuti, analisi delle statistiche. Cenni sulla condivisione di materiale multimediale (podcasting, youtube). Wiki: applicazioni, creazione e gestione dei contenuti, modifica della formattazione. Strumenti di social networking: twitter, del.icio.us.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

AI in Azienda: Marketing Smart per PMI

Destinatari

Il corso è rivolto a titolari e collaboratori di piccole e medie imprese, imprese familiari e professionisti che desiderano utilizzare l'intelligenza artificiale per automatizzare la gestione delle chiamate e delle email aziendali.

L'obiettivo del corso è:

- Fornire una panoramica sulle soluzioni AI per la comunicazione automatica
- Illustrare le principali piattaforme per la creazione di centralini e risposte automatiche
- Guidare i partecipanti nella realizzazione pratica di un sistema di centralino vocale e/o email tramite strumenti open source.

Contenuti

- Introduzione all'AI conversazionale: chatbot, voicebot, NLP
- Architetture e flussi base di un centralino intelligente
- Piattaforme open source: Rasa, Botpress, Asterisk con AI, FusionPBX
- Soluzioni cloud e a pagamento: Twilio Auto-pilot, Google Dialogflow, Amazon Lex, Tidio, Zoho Desk
- Progettare un flusso di risposta automatica alle email con strumenti AI
- Esempi pratici: come gestire richieste di informazioni, appuntamenti, supporto clienti
- Simulazioni ed esercitazioni su scenari reali
- Requisiti tecnici, sicurezza e privacy nei sistemi automatizzati.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 28,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Impresa Sicura – Le Basi della Cybersecurity per PMI

Destinatari

Il corso è rivolto principalmente a titolari, collaboratori e dipendenti di piccole e medie imprese del territorio altoatesino.

L'obiettivo è fornire una comprensione pratica e operativa dei concetti fondamentali della sicurezza informatica, con un focus sulle minacce più comuni per le PMI e le strategie di prevenzione e protezione da attacchi digitali.

Contenuti

Modulo 1 – Introduzione alla Cybersecurity

- Cos'è la cybersecurity oggi: minacce e opportunità
- Tipologie di attacco più comuni (Malware, phishing, ransomware, attacchi DDoS)
- Perché le PMI sono un bersaglio frequente
- Impatti economici e reputazionali degli attacchi
- Concetti chiave: CIA Triad (Confidenzialità, Integrità, Disponibilità)

Modulo 2 – Phishing e Social Engineering

- Funzionamento degli attacchi di phishing
- Email fraudolente, QR code malevoli, messaggi sospetti
- Tecniche di ingegneria sociale
- Riconoscimento e segnalazione degli attacchi
- Simulazione guidata: analisi di email sospette

Modulo 3 – Password, Autenticazione e Gestione degli Accessi

- Password insicure e buone pratiche
- Autenticazione (MFA, OTP, token, app di autenticazione)
- Gestione degli account: privilegi, revoche, scadenze

- Uso di password manager
- Policy aziendale per la gestione sicura degli accessi

Modulo 4 – Protezione dei Dispositivi e della Rete

- Antivirus, EDR, firewall: differenze e consigli
- VLAN, DMZ, NAT e segmentazione della rete
- Sicurezza della rete Wi-Fi (public/private)
- Dispositivi personali (BYOD): rischi e policy
- Smart working in sicurezza (VPN, aggiornamenti)
- Patch management

Modulo 5 – Backup, Crittografia e Protezione dei Dati

- Backup: tipi, frequenza e regola del 3-2-1
- Protezione dei dati sensibili
- Crittografia dei dati e dei dispositivi

Modulo 6 – Nuove Minacce: IA e Supply Chain

- Uso dell'IA da parte degli attaccanti
- Etica dell'IA e sicurezza
- Attacchi alla supply chain: cos'è e perché preoccupano

Modulo 7 – Rilevazione e Risposta agli Incidenti

- Come accorgersi di un attacco
- Incident Response Plan: cos'è e come si struttura
- Simulazione di gestione di un incidente

Durata 14 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Smartphone Pro: Strumenti Digitali e Intelligenza Artificiale per il Lavoro

Destinatari

Professionisti, dipendenti, autonomi e disoccupati che vogliono:

- Migliorare le competenze digitali;
- Usare lo smartphone in modo efficace e professionale;
- Scoprire strumenti di AI e app avanzate utili per il lavoro.

Contenuti

Conoscere lo smartphone: impostazioni base, sicurezza e aggiornamenti;

App essenziali per il lavoro: WhatsApp Business, email, browser, app di produttività;

Servizi digitali pubblici: SPID, INPS, Agenzia delle Entrate, Fascicolo Sanitario Elettronico; Pagamenti online sicuri: PagoPA, app bancarie e carte virtuali;

Intelligenza artificiale (AI): uso pratico di assistenti vocali, app AI per scrittura e organizzazione, scanner e riconoscimento vocale;

Automazione e produttività: strumenti per velocizzare e migliorare il lavoro quotidiano;

Esercitazioni pratiche: uso diretto dello smartphone con supporto personalizzato.

Durata 16 ore**Quota di partecipazione € 44,00**

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]

Progettazione e design di siti Internet

CMS "Wordpress"

Destinatari

Professionisti IT, Web master, in generale soggetti interessati allo sviluppo di siti web dinamici senza costi di licenza.

Prerequisiti: competenze nell'utilizzo del PC e di Internet.

Contenuti

Analisi di Introduzione ai CMS, La struttura di un sito in WordPress, Installazione e configurazione di WordPress, Requisiti minimi e scelta dell'hosting, Tipi di installazione (ftp/procedura automatica se disponibile), Trasferimento di un blog esistente, Gestione dei contenuti, Articoli, Media (immagini, audio, video), Categorie e tags, Commenti, Gestione temi, Terminologia di base, Scelta di un tema, Installazione e personalizzazione, Widget e menu, Cosa sono e come si usano, Gestione plugin, Cosa sono e come si usano, Installazione e configurazione, Plugin che non possono mancare, Risorse online, Gestione utenti, Profilo utente, Livelli di accesso e credenziali, Lavorare in gruppo con WordPress, Pingback, link, blogroll, permalink et similia, WordPress e posizionamento SEO sui motori di ricerca (pubblicità on-demand), Manutenzione e backup, Note legali sulla responsabilità di un sito/blog.

Durata 36 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Personalizzare Wordpress: HTML5 e CSS

Destinatari

Professionisti IT, Web master, in generale soggetti interessati allo sviluppo di siti web dinamici senza costi di licenza. Prerequisiti: competenze nell'utilizzo del PC e di Internet.

Contenuti

Creare pagine con XHTML/Html5: Cos'è l'(X)HTML e cos'è l'HTML5, Struttura base dei documenti (X)HTML. Impaginare con XHTML: testi, immagini, link e liste, Introduzione alla sintassi (X)HTML, Analisi dei principali tag e attributi (X)HTML, Inserire titoli e testi in una pagina, Inserire immagini Inserire link, Liste: ordinate, non ordinate e di definizione, Le tabelle CSS (fogli di stile): Cosa sono i Cascading Style Sheet, CSS 2 e cenni di CSS 3, CSS e compatibilità con i browser, Differenti dichiarazioni di fogli di stile, Struttura di un foglio di stile Regole e commenti nei CSS, Selettori e proprietà, Formattazione di testi, Floating e posizionamenti HTML e CSS per personalizzare il template: tecniche e trucchi per la personalizzazione, modifica di elementi presenti nel template, inserimento e personalizzazione di elementi non presenti nel template, cenni sul responsive web design e sulle media querce

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 60,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Introduzione a Javascript

Destinatari

Professionisti IT, Web master, in generale soggetti interessati allo sviluppo di siti web dinamici, dando la possibilità di inserire funzioni complesse ed interattive e migliorando l'interattività dei siti, oltre che iniziare a comprendere i concetti di programmazione ad alto livello e ad oggetti.

Prerequisiti

Competenze nell'utilizzo del PC e di Internet.

Contenuti

Introduzione sui linguaggi client side e server side, Introduzione a JavaScript, Le Variabili, le Costanti e gli Operatori, Gli Array in JavaScript, Le Stringhe, Strutture Condizionali (If Then Else, Switch case), Strutture Iterative (DO, WHILE e FOR), Gestione delle eccezioni (Try Catch Finally, Throw), Programmazione orientata agli oggetti, Oggetti: Windows, Form, Document e Frame, Interagire con CSS per manipolare valori, Gestire il Browser con gli oggetti Navigator Screen, Analisi di esempi di codice JavaScript, Cenni su framework jQuery.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 60,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]



ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Orienta il tuo futuro!

**Sei indeciso su quale strada formativa
e lavorativa intraprendere?**

**Vuoi valorizzare le tue competenze
e trovare il lavoro che fa per te?**

A chi si rivolge?

Studenti, giovani, adulti, disoccupati, persone socialmente svantaggiate, chi vuole cambiare carriera o semplicemente orientarsi meglio nel mondo del lavoro.

Come funziona?

Consulenze orientative,
tirocini di orientamento professionale in azienda.

PRENOTA IL TUO COLLOQUIO

FP.ORIENTAMENTO@PROVINCIA.BZ.IT



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Südtirol
SÜDTIROL • ALTO ADIGE



Intelligenza Artificiale e Innovazione Digitale

Intelligenza Artificiale e Innovazione Digitale

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Intelligenza Artificiale e Innovazione Digitale					
Migliorare la produttività lavorativa attraverso l'Intelligenza Artificiale (AI)	2	gen - mag; set - dic	27, 28, 29 gennaio e 3 feb- braio	14.00 - 18.00	129
AI Social Accelerator – creare e gestire contenuti social marketing con AI		gen - mag; set - dic	24, 25, 26, 31 marzo	14.00 - 18.00	129
AI nell'Area Turistica		feb - giu; set - dic	24, 25, 26 feb- braio e 3 marzo	14.00 - 18.00	130
AI nelle Professioni Sportive		mar - giu; set - dic	10, 11, 12, 17 marzo	14.00 - 18.00	131
Microsoft 365 e collaborazione intelligente in Cloud – 1° livello		gen - mag; set - dic	su richiesta	08.30 - 17.30	132
AI Act e regolamentazione europea dell'Intelligenza Artificiale		gen - mag; set - dic	su richiesta	08.30 - 17.30	132
Storytelling e presentazioni efficaci con AI		gen - mag; set - dic	su richiesta	08.30 - 17.30	133
AI generativa e prompt engineering per il lavoro		gen - mag; set - dic	su richiesta	08.30 - 17.30	133

2 Scuola professionale provinciale per il commercio, turismo e servizi “L. Einaudi”, Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni: tel. 0471 413810

fc.cts@scuola.alto-adige.it – mariaconchetta.mancini@scuola.alto-adige.it

Nota: La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il portale www.provincia.bz.it/portaleaggiornamento o contattare il numero suindicato per le informazioni

Intelligenza Artificiale e Innovazione Digitale

Migliorare la produttività lavorativa attraverso l'Intelligenza Artificiale (AI)

Destinatari

tutti coloro che desiderino migliorare la propria produttività lavorativa sfruttando le potenzialità dell'intelligenza artificiale, attraverso il miglioramento delle attività ripetitive, la personalizzazione delle attività, la presa di decisione e il miglioramento della creatività.

Prerequisiti

Per accedere al corso è richiesta una competenza informatica di basilare

Contenuti

- Concetti fondamentali dell'IA
- Definizione di Intelligenza Artificiale, Machine Learning, Deep Learning
- Tipi di IA (IA forte vs. IA debole, IA generativa, IA conversazionale, ecc.).
- Principi di funzionamento: come l'IA "impara" dai dati.
- Principali sistemi di intelligenza artificiale
- Applicazioni dell'intelligenza artificiale alla produttività
- Strumenti e tecnologie per la produttività con l'intelligenza artificiale
- Misurazione e valutazione dei risultati
- Visione dei principali chatbot in uso (Chatgpt; Gemini; NotebookLM)

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 88,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

AI Social Accelerator – creare e gestire contenuti social marketing con AI

Destinatari

Il corso è rivolto a chi voglia avvicinarsi alla comunicazione digitale per renderla più efficace, rapida e performante attraverso creazione e gestione dei contenuti di social marketing.

Prerequisiti

Per accedere al corso è richiesta una competenza informatica di basilare

Contenuti

Fondamentali dell'IA per il Social Media Marketing
Creazione di Contenuti Social con l'AI
Gestione e Ottimizzazione Social con l'AI
Strumenti e Best Practice Avanzate
Panoramica degli Strumenti AI
Prompt Engineering per i Social Media
Integrazione e Workflow

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 88,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

AI nell'Area Turistica

Destinatari

Il corso è rivolto a chiunque operi o intenda operare nel settore turistico e desideri acquisire una comprensione approfondita e competenze pratiche nell'applicazione dell'intelligenza artificiale per innovare, migliorare l'efficienza e creare valore aggiunto.

Prerequisiti

Per accedere al corso è richiesta una competenza informatica di basilare

Contenuti

- Panoramica delle attuali applicazioni dell'IA nel turismo (es. personalizzazione, customer service, revenue management, marketing).
- Come funzionano (filtraggio collaborativo, basato su contenuti, ibrido)
- Applicazioni nel turismo (raccomandazioni di destinazioni, hotel, attività, pacchetti viaggio personalizzati)
- Chatbot e assistenti virtuali
- Progettazione e implementazione di chatbot per il customer service (FAQ, prenotazioni, assistenza)
- Come l'IA analizza recensioni, commenti sui social media e feedback dei clienti
- Utilizzo dei dati per migliorare il servizio e la brand reputation
- Tecniche di Machine Learning per prevedere trend di viaggio, flussi turistici e domanda di servizi
- Utilizzo di dati storici e in tempo reale per decisioni strategiche
- Applicazioni dell'IA nell'automazione di task ripetitivi (es. check-in/check-out, gestione inventario, back office)
- Impatto sull'efficienza operativa e riduzione dei costi

- L'IA nel Marketing e nella Promozione Turistica
- IA e metaverso nel turismo.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 88,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

AI nelle Professioni Sportive

Destinatari

il corso è rivolto a chiunque, all'interno del vasto ecosistema sportivo, sia motivato a sfruttare l'innovazione dell'AI per ottenere un vantaggio competitivo, migliorare le decisioni e portare l'industria sportiva verso nuove opportunità

Prerequisiti

Per accedere al corso è richiesta una competenza informatica di basilare

Contenuti

- Rivoluzione Digitale nello Sport: Panoramica di come la tecnologia sta trasformando lo sport, con un focus sull'IA. Esempi concreti di applicazioni attuali (dal monitoraggio delle performance al ticketing).
- Etica e Sfide: Discussione sulle implicazioni etiche dell'IA nello sport (privacy dei dati degli atleti, bias negli algoritmi, impatto sulle decisioni umane).
- IA per la Performance e l'Allenamento
- Analisi Predittiva delle Prestazioni: Come l'IA analizza grandi volumi di dati (GPS, sensori, video) per prevedere le performance degli atleti, identificare punti di forza e debolezza.
- Prevenzione Infortuni e Gestione del Carico: Utilizzo di algoritmi per monitorare il benessere degli atleti, identificare segnali di affaticamento e ridurre il rischio di infortuni.
- Personalizzazione dell'Allenamento: Creazione di piani di allenamento su misura basati sui dati individuali degli atleti e sugli obiettivi di performance.
- Analisi Tattica e Strategica: Come l'IA può analizzare schemi di gioco, movimenti dei giocatori e strategie avversarie per miglio-

rare le decisioni tattiche in tempo reale e post-partita.

- IA per la Gestione e il Business Sportivo

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 88,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Microsoft 365 e collaborazione intelligente in Cloud – 1° livello

Destinatari

Quanti desiderano migliorare la produttività e la collaborazione aziendale attraverso gli strumenti cloud di Microsoft 365 e l'integrazione con l'intelligenza artificiale.

Prerequisiti

È necessario possedere conoscenze di base sull'uso del PC e dei principali programmi d'ufficio (Word, Excel, Outlook).

Contenuti

- Utilizzo avanzato di Word, Excel, PowerPoint e Outlook con il supporto di Copilot AI.
- Gestione di documenti e progetti in Teams, OneDrive e SharePoint.
- Organizzazione del lavoro ibrido con Planner e strumenti di pianificazione condivisa.
- Buone pratiche per la produttività personale e di gruppo in ambiente cloud.
- Introduzione all'automazione delle attività ricorrenti e all'uso collaborativo dei documenti.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 66,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

AI Act e regolamentazione europea dell'Intelligenza Artificiale

Destinatari

Professionisti, imprenditori e operatori pubblici che desiderano comprendere il nuovo quadro normativo europeo sull'intelligenza artificiale e i suoi impatti operativi.

Prerequisiti

Non sono richieste competenze tecniche; è utile una conoscenza generale delle applicazioni dell'intelligenza artificiale in ambito lavorativo.

Contenuti

- Struttura e principi dell'AI Act e obiettivi della regolamentazione europea.
- Classificazione dei sistemi AI in base al rischio (minimo, limitato, alto, inaccettabile).
- Obblighi e responsabilità per imprese, PMI e pubbliche amministrazioni.
- Aspetti di governance, audit, trasparenza, tracciabilità e documentazione.
- Linee guida per la conformità e la gestione del rischio legato ai sistemi AI.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 88,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Storytelling e presentazioni efficaci con AI

Destinatari

Chi desidera migliorare le proprie capacità di comunicazione visiva e creare presentazioni efficaci, creative e professionali con il supporto dell'intelligenza artificiale.

Prerequisiti

Competenze di base nell'uso del computer e dei principali programmi di presentazione.

Contenuti

- Creazione di storyboard e definizione dei messaggi chiave.
- Realizzazione di presentazioni con strumenti AI come Copilot, DALL-E, Canva e Gamma.
- Sviluppo di contenuti visivi e multimediali con Canva e PowerPoint.
- Applicazione di principi di design e storytelling per una comunicazione efficace.
- Ottimizzazione del tempo e miglioramento della qualità visiva tramite automazione.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 88,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

AI generativa e prompt engineering per il lavoro

Destinatari

Professionisti, docenti, consulenti e operatori che desiderano utilizzare in modo efficace strumenti di intelligenza artificiale generativa per migliorare la produttività e la qualità del lavoro.

Prerequisiti

Conoscenze informatiche di base e dimestichezza con l'uso di applicazioni online.

Contenuti

- Fondamenti di AI generativa e funzionamento dei Large Language Models (LLM).
- Tecniche di prompt engineering: base, avanzato, contestuale e multi-turn.
- Applicazioni pratiche: generazione di testi, report, analisi, email e script.
- Uso di strumenti come ChatGPT, Copilot, Gemini e Claude.
- Etica, limiti, verifiche dei risultati e buone pratiche per un uso responsabile dell'AI.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 88,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Orienta il tuo futuro!

**Sei indeciso su quale strada formativa
e lavorativa intraprendere?**

**Vuoi valorizzare le tue competenze
e trovare il lavoro che fa per te?**

A chi si rivolge?

Studenti, giovani, adulti, disoccupati, persone socialmente svantaggiate, chi vuole cambiare carriera o semplicemente orientarsi meglio nel mondo del lavoro.

Come funziona?

Consulenze orientative,
tirocini di orientamento professionale in azienda.

PRENOTA IL TUO COLLOQUIO

FP.ORIENTAMENTO@PROVINCIA.BZ.IT



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Südtirol
SÜDTIROL • ALTO ADIGE



Amministrazione contabile e fiscale

Amministrazione contabile e fiscale

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Amministrazione contabile e fiscale					
Introduzione alla contabilità e concetti di base per la fatturazione	2	novembre - dicembre	lun - ven	19.00 - 22.00	139
Contabilità semplificata		febbraio	lun - ven	19.00 - 22.00	139
Operazioni di gestione in partita doppia (corso base di contabilità ordinaria)		novembre - aprile	lun - ven	19.00 - 22.00	140
Dai valori contabili al bilancio di esercizio (corso avanzato di contabilità ordinaria)*		aprile - maggio	lun - ven	19.00 - 22.00	140
Gestione paghe e contributi (corso base)*		gennaio - maggio	lun - ven	19.00 - 22.00	141
Gestione paghe e contributi (corso avanzato)*		gennaio - maggio	lun - ven	19.00 - 22.00	141
Dai concetti di base alla contabilità semplificata		novembre - febbraio	lun - ven	8.00 - 13.00	142
Contabilità ordinaria		marzo - maggio	lun - ven	8.30 - 12.30	142

2 Scuola professionale provinciale per il commercio, turismo e servizi

“L. Einaudi”, Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni: tel. 0471 413810

fc.cts@scuola.alto-adige.it – mariaconcetta.mancini@scuola.alto-adige.it

Nota: () Nota: La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il portale www.provincia.bz.it/portaleaggiornamento o contattare il numero suindicato per le informazioni*

Certificazione EBC*L

L'European Business Competence Licence (EBC*L) è una certificazione, spendibile in ambito europeo, delle conoscenze specialistiche in campo economico e aziendale di base. Nato dalla collaborazione di alcuni docenti universitari di Austria e Germania, il progetto della Patente europea dell'economia aziendale e del commercio si prefigge l'obiettivo di estendere in tutta l'Unione Europea il riconoscimento della qualificazione professionale attraverso parametri standard delle competenze economiche.

Si tratta di un certificato, riconosciuto in ambito Europeo che attesta che chi lo possiede ha l'insieme minimo delle abilità necessarie per poter lavorare in un ufficio commerciale/contabile di un'azienda, un ente pubblico, uno studio professionale.

Il conseguimento dell'EBC*L rappresenta un significativo elemento curriculare sia per entrare nel mondo del lavoro che per affrontare il problema del ricollocamento.

La patente EBC*L certifica una conoscenza base indirizzata a:

- elevare il livello di conoscenza e competenza in ambito economico-aziendale;
- garantire una maggiore preparazione di coloro che aspirano ad inserirsi nella realtà aziendale;
- accrescere la competenza e l'efficienza di tutti coloro che già operano nel settore;
- controllare e gestire gli aspetti economico-finanziari di un progetto;
- fornire una certificazione delle competenze economico-aziendali che consenta a chiunque, indipendentemente dalla propria formazione di base, di lavorare nel settore economico di qualunque Paese dell'Unione Europea.

In Italia il garante del progetto è EBCL Italia srl. Per informazioni www.ebcl-italia.it

Esame EBC*L

La durata dell'esame è di 2 ore per 21 domande di differente difficoltà e valutazione.

La correzione delle prove verrà effettuata a livello centralizzato da EBCL Italia e i risultati saranno disponibili on-line entro 30 giorni successivi alla ricezione degli elaborati da parte di EBCL Italia. Il risultato dell'esame avrà le diciture di "superato" (se viene raggiunto il 75 % del punteggio) o "non superato".

Per quanto riguarda i candidati che avranno sostenuto con esito positivo l'esame, **EBCL Italia** provvederà a recapitare i certificati EBC*L presso i Test Center accreditati i quali si occuperanno di consegnarli gratuitamente ai titolari.

L'esame è a pagamento.

Sessione esami EBC*L – Livello A

Corso	Periodo	Giorni	Orario	Pagina
Sessione esami EBC*L	su richiesta	su richiesta	su richiesta	137
Sessione esami EBC*L	su richiesta	su richiesta	su richiesta	137

La sessione di esame verrà attivata al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per iscriversi è necessario scrivere all'indirizzo mariaconcetta.mancini@scuola.alto-adige.it.

Il costo dell'esame è di € 91,00 (con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo).

Per gruppi di 5 o più persone è possibile prevedere sessioni straordinarie di esami.

Tutti gli esami sono a pagamento; non è previsto alcun tipo di esonero.

Amministrazione contabile e fiscale

Introduzione alla contabilità e concetti di base per la fatturazione

Il corso si pone l'obiettivo di fornire ai partecipanti la conoscenza dei concetti base sui quali si fonda l'attività economica aziendale; consente di conoscere le principali forme di società, di distinguere i principali obblighi contabili, di individuare le principali finalità della gestione contabile e di analizzare e redigere i principali strumenti operativi necessari alla gestione contabile. Il corso crea quindi una base indispensabile per poter accedere ai fondamenti delle regole di contabilità semplificata e successivamente ordinarla.

Destinatari

Operatori d'ufficio e a tutti coloro che vogliono formarsi una base documentale per proseguire con un corso pratico di contabilità generale.

Contenuti

L'imprenditore e l'impresa, classificazione e dimensione delle imprese, forme giuridiche delle società, obblighi contabili, sistemi di misure, calcoli %, interessi, riparti.

I regimi contabili. Il contratto della compravendita; scontrino e ricevuta fiscale, gli strumenti di pagamento.

Durata 15 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Contabilità semplificata

Il corso si pone l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie per la tenuta della contabilità semplificata.

Destinatari

Operatori d'ufficio e quanti vogliano acquisire le conoscenze di base per la tenuta della contabilità semplificata.

Prerequisiti

È richiesta la conoscenza degli argomenti trattati nel corso "Introduzione alla contabilità e concetti di base per la fatturazione"

Contenuti

I documenti del contratto di compravendita: il DDT, la fattura, lo scontrino fiscale, la ricevuta fiscale. Fatture errate e note di variazione. Il sistema tributario italiano: tasse, imposte e contributi. La contabilità semplificata. Acquisto e vendita di beni e servizi. Acquisto di beni strumentali. La liquidazione IVA. F24. Registrazioni di fine esercizio. Determinazione del reddito e del capitale d'esercizio.

Durata 36 ore (corso serale)

Quota di partecipazione € 100,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Operazioni di gestione in partita doppia (corso base di contabilità ordinaria)

Il corso fornisce gli elementi pratici necessari alla tenuta della contabilità ordinaria attraverso la conoscenza delle scritture obbligatorie, dei conti contabili e delle principali regole di registrazione. Attraverso la simulazione della creazione di una società operativa sarà applicato il metodo della partita doppia per la rilevazione dei principali fatti di gestione.

Destinatari

Operatori d'ufficio e quanti vogliano acquisire conoscenze contabili di base.

Prerequisiti

È richiesta la conoscenza degli argomenti trattati nel corso "Strumenti operativi fondamentali per la gestione aziendale".

Contenuti

Investimenti e finanziamenti; Stato Patrimoniale e Conto Economico; il metodo della partita doppia; la gestione del conto contabile; le principali scritture contabili; modalità di registrazione ai fini IVA; liquidazione e pagamento IVA; incassi e pagamenti; operazioni bancarie; altre scritture ordinarie (gestione professionisti, registrazione stipendi ecc).

Durata 36 ore

Quota di partecipazione € 100,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Dai valori contabili al bilancio d'esercizio (corso avanzato di contabilità ordinaria)

Il corso intende approfondire le conoscenze apprese nel corso *Contabilità ordinaria di 1° livello*; in questa sede verranno trattati argomenti più specifici e dettagliati come le operazioni con gli stati europei ed internazionali, la gestione contabile dei leasing finanziari ecc. Si redigerà il bilancio di verifica attraverso esercitazioni pratiche sulla gestione completa e ordinaria di un intero anno di attività aziendale.

Destinatari

Operatori d'ufficio con mansioni contabili

Contenuti

Gestione IVA intracomunitaria e operazioni con l'estero, registrazioni relative ai leasing finanziari, concetto di competenza economica, differenze principali tra la normativa civilistica e quella fiscale, scritture di rettifica, ratei e risconti, ammortamenti e rimanenze finali. Bilancio di verifica.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 100,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Gestione paghe e contributi (corso base)

Il corso si pone l'obiettivo di analizzare tutti gli aspetti concernenti la normativa e la pratica amministrativa in materia di rapporti di lavoro per una corretta tenuta della contabilità del personale dipendente.

Durante la prima parte del corso si affronteranno le tematiche relative alla disciplina sul contratto di lavoro, validità e sfera di applicazione e relativi adempimenti. Si passerà poi, attraverso esercitazioni pratiche, al calcolo delle retribuzioni anche in situazioni particolari e alla compilazione dei moduli per il versamento delle ritenute mensili. Saranno, infine, affrontati gli obblighi annuali del datore di lavoro.

Destinatari

Operatori addetti alla contabilità del personale.

Contenuti

Adempimenti preliminari: contratto di assunzione, comunicazioni preventive (UNILAV), Iscrizioni INPS, INAIL.

Adempimenti mensili: elaborazione retribuzioni, gestione malattia e maternità, assenze, aggiornamento Libro Unico del Lavoro, flusso UniEmens, mod. F24.

Adempimenti annuali: conguaglio fiscale, Certificazione Unica, gestione TFR e previdenza complementare, premio assicurazione INAIL, mod. 770

Durata 36 ore

Quota di partecipazione € 100,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Gestione paghe e contributi (corso avanzato)

Il corso si pone l'obiettivo di sviluppare in modo più approfondito le conoscenze di base della materia già acquisite durante il corso di primo livello e di affrontare alcuni particolari casi di retribuzioni.

Destinatari

Operatori addetti alla contabilità del personale.

Contenuti

La retribuzione delle assenze dal lavoro: normativa ed esemplificazioni di calcolo delle retribuzioni durante le festività, ferie, permessi, malattia, maternità e paternità, infortuni sul lavoro, congedo matrimoniale, permessi per assistenza familiari portatori di handicap, lutto familiare.

Il trattamento di fine rapporto: determinazione della retribuzione utile, calcolo annuale e rivalutazione, anticipazioni ed acconti, tassazione dei trattamenti sopra indicati. La previdenza complementare.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 100,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Dai concetti di base alla contabilità semplificata

Il corso si pone l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie per la tenuta della contabilità semplificata partendo dai concetti di base sui quali si fonda l'attività economica aziendale. Consente di conoscere le principali forme di società, di distinguere i principali obblighi contabili, di individuare le principali finalità della gestione contabile e di analizzare e redigere i principali documenti contabili.

Destinatari

Operatori d'ufficio e tutti coloro che vogliono acquisire le conoscenze di base per la tenuta della contabilità semplificata.

Contenuti

Le diverse forme giuridiche per la costituzione dell'impresa: impresa individuale e società. Le società di persone e di capitali. I regimi contabili. Il sistema tributario italiano: tasse, imposte e contributi. Le imposte dirette ed indirette. IRPEF – IRES – IRAP – IVA. Il contratto di compravendita. I documenti del contratto di compravendita: il DDT, la fattura, lo scontrino fiscale e la ricevuta fiscale. Fatture errate e note di variazione. La registrazione delle varie operazioni in contabilità semplificata. Liquidazione IVA. Registrazioni di fine esercizio. Determinazione del reddito e del capitale d'esercizio

Durata 60 ore (corso diurno)

Quota di partecipazione € 110,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Contabilità ordinaria

Il corso si pone l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze di base per la tenuta della contabilità ordinaria.

Destinatari

Coloro che vogliono acquisire le conoscenze di base per la tenuta della contabilità ordinaria.

Prerequisiti

È richiesta la conoscenza degli argomenti trattati nel corso "Introduzione alla contabilità e concetti di base per la fatturazione".

Contenuti

- Soggetti obbligati alla contabilità ordinaria
- Scritture obbligatorie
- Il metodo della partita doppia
- Gli acquisti ed il loro regolamento
- I resi e gli abbuoni su acquisti
- Le vendite ed il loro regolamento
- I resi e gli abbuoni su vendite
- La liquidazione IVA
- Le scritture di assestamento
- Le scritture di chiusura
- Il bilancio d'esercizio

Durata 60 ore (corso diurno)

Quota di partecipazione € 165,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

The image features an abstract design with two overlapping green shapes. The foreground shape is a dark green, rounded rectangle that tapers to the right. The background shape is a lighter green, also rounded, and is partially obscured by the foreground shape. The text is white and positioned within the dark green shape.

**Formazione
per qualificazioni
specifiche**

Formazione per qualificazioni specifiche

Corso	Sede	periodo	giorni	Orario	Pag.
Amministrazione di immobili					
Amministrazione di immobili, aggiornamenti: l'assicurazione e il condominio	4	febbraio	lun - mer	19.00-22.00	146
Agente immobiliare					
Agente immobiliare	2	ott-nov Inizio: 5 ottobre	lun, mer, ven	19.00-22.00	147
Apprendistato					
Tutor aziendale per l'apprendistato	2	21, 22 gennaio 20, 21 maggio 23, 24 settembre	lun - ven	8.30 - 17.30	148
Apprendistato professionalizzante (corso base obbligatorio)		27 gennaio; 24 febbraio; 31 marzo; 21 aprile; 26 maggio; 23 giugno	mer e gio (ven collo- quio finale)	8.30 - 17.30	149
Agente e rappresentante di commercio					
Agente e rappresentante di commercio	2	ott-mag	lun - ven	8.30 - 17.30	150





Corso	Sede	periodo	giorni	Orario	Pag.
Altre qualifiche					
Idoneità professionale alla commercializzazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande	2	dal 16 marzo al 20 maggio e dal 12 ottobre al 15 dicembre		19.00 - 22.00	151
Percorso di riqualificazione aziende di pulimento professionale	4	ottobre	lun - ven	8.30 - 12.30	152
Percorso di riqualificazione aziende di pulimento professionale		aprile	lun - ven	9.00 - 13.00	152
Consulente finanziario OCF	2	Inizio 16 novembre	lun, mer, ven	19.00 - 22.00	153

2 Scuola professionale provinciale per il commercio, turismo e servizi "L. Einaudi", Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni: tel. 0471 413817, 0471 414476, 0471 414458

fc.cts@scuola.alto-adige.it – www.cts-einaudi.fpbz.it

Referente per Agente immobiliare e Tutor aziendale per l'apprendistato Silvia Bonelli:

tel. 0471 443817 – silvia.bonelli@scuola.alto-adige.it

4 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio "E. Mattei", Bressanone

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it – www.mattei.fpbz.it

Note:

I corsi contrassegnati dal simbolo  sono propedeutici al rilascio di abilitazioni o patentini

I corsi contrassegnati dal simbolo  sono consigliati nell'ambito della formazione teorica dell'apprendistato professionalizzante

La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.

Amministrazione di immobili

Amministrazione di immobili, aggiornamenti: l'assicurazione e il condominio

Destinatari

Amministratori di immobili che desiderano aggiornarsi sulle tematiche assicurative del condominio.

Contenuti

Il contratto di assicurazione, nuovo Codice delle Assicurazioni, informativa precontrattuale e trasparenza, la polizza; il rischio, definizione di fabbricato, dichiarazioni inesatte e reticenti, aggravamento del rischio, recesso, elementi e contenuti della polizza, somme assicurate e massimali.

Contraente e oggetto dell'assicurazione, premio, periodo di assicurazione, proroga, indicizzazione, forme di assicurazione, co-assicurazione e pluralità di assicurazioni, variazioni del rischio e modifiche dell'assicurazione, valore dell'immobile, sottoassicurazione e regola proporzionale, garanzie di polizza, rischi assicurati e rischi esclusi, danno, definizione di "sinistro", denuncia di sinistro, obblighi dell'assicurato, procedure di valutazione del danno, limiti di indennizzo, scoperti e franchigie, prescrizione, calcolo del danno e liquidazione, diritto di rivalsa, garanzia di responsabilità, proprietà e conduzione, danni da cose in custodia, la rovina di edificio, esclusioni nella garanzia di responsabilità civile verso i terzi, responsabilità civile dell'Amministratore, l'assicurazione della "Tutela giudiziaria".

Durata 21 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]

Agente immobiliare



Agente immobiliare

La legge n. 39 del 3 febbraio 1989 disciplina l'attività di agente immobiliare prevedendo il superamento di uno specifico esame presso la Camera di Commercio. L'esame è diretto ad accertare l'attitudine e la capacità professionale del futuro agente e l'accesso è consentito a quanti hanno frequentato un apposito corso preparatorio. Durante il corso saranno affrontati gli argomenti specifici del settore immobiliare, quali estimo, catasto fondiario ed urbano e registri immobiliari, le tematiche sui contratti, la mediazione, i diritti reali, le obbligazioni e la disciplina giuridica che regola la figura dell'agente immobiliare.

Destinatari

Coloro che desiderano svolgere l'attività di mediatore immobiliare.

Prerequisiti

Diploma quinquennale riconosciuto su territorio nazionale (eliminare il restante testo)

Contenuti

Nozioni di legislazione sulla disciplina della professione di mediatore; diritto civile: diritti reali, obbligazioni, contratti (in particolare il mandato), la mediazione, la vendita, la locazione o affitto di immobili ed aziende, l'ipoteca; imposte e tasse relative ad immobili; l'estimo; la trascrizione; i registri immobiliari; il catasto; le concessioni; le autorizzazioni e licenze in materia edilizia; la comunione ed il condominio di immobili; il credito fondiario edilizio; il mercato immobiliare urbano ed agrario e relativi prezzi ed usi. Diritto tributario: le imposte e le tasse; adempimenti fiscali; Tecniche di vendite; Crediti e finanziamenti; i finanziamenti e le agevolazioni finanziarie relative agli immobili.

Durata 150 ore

Quota di partecipazione € 440,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note sul corso:

Il corso deve essere completato nello stesso anno formativo. In accordo con la Camera di Commercio non sono concessi crediti formativi per corsi simili o per corsi universitari precedentemente frequentati. Data la natura del corso verrà data precedenza alla partecipazione a chi è in possesso di un titolo di studio (diploma o laurea) riconosciuto sul territorio nazionale in ambito giuridico, economico-finanziario o di progettazione edile.

La frequenza del corso (80% delle ore) è requisito obbligatorio con profitto per l'accesso all'esame presso la Camera di Commercio.

- *specifico esame sostenuto nella provincia nella quale si ha la residenza o dimora professionale*
- *garanzia assicurativa a copertura dei rischi professionali ed a tutela dei clienti, ammontare minimo di copertura: 260.000,00 Euro per ditte individuali, 520.000,00 Euro per società di persone e 1.550.000,00 Euro per società di capitali.*

Per maggiori informazioni sull'esercizio dell'attività di mediazione e sull'esame per mediatore ci si può rivolgere all' Ufficio Qualifiche professionali e commercio estero della Camera di commercio di Bolzano.

Apprendistato



Tutor aziendale per l'apprendistato

La figura del tutor aziendale è prevista dalla legge provinciale 4 luglio 2012, n. 12, Ordinamento dell'apprendistato, art. 8 comma 3 e dalla delibera 23 luglio 2012, n. 1135, Lista delle professioni oggetto di apprendistato e standard formativi aziendali di cui alla LP 04 luglio 2012, n. 12.

Per la formazione dell'apprendista, viene individuato un tutor interno all'azienda in possesso dei requisiti di cui all'articolo 8, comma 3, lettera a) che garantisca la formazione conforme al quadro formativo aziendale. Il tutor aziendale affianca l'apprendista durante il periodo di apprendistato, trasmettendo le competenze necessarie all'esercizio delle attività lavorative e favorendo l'integrazione tra le iniziative formative esterne all'azienda e la formazione sul luogo di lavoro. Il tutor collabora con la struttura formativa esterna all'azienda allo scopo di valorizzare il percorso di apprendimento dell'apprendista.

Destinatari

Il corso si rivolge al personale dipendente o ai titolari d'azienda aventi il compito di formare gli apprendisti e non ancora in possesso della qualifica di formatore/formatrice come previsto per legge.

Contenuti

Il ruolo della formatrice/del formatore. Il rapporto apprendista-formatore. La collaborazione tra azienda, scuola e famiglia. Il piano formativo aziendale. Guidare ed accompagnare gli apprendisti. Sostenere ed incentivare gli apprendisti.

Durata 16 ore (2 giornate) ed un colloquio finale successivo (3° giorno) per il conseguimento del certificato attestante le competenze pedagogico-professionali. Il colloquio finale avrà la durata di 1 ora circa.

Quota di partecipazione € 100,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Apprendistato professionalizzante (corso base obbligatorio)

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i lavoratori che sono assunti da aziende con un contratto di apprendistato “professionalizzante” secondo la legge della Giunta provinciale del 4 luglio 2012, n. 12.

Contenuti

- Come leggere la busta paga
- Diritto del lavoro
- Pensione integrativa

Durata 8 ore

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]

Agente e rappresentante di commercio



Agente e rappresentante di commercio

Il corso fornisce le conoscenze necessarie all'esercizio dell'attività di agente e rappresentante previste per tutti coloro che, non avendo i requisiti professionali o d'istruzione, intendono esercitare questa professione. Al termine del corso è previsto un esame orale il cui superamento consente l'esercizio della professione di agente di commercio.

L'attestato che verrà rilasciato a chi supererà con esito positivo l'esame previsto a fine corso, dovrà essere presentato al registro delle imprese al momento della dichiarazione di inizio attività.

Destinatari

Tutti gli interessati all'esercizio dell'attività di agente e rappresentante.

Prerequisiti

Aver assolto l'obbligo scolastico

Contenuti

Tecnica di vendita

Il significato e l'importanza del vendere. I canali e le modalità di vendita. Obiettivi: soddisfare il cliente, l'azienda, se stessi. Aspetti e tecniche di comunicazione. La comunicazione efficace. Il processo psicologico dell'acquisto. I bisogni. Le fasi della vendita. L'immagine. Il marketing di base. La visita ai clienti.

Diritto commerciale

L'imprenditore, il piccolo imprenditore, le società. I titoli di credito. I contratti.

Tutela previdenziale e assistenziale agenti

INPS, ENASARCO

Disciplina legislativa e contrattuale

Le norme che regolano l'attività dell'agente. Il contratto di agenzia.

Contabilità

I regimi contabili più comuni per un agente. Contabilità ordinaria. Contabilità semplificata. Nuove iniziative. Regime dei minimi.

Diritto tributario

Tasse, imposte, contributi. Le imposte dirette: IRPEF, IRES, IRAP. Le imposte indirette: IVA, REGISTRO, BOLLO. I documenti della compravendita. La fattura dell'agente. Il DDT per l'agente.

Durata 80 ore

Quota di partecipazione € 235,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note:

Al termine del corso è previsto un esame orale davanti ad un'apposita commissione abilitata al rilascio dell'attestato utile per l'esercizio della professione di agente e rappresentante.

*I partecipanti che hanno già frequentato il corso di tecnica di vendita presso la propria azienda e che possono certificare almeno 40 ore di formazione hanno diritto al credito formativo e al dimezzamento della **quota di partecipazione** al corso.*

La frequenza del corso (80% delle ore) è requisito obbligatorio per l'accesso all'esame.

Altre qualifiche



Idoneità professionale alla commercializzazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande

Il corso è rivolto a coloro che intendono avviare o gestire attività nel settore della somministrazione delle bevande o degli alimenti (bar, pizzerie, ristoranti, hotel con bar e ristoranti aperti al pubblico) o relativa attività commerciale nel settore merceologico alimentare; fornisce ai partecipanti le conoscenze richieste per sviluppare le competenze adeguate alla gestione di pubblici esercizi legati alla somministrazione di cibi e bevande e la relativa preparazione per l'esame.

Destinatari

Adulti occupati nel settore che intendono sviluppare/migliorare le loro competenze e ad adulti disoccupati e/o interessati ad inserirsi nel settore.

Contenuti

- Introduzione al corso, legislazione
- Legislazione dei pubblici servizi
- Legislazione del lavoro: rapporto di lavoro, cessazione del rapporto, apprendistato, periodo di prova
- HACCP: Legislazione sanitaria, igiene dei locali e del personale, le malattie trasmissibili dagli alimenti
- Merceologia
- Tecniche di marketing
- Tutela del consumatore e codice del consumo
- Elementi di pratica professionale

Durata 90 ore

Quota di partecipazione € 380,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Percorso di riqualificazione aziende di pulimento professionale

Il corso si propone di conferire ai partecipanti una conoscenza completa delle nozioni teoriche e pratiche per operare nel settore pulimento.

Destinatari

Personale che già opera nel settore, o coloro i quali intendono impegnarsi per la prima volta in esso.

Contenuti

Modulo 1:

Test d'ingresso; Tipologia delle superfici; Lo sporco; Fattori della Pulizia; Le procedure metodologiche; I lavori periodici; Tipologia di cantieri e distinzione delle aree di lavoro in ambiente sanitario; Test d'uscita – verifica di apprendimento

Modulo 2:

Test d'ingresso; Composizione dei prodotti chimici e prime nozioni sul PH del prodotto; La classificazione dei prodotti chimici; I detersivi; I Disinfettanti; I prodotti specifici, suddivisi per interventi quotidiani e periodici. Le cere e i deceranti; I prodotti ecologici, la loro classificazione, cosa li differenzia dagli altri prodotti. I marchi di identificazione Eco-label – ecc"; Test d'uscita – verifica di apprendimento

Modulo 3:

Test d'ingresso; Il carrello da lavoro. La sua composizione e il suo utilizzo; Scale e Trabattelli, il loro utilizzo e la loro messa in sicurezza; Le attrezzature utilizzate in un servizio di pulizia; I Macchinari e il loro utilizzo. Le macchine speciali e le novità del settore; La manutenzione periodica dei macchinari e i

pezzi di maggior usura; Prime norme di sicurezza sull'utilizzo dei macchinari; Test d'uscita – verifica di apprendimento.

Modulo 4:

Test d'ingresso; Pratica e operatività nell'utilizzo dei prodotti chimici, delle attrezzature e dei macchinari per lo svolgimento di un servizio di pulizia; Test d'uscita – verifica di apprendimento.

Modulo 5:

Test d'ingresso; L'evoluzione legislativa in materia; Il linguaggio ed i termini della prevenzione; I protagonisti della prevenzione: diritti e doveri – la comunicazione tra i soggetti; I rischi specifici del settore Imprese di pulizia; I Dispositivi di Protezione individuale; Gestione delle emergenze; procedure di esodo incendi; procedure di primo soccorso; Test d'uscita – verifica di apprendimento

Durata 25 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Consulente Finanziario OCF

Destinatari

Diplomati e Laureati. Per l'iscrizione il candidato deve possedere un titolo di studio superiore valido sul territorio nazionale.

Professionisti che desiderano riqualificarsi o specializzarsi.

Chiunque abbia una forte passione per la
finanza e voglia costruire una carriera solida
e riconosciuta.

Contenuti

Il programma, pensato per aspiranti professionisti del settore e per chiunque desideri riqualificarsi, offre una preparazione completa e aggiornata per superare la prova valutativa dell'Organismo di Vigilanza e Tenuta dell'Albo Unico dei Consulenti Finanziari (OCF) per l'esercizio della professione, coprendo aree chiave come:

Diritto del Mercato Finanziario e degli Intermediari

Matematica finanziaria, mercati e strumenti

Nozioni di diritto tributario, previdenziale, assicurativo, privato e commerciale

Prerequisiti

Diploma di scuola secondaria di secondo grado di durata quinquennale o un diploma quadriennale con un anno integrativo riconosciuto sul territorio nazionale

Durata 90 ore

Quota di partecipazione € 350,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]



ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Orienta il tuo futuro!

**Sei indeciso su quale strada formativa
e lavorativa intraprendere?**

**Vuoi valorizzare le tue competenze
e trovare il lavoro che fa per te?**

A chi si rivolge?

Studenti, giovani, adulti, disoccupati, persone socialmente svantaggiate, chi vuole cambiare carriera o semplicemente orientarsi meglio nel mondo del lavoro.

Come funziona?

Consulenze orientative,
tirocini di orientamento professionale in azienda.

PRENOTA IL TUO COLLOQUIO

FP.ORIENTAMENTO@PROVINCIA.BZ.IT



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Südtirol
SÜDTIROL • ALTO ADIGE

The background features two overlapping abstract shapes. The foreground shape is a dark teal color with rounded corners, and the background shape is a lighter blue color, also with rounded corners. The text is centered within the teal shape.

Direzione aziendale e comunicazione

Direzione aziendale e comunicazione

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Direzione aziendale					
Organizzazione aziendale	2	gen-giu set-dic	dal 9 al 13 marzo e dal 12 al 16 ottobre	8.30-17.30	157
Lo sviluppo delle competenze nel nuovo mondo del lavoro		maggio	4 e 5 maggio in pre- senza; 12 e 13 maggio mattino (online); 19 maggio in presenza	8.30-17.30	157
Team leader e coordinamento progetti		gen-giu	10 e 11 marzo; 13 e 14 ottobre	8.30-17.30	158
Project management		gen-giu	dal 13 al 16 aprile	8.30-17.30	158
Comunicazione					
Come gestire con successo la relazione con il cliente: la qualità del front office	2	gen-giu set-dic	dal 20 al 23 aprile	8.30-17.30	159
Public speaking		gen-giu set-dic	su richiesta	8.30-17.30	159
La comunicazione efficace		feb-ott	4 e 5 marzo 11 e 12 novembre	su richiesta	160

La normativa privacy ha avuto, nel corso degli ultimi anni, delle importanti modificazioni, che sono costituite principalmente da importanti semplificazioni degli adempimenti burocratici, ma hanno anche introdotto, su alcune tematiche largamente diffuse, nuovi adempimenti che devono essere rispettati. In particolar modo il nuovo Regolamento Europeo 2016/679 prevede varie novità che meritano di essere approfondite e attentamente valutate rispetto al trattamento dei dati di dipendenti e collaboratori. Non vanno poi trascurati i singoli Provvedimenti dell'Autorità Garante per la protezione dei dati personali che forniscono importanti regole e spunti da seguire.

2 Scuola professionale provinciale per il commercio, turismo e servizi

"L. Einaudi", Bolzano

Per informazioni: tel. 0471 414458

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Referente: Ferdinando Manfredini ferdinando.manfredini@scuola.alto-adige.it

Via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano

Orario: mercoledì e venerdì 8.30 - 12.30; dal lunedì al venerdì 14.00 - 17.30

Note: I corsi contrassegnati dal simbolo  sono consigliati nell'ambito della formazione dell'apprendistato professionalizzante

La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.

Direzione aziendale



Organizzazione aziendale



Destinatari

Imprenditori, responsabili di personale e tutti coloro che sono interessati a rendere più efficiente l'organizzazione del lavoro e le prestazioni dei collaboratori identificando le variabili fondamentali che influiscono sulla produttività delle risorse umane.

Contenuti

- La Missione Aziendale
- Tipi di organizzazione aziendale
- Analisi delle funzioni
- Selezione e formazione del personale
- La pianificazione e la gestione per obiettivi
- La valutazione delle prestazioni.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 88,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Lo sviluppo delle competenze nel nuovo mondo del lavoro

I partecipanti potranno prendere coscienza delle proprie capacità comunicative, interpersonali, di organizzazione del lavoro. Avranno inoltre la possibilità di disegnare un quadro chiaro delle proprie finalità nel lavoro definendo le aree chiave su cui concentrarsi e migliorare la propria efficienza lavorativa, esplorando anche le nuove modalità comunicative e relazionali dello smart working

Destinatari

Tutti gli interessati

Prerequisiti

Conoscenza adeguata della lingua italiana

Contenuti

Le capacità comunicative:

introduzione alla comunicazione, il linguaggio verbale e non verbale, gli ostacoli alla comunicazione, le strategie comunicative, la comunicazione tra collaboratore e capo.

La capacità di lavorare in gruppi:

I momenti di incontro, organizzare e gestire una riunione, la gestione del gruppo durante la riunione, la gestione dei personaggi critici, la verifica del piano d'azione, collaborare on line e gestire una riunione a distanza

Durata 32 ore (di cui 8 on line)

Quota di partecipazione € 132,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella



Team leader e coordinamento progetti

Destinatari

Tutti coloro che sono chiamati a lavorare in gruppi di lavoro, sia in veste di partecipanti che di coordinatori del gruppo per prendere coscienza dei vantaggi del lavoro per progetti e degli strumenti e tecniche per costruire un team di progetto e farlo funzionare efficacemente.

Contenuti

- Introduzione al lavoro in team
- La gestione dell'organizzazione a matrice
- La selezione dei membri del team
- Postulati sulle caratteristiche vincenti di un gruppo
- Postulati comunicativi e comportamentali nel lavoro di gruppo
- Il ruolo del team Leader nella gestione del team
- Tappe per la formazione del team responsabile

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 122,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella



Project management

Destinatari

Tutti coloro che partecipano o parteciperanno a gruppi di progetto o di lavoro, anche in qualità di Project Leader per acquisire una metodologia comune atta a massimizzarne i risultati.

Contenuti

- La fase di pianificazione del progetto
- La fase di programmazione del progetto
- La fase di controllo del progetto

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 122,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Comunicazione

Come gestire con successo la relazione con il cliente: la qualità del front office



Il corso è finalizzato a rafforzare la coesione di un gruppo di addetti alla front line aiutandoli a costruire un percorso di qualità del servizio, migliorando la loro comunicazione, la capacità relazionale e i contenuti del servizio, al fine ultimo di potenziare l'immagine aziendale verso la propria clientela.

Destinatari

Personale a contatto col cliente quotidianamente

Contenuti

- Introduzione alla gestione del cliente.
- Comunicare in modo efficace col cliente
- Il primo impatto
- Analisi dei bisogni e CVB
- Gestione delle obiezioni e dei reclami
- Tecniche di gestione dei conflitti
- Simulazione di gestione del cliente

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 88,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella



Public Speaking

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono migliorare la loro capacità di parlare in pubblico.

Contenuti

- Fornire strumenti e tecniche finalizzate alla gestione efficace di una presentazione di fronte ad una platea, superando l'“ansia da palcoscenico”
- Suscitare interesse, far capire le proprie idee
- Saper affrontare le situazioni polemiche e gestire le obiezioni

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 88,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

Comunicare efficacemente significa capirsi, avere relazioni migliori con il prossimo, avere meno conflitti, attivare e condividere un flusso efficace di informazioni.

[illegible]

- Conoscere le diverse strutture della comunicazione
- Imparare a comunicare in modo efficace evitando distorsioni e dispersioni
- Comprendere e sperimentare alcuni processi comunicativi per facilitare la relazione con l'interlocutore

Quota di partecipazione € 88,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Vedi tabella



**Vendite, commercio
estero,
web marketing**

Vendite, commercio estero, web marketing

Corso	Sede	Periodo	giorni	Orario	Pag.
Vendite					
Corso di consulenza di immagine e stile – Sede di Bressanone	4	mag - nov	lun - ven	18.00 - 21.00	164
 Allestimento vetrinistico e seminario di scenografia	2	gen - giu	dal 23 al 26 marzo	8.30 - 17.30	164
Visual Merchandising Ristorazione/Bar		gen - giu	su richiesta	18.00 - 22.00	165
Confezionamento e packaging		gen - giu	su richiesta	19.00 - 22.00	165
 La relazione col cliente nel rapporto di vendita		gen - giu	dal 16 al 19 marzo	18.00 - 22.00	166
Digitalizzazione delle vendite		mar - giu ott - dic	su richiesta	8.30 - 17.30	166
 Vendere con soddisfazione		set - dic	su richiesta	18.00 - 22.00	167
 La logistica e il magazzino		marzo ottobre	dal 9 al 13 marzo; dal 16 al 20 novembre	8.30 - 17.30	168
Web marketing					
Social media marketing: come potenziare la propria visibilità in rete	2	gen - giu set - dic	su richiesta	8.30 - 17.30	169
Web 5.0 e le nuove strategie di marketing		gen - giu set - dic	su richiesta	8.30 - 17.30	170

**2 Scuola professionale provinciale per il commercio, turismo e servizi
“L. Einaudi”, Bolzano**

Per informazioni: tel. 0471 414458

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Referente: Ferdinando Manfredini – ferdinando.manfredini@scuola.alto-adige.it

Via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano

Orario: mercoledì e venerdì 8.30 - 12.30; dal lunedì al venerdì 14.00 - 17.30

**4 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio
“E. Mattei”, Bressanone**

tel. 0472 837760, 0472 830765, e-mail: fc.mattei@scuola.alto-adige.it

Note: I corsi contrassegnati dal simbolo  sono consigliati nell'ambito della formazione teorica dell'apprendistato professionalizzante

La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.

Vendite



Corso di consulenza immagine e stile

Destinatari

Personale che intende imparare a valorizzare l'immagine dei propri clienti sotto ogni aspetto, aiutandoli a mantenere un'immagine consona ad ogni tipo di situazione, dall'abbigliamento all'atteggiamento.

Contenuti

- Pillole di storia della moda dal 900 ad oggi
- Accessori icona, scarpe, borse e maison.
- Dress code e make up per occasioni d'uso.
- Le diverse tecniche di analisi dell'immagine.
- Consigli di stile per diverse circostanze d'uso.
- Studio morfologico del viso.
- Lezioni base di trucco correttivo personalizzato.
- Tecniche di consulenza.
- Approccio psicologico ed analisi del cliente.
- Must have del guardaroba.
- Come creare outfit in pochi minuti.

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 45,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Allestimento vetrinistico e seminario di scenografia

Destinatari

Addetti alle vendite e titolari di negozio. La frequenza del corso fornisce una visione globale della vetrinistica e sviluppa la creatività mentale e manuale affinché il partecipante diventi autore della propria vetrina.

Contenuti

- Strutturazione e impaginazione della vetrina
- Suddivisione interna spazi
- Decorazione, coreografie, scenografie
- Display, layout vetrinistica
- Grafica pubblicitaria
- Psicologia del colore, colore nella struttura, colore nella merceologia
- Psicologia di vendita applicata al prodotto. Illuminotecnica
- Creazione con materiali poveri di soggetti scenografici per eventi (Natale, San Valentino, promozioni)
- Esercitazione pratiche in laboratorio di vetrinistica

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 132,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Visual Merchandising Ristorazione/Bar

Destinatari

Titolari e dipendenti di pubblici esercizi che vogliono migliorare l'attrattività del proprio locale con moderne tecniche di visual merchandising specifiche per bar e ristoranti.

Prerequisiti

Un'adeguata conoscenza della lingua italiana

Contenuti

Food e Immagine: dall'antica Grecia ad Instagram

- Tv e Food Format
- Studio dell'identità visiva (Studio della Location Concept del locale)
- La Vetrina Food & Beverage
- Brand e Merchandising
- Allestimento Bancone Bar
- Eventi tematici e allestimenti emozionali
- Marketing strategico Focus Point per la Ristorazione
- Allestimenti social (instagram)
- Mise en Place
- Banqueting Design
- Social Media Marketing per la Ristorazione

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 132,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Confezionamento e packaging

Obiettivo del corso teorico/pratico di confezionamento e packaging è quello di studiare una giusta confezione che aiuti a vendere meglio e soprattutto ad arricchire il prodotto con l'utilizzo di materiali quali carta, stoffa, nastri, fiori, etc., e tecniche diverse di incarto.

Destinatari

Addetti alla vendita, titolari di negozi. Il confezionamento dei prodotti in vendita è un'attività essenziale per valorizzare la qualità ed invogliare all'acquisto il consumatore finale.

Contenuti

- Concetti base di marketing, in grado di influenzare la decisione di acquisto
- Packaging
- Teoria del colore
- Concetti di Visual Merchandising
- Esercitazione pratica con materiale diverso: carta, fiori, nastri ecc.

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella



La relazione col cliente nel rapporto di vendita

Il corso fornisce gli elementi base della comunicazione interpersonale e delle tecniche di vendita più efficaci per meglio soddisfare i clienti e i venditori stessi.

Destinatari

Commessi di vendita, addetti al front office e coloro che desiderano acquisire o rinforzare le conoscenze relative alla formazione delle competenze base per la positiva gestione del rapporto diretto con i clienti.

Contenuti

- Il contratto della compravendita
- L'importanza dei venditori
- La comunicazione efficace
- I tipi di venditori
- Le categorie dei clienti
- Modalità di gestione dei clienti "difficili"
- La piramide dei bisogni e delle aspirazioni
- Processo psicologico d'acquisto
- Le abitudini d'acquisto
- L'associabilità delle idee
- La comunicazione telefonica efficace

Durata 20 ore

Quota di partecipazione € 100,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella

Nota: La frequenza di corsi di tecniche di vendita per un totale minimo di 40 ore (ad esempio il corso in oggetto di 20 ore + il corso "Vendere con soddisfazione" di 20 ore) viene riconosciuta come credito formativo per gli eventuali interessati allo svolgimento dell'esame di "Agente e rappresentanti di commercio".

Digitalizzazione delle vendite

Destinatari

Tutti coloro che lavorano nel settore delle vendite e che desiderano migliorare i processi di digitalizzazione della propria azienda e il rapporto con il cliente virtuale, comprendendone gusti ed esigenze attraverso l'analisi dei dati.

Prerequisiti

Per accedere al corso è richiesta una competenza informatica di base

Contenuti

Cogliere le esigenze del cliente digitale
Marketing automation
Sistemi di vendita digitale
La lead generation
Analisi dei dati per incrementare le vendite

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 100,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione
Vedi tabella



Vendere con soddisfazione

Il corso fornisce gli elementi della tecnica di vendita AIDA® per la completa soddisfazione dei clienti e dei venditori. I concetti espressi si metteranno in pratica anche con simulazioni di vendita e, attraverso l'elaborazione di queste, si mirerà a individuare un proprio stile di vendita che tenga conto del tipo di prodotti/servizi trattati, dei diversi tipi di clienti e della propria personalità.

Destinatari

Commessi di vendita, addetti al front office e coloro che desiderano approfondire le conoscenze utili per incrementare le vendite e contemporaneamente tendere alla fidelizzazione del cliente.

Prerequisiti

È richiesta la conoscenza degli argomenti trattati nel corso *“La relazione col cliente nel rapporto di vendita”*.

Contenuti

- La tecnica AIDA®: Attenzione al cliente, Interessare il cliente, far nascere il desiderio d'acquisto, provocare l'azione d'acquisto (rassicurare il cliente)
- Il postvendita
- La fidelizzazione
- La gestione dei reclami e le azioni di recupero
- La concorrenza
- La qualità

Durata 20 ore

Quota di partecipazione € 88,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: La frequenza di corsi di tecniche di vendita per un totale minimo di 40 ore (ad esempio il corso in oggetto di 20 ore + il corso propedeutico “La relazione col cliente nel rapporto di vendita” di 20 ore), viene riconosciuta come credito formativo per gli eventuali interessati allo svolgimento dell'esame di “Agente e rappresentante di commercio”.

La logistica e il magazzino

Destinatari

Magazzinieri, addetti alla vendita/magazzino che intendono approfondire le conoscenze relative alla presa in consegna e controllo delle merci, al magazzinaggio ed al trattamento delle merci. Il partecipante sarà in grado, inoltre, di gestire lo schedario delle merci e dei clienti, collaborare alla movimentazione e stoccaggio delle merci e al rifornimento degli scaffali.

Contenuti

Gestione della logistica: fondamenti. Analisi del lavoro: uno strumento per il recupero di efficienza in magazzino. Controllare e migliorare le prestazioni del sistema logistico. Strumenti di office automation a supporto della logistica. I costi della logistica distributiva: conoscerli, calcolarli, interpretarli e diminuirli. Supply Chain Management. Livello di servizio e costi logistici. Come ridurre i costi di trasporto aumentando il servizio. Gli aspetti legali connessi ai trasporti di rifiuti e di merci pericolose. Aspetti giuridici dei contratti di logistica. La gestione e il controllo delle scorte. La simulazione: teoria e pratica. Ruoli all'interno del magazzino. Gestire un magazzino moderno.

Durata 32 ore

Quota di partecipazione € 122,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]

Web Marketing

Social media marketing: come potenziare la propria visibilità in rete

Siamo nel pieno di una nuova Era: quella della condivisione dell'informazione, di esperienze, di storie e recensioni di brand e prodotti.

Un grande impulso a questo nuovo scenario è stato dato sicuramente dai Social Network, ambienti di amplissima diffusione e facilissimo utilizzo da parte di chiunque.

Grazie a questi, il nostro modo di comunicare è stato letteralmente stravolto.

Per le aziende si aprono opportunità enormi, sia per ampliare il proprio business con la rete, sia per creare un rapporto sempre più fidelizzato col proprio pubblico.

È necessario però capire il corretto modo di comunicare all'interno di questi ambienti, quali sono gli strumenti più efficaci e i social network più adatti alla propria attività commerciale.

Destinatari

Operatori del settore

Contenuti

- Il web 2.0: contesti e scenari del cambiamento
- Innovazione tecnologica e comunicazione di massa: immagini di una rivoluzione in corso
- Internet per le aziende: numeri e opportunità
- Principi della comunicazione aziendale digitale: come creare una strategia efficace e coerente col proprio brand
- Web e brand reputation
- Il piano di comunicazione on line
- Principi e strumenti del social media marketing

- L'utilizzo aziendale dei social network (Facebook, Twitter, LinkedIn, Youtube, Google+, Pinterest, Instagram, Slideshare, etc...)
- Strumenti e tattiche del social media marketing: come incrementare la visibilità del proprio marchio e acquisire nuovi clienti, ampliare le potenzialità di fatturato, creare una relazione sempre più fidelizzata col proprio pubblico
- I nuovi opinion leader: i prosumer
- La creatività al tempo dei social network
- Web analytics e social media monitoring
- Il valore dei dati numerici
- Perché e come monitorare i social media
- Analisi di Case history

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 88,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Web 5.0 e le nuove strategie di marketing

La finalità di questo corso è di fornire alle aziende gli strumenti necessari a comprendere e definire un nuovo modello di business web oriented per rendere la propria azienda competitiva nell'era della globalizzazione digitale.

Destinatari

Il corso si rivolge in maniera specifica a: imprenditori, responsabili marketing, responsabili comunicazione e consulenti di marketing strategico e comunicazione.

Contenuti

- I fondamenti del marketing online
- Gli strumenti del marketing online ufficio stampa e PR online
- SEO (Search Engine Optimization) e SEM (Search Engine Marketing)
- La costruzione di un piano di comunicazione online

Durata 16 ore

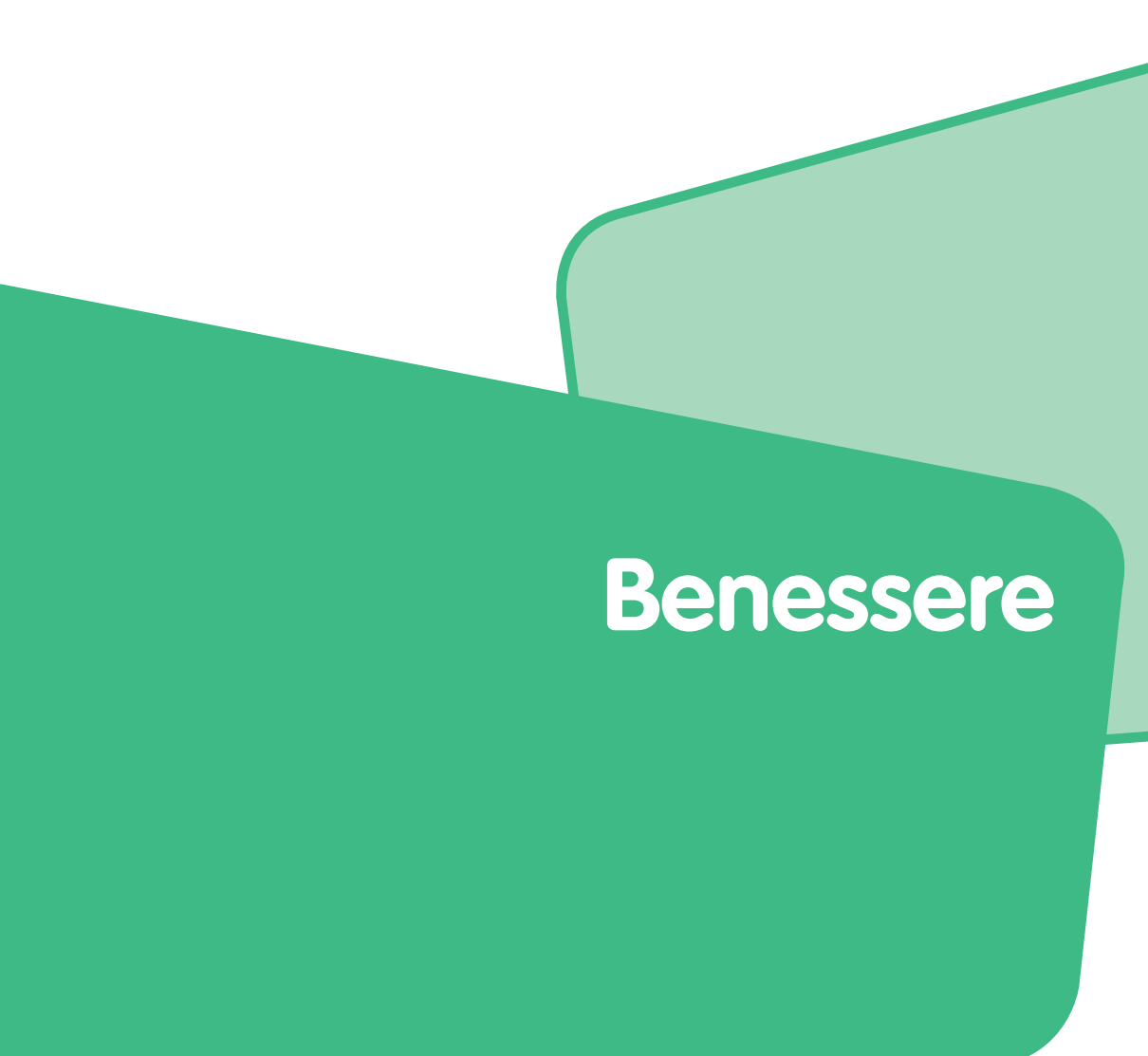
Quota di partecipazione € 88,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]

The image features two overlapping, rounded rectangular shapes in shades of green. The foreground shape is a vibrant green and contains the word 'Benessere'. The background shape is a lighter, muted green. The overall design is minimalist and modern.

Benessere

Benessere

Estetica: i corsi sono rivolti ad operatori del settore, ad apprendisti e/o allieve/i in formazione che intendono acquisire competenze per migliorare la propria tecnica.

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Estetica					
Acconciatura 1 – taglio base donna	1	aprile - dicembre	su richiesta		173
Acconciatura 2 – taglio e moda donna		aprile - dicembre	su richiesta		173
Manicure e smalto semipermanente		gen - mar	su richiesta	19.00 - 22.00	174
Armocromia		marzo	su richiesta	19.00 - 22.00	174

1 Scuola professionale per l'Artigianato e l'Industria "L. Einaudi", Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni tel. 0471 414424

fc.industria@scuola.alto-adige.it

www.industria-einaudi.fpbz.it

Nota: La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola competente.

Estetica

Acconciatura 1 – taglio base donna

Destinatari

Il corso è rivolto ad operatori del settore e apprendisti in formazione che intendono acquisire competenze per migliorare la propria professionalità.

Contenuti

Il corso permette di acquisire competenze tecniche di base per poter iniziare a lavorare in autonomia nel taglio base femminile

Durata 21 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Acconciatura 2 – taglio e moda donna

Destinatari

Il corso è rivolto ad operatori del settore e apprendisti in formazione che intendono acquisire competenze per migliorare la propria professionalità nel taglio e nella moda

Contenuti

Il Corso permette di acquisire competenze tecniche di base per poter iniziare a lavorare in autonomia nel taglio base femminile seguendo la moda.

Durata 21 ore

Quota di partecipazione € 65,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Manicure e smalto semipermanente

Destinatari

Il corso è rivolto a chi desidera apprendere le tecniche di manicure e all'applicazione dello smalto semipermanente.

Contenuti

Durante lo svolgimento del corso gli utenti verranno messi nella condizione di sviluppare competenze di base relative alle tecniche di manicure e all'applicazione dello smalto semipermanente.

I contenuti affrontati nel corso sono:

- spiegazione e chimica dei prodotti di smalto semipermanente
- tecniche di polimerizzazione
- differenza tra lampada led e lampada UV
- nozioni sull'anatomia dell'unghia
- manicure e preparazione del letto ungueale
- applicazione smalto semipermanente monocoloro
- tecniche di rimozione con fresa o lima
- analisi e discussioni sulle problematiche relative agli errori di applicazione
- norme di sicurezza nei laboratori

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Armocromia

Destinatari

Il corso è adatto a coloro che manifestano interesse per questa disciplina sia per motivi personali che professionali.

Contenuti

L'armocromia è la disciplina che in base alla combinazione di pelle, occhi e capelli definisce la palette di colori ideale per ciascuno. La palette è la gamma di colori che sono in grado di valorizzare le caratteristiche di quel tipo di stagione/persona. In base alle capacità di riconoscere queste caratteristiche si possono scegliere colori per il make-up e per i capelli che valorizzano la persona. La palette indica la gamma di colori che esaltano le caratteristiche cromatiche, cioè i colori naturali, di ciascun individuo. La palette aiuta negli abbinamenti tra colori, perché sono stati già selezionati a monte con gli stessi criteri di valore, contrasto, sottotono e intensità (che sono gli stessi della stagione della persona) e, quindi è ideata per facilitare l'accostamento dei colori nel trucco, nella scelta del colore per i capelli e nell'abbigliamento.

Durata 20 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella



Sport e formazione

Sport e formazione

Corso	Sede	periodo	giorni	Orario	Pag.
Fitness					
Istruttore Fitness 1° livello	2	ottobre - marzo	dal 25 febbraio 2026 mercoledì, venerdì, sabato	due volte in settimana 19.00-22.00 sab 9.00- 18.00	177
Corso di formazione in psicologia dello sport – conoscenze di base, strategie e strumenti		aprile	dal 25 febbraio 2026 lunedì, venerdì	18.00-22.00	178

2 **Scuola professionale provinciale per il commercio, il turismo e i servizi “L. Einaudi”, Bolzano**

Per informazioni e iscrizioni: tel. 0471 413817
 fc.cts@scuola.alto-adige.it – www.cts-einaudi.it

Nota: La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola/Servizio competente.



Istruttore Fitness 1° livello

Il corso intende fornire le conoscenze e le abilità necessarie per poter operare con una clientela dalle diverse esigenze ed aspettative, interessata a salvaguardare o migliorare il proprio benessere psico-fisico, la propria salute, attraverso il movimento. Durante il corso si apprenderanno i principi per elaborare e condurre programmi di allenamento efficaci e sicuri, le abilità per l'ascolto e la valutazione dei bisogni delle persone nonché le capacità di fornire istruzioni motivando e supportando i clienti.

Destinatari

Il corso è rivolto ad adulti occupati e a disoccupati e/o persone interessate ad inserirsi nell'ambito del settore del fitness. Possono quindi partecipare al corso: occupati operanti nel fitness che intendono approfondire le loro competenze nel settore o professionisti che desiderano certificare le proprie competenze professionali.

Prerequisiti

Il possesso di esperienza specifica nel settore non è richiesto. La partecipazione al corso richiede, tuttavia, la predisposizione all'esercizio dell'attività sportiva non agonistica e la padronanza della lingua italiana.

Contenuti

La figura del fitness trainer. Comunicazione con il cliente fitness. Elementi di anatomia umana e fisiologia. Primo soccorso. BLS-D. Alimentazione sportiva. Elementi di programmazione e stesura del programma di allenamento aerobico e anaerobico. Teoria e pratica dell'allenamento. Conduzione e monitoraggio programmi di fitness.

Competenze certificabili

Al termine del corso ed in seguito al superamento positivo della prova di valutazione finale, saranno certificate le seguenti competenze professionali:

- elaborare programmi di fitness
- condurre e monitorare programmi di fitness

Durata 95 ore

Quota di partecipazione € 180,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Corso di formazione in psicologia dello sport

Conoscenze di base, strategie e strumenti

Il corso vuole essere di reale aiuto alla crescita professionale di allenatori e atleti e si rivolge a tutti coloro che, a vario titolo, lavorando nello sport, praticandolo o accompagnando i ragazzi nella loro esperienza sportiva, siano interessati a capire meglio come funzionano fenomeni come *motivazione*, *ansia da prestazione*, *allenamento mentale* e a conoscere tecniche e stratagemmi per gestire al meglio la componente psicologica dell'attività sportiva

Il corso sarà caratterizzato da una metodologia didattica quanto più possibile partecipativa: gli argomenti degli incontri verranno discussi a partire da un'analisi di quanto riporteranno i corsisti rispetto alla propria esperienza e agli aspetti su cui intendono lavorare e migliorare.

Destinatari

Il corso è rivolto a preparatori atletici, allenatori, atleti e chiunque sia interessato a capire quali sono i fattori che incidono in senso positivo o negativo sulla motivazione e a conoscere e sperimentare tecniche e strategie di comprovata efficacia per agire sulla motivazione degli atleti nella direzione del benessere e della peak performance (prestazione eccellente).

Contenuti

Introduzione alla psicologia dello sport; la qualità della motivazione; orientamenti motivazionali; il ruolo di allenatori e genitori nel promuovere od ostacolare la motivazione del giovane atleta; convinzioni fuorvianti e

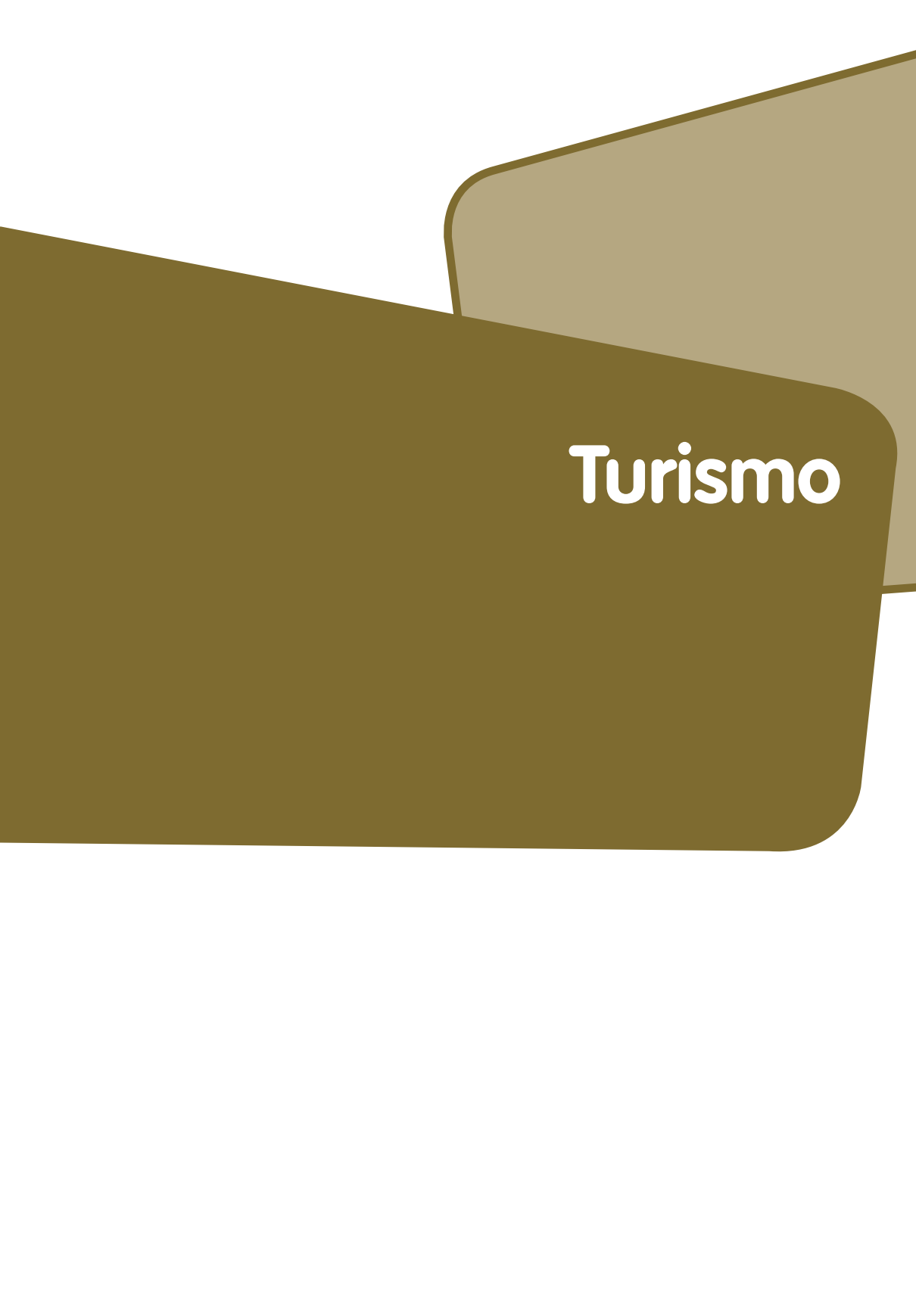
strategie poco efficaci per lo sviluppo della motivazione; tecniche e strategie efficaci: pianificazione di obiettivi (*goal setting*); tecniche per sviluppare fiducia nelle capacità personali (*self efficacy*); il clima motivazionale in una squadra; tecniche e prescrizioni paradossali derivate dal problem solving strategico per favorire la motivazione intrinseca; stili comunicativi dell'allenatore; tecniche e strategie per una comunicazione efficace, le dinamiche di gruppo: analisi dei meccanismi di coesione e leadership, strumenti operativi per migliorare il lavoro di squadra; il dialogo interiore (*self talk*), la visualizzazione, tecniche per la concentrazione, tecniche per la gestione dell'ansia e dell'attivazione fisiologica in funzione delle richieste della disciplina sportiva e del particolare contesto in cui ha luogo; che cos'è l'ansia da prestazione sportiva; relazione tra ansia e prestazione; convinzioni ed errori tipici nell'affrontare l'ansia da prestazione; presentazione e sperimentazione di strategie di comprovata efficacia per gestire l'ansia; tecniche del modello del problem solving strategico; tecniche di rilassamento e mental training

Durata 24 ore (6 incontri)

Quota di partecipazione € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella



Turismo

Turismo

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Orientamento al turismo e seminari tematici					
Il turismo accessibile	2	su richiesta*	su richiesta	14.30 - 17.30	181
Storia e geografia dell'Alto Adige		su richiesta*	su richiesta	14.30 - 17.30	181
Hotel Management					
Percorsi di aggiornamento per il personale di strutture ricettive					
Utilizzo del gestionale alberghiero ASA HOTEL (in lingua italiana)	2	su richiesta*	su richiesta	14.30 - 18.30	182
Jobs in tourism					
Percorsi di formazione professionale					
Tecniche di animazione turistica	2	su richiesta*	su richiesta	14.30 - 17.30	183



2 Scuola professionale provinciale per il commercio, il turismo e i servizi "L. Einaudi", Bolzano

Per informazioni e iscrizioni:

fc.cts@scuola.alto-adige.it

www.cts-einaudi.it

Note:

I corsi contrassegnati dal simbolo  sono consigliati nell'ambito della formazione teorica dell'apprendistato professionalizzante.

* La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola/Servizio competente.

Orientamento al turismo e seminari tematici

Il turismo accessibile

Per turismo accessibile si intende l'insieme di servizi e strutture in grado di permettere a persone con esigenze speciali la fruizione della vacanza e del tempo libero senza ostacoli e difficoltà. Le persone con esigenze speciali possono essere gli anziani, le persone con disabilità e le persone con esigenze dietetiche o con problemi di allergie che necessitano di particolari comodità ed agevolazioni per la pratica del viaggiare.

L'obiettivo del corso è mostrare le opportunità e le condizioni necessarie al fine di attivare un turismo complementare, che presti cioè la massima attenzione e cura all'accessibilità per tutti.

Destinatari

- Persone che intendono frequentare percorsi specialistici dell'area turismo.
- Studenti, inoccupati, disoccupati.

Contenuti

- Il turismo accessibile: cos'è e quali opportunità ci sono
- Le esigenze dei turisti disabili

Durata 8 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Storia e geografia turistica dell'Alto Adige

Ai corsisti sarà presentata la geografia turistica dell'Alto Adige focalizzando una logica "per prodotti" ed aree tematiche.

Al termine del corso il partecipante, oltre ad avere una conoscenza dei luoghi turistici, sarà in grado di analizzare le principali potenzialità e risorse turistiche locali.

Destinatari

Operatori della destinazione.

Contenuti

- Geografia dei prodotti turistici dell'Alto Adige
- Itinerari turistici in Alto Adige. Prodotti tipici del territorio
- Aree e località turistiche
- Studio delle potenzialità e delle risorse turistiche locali

Durata 24 ore

Quota di partecipazione € 90,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Percorsi di aggiornamento per personale di strutture ricettive

Il corso vuole formare gli e



Results

Operatori tur

Contenuti

- Principali

- Durata 12 ore**

© 2004 Blackwell Publishing Ltd

Sodi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

[illegible]



ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Orienta il tuo futuro!

**Sei indeciso su quale strada formativa
e lavorativa intraprendere?**

**Vuoi valorizzare le tue competenze
e trovare il lavoro che fa per te?**

A chi si rivolge?

Studenti, giovani, adulti, disoccupati, persone socialmente svantaggiate, chi vuole cambiare carriera o semplicemente orientarsi meglio nel mondo del lavoro.

Come funziona?

Consulenze orientative,
tirocini di orientamento professionale in azienda.

PRENOTA IL TUO COLLOQUIO

FP.ORIENTAMENTO@PROVINCIA.BZ.IT



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL • ALTO ADIGE



Servizi alberghieri

Servizi alberghieri

Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Cucina					
Introduzione al lavoro di cucina		gennaio - dicembre	1ª edizione: 16/11/2026 2ª edizione: 20/04/2026	18.15-22.00	190
Cucina di base			1ª edizione: 9/11/2026 2ª edizione: 12/01/2026	18.15-22.00	190
Tecniche di cucina			su richiesta	18.15-22.00	191
Tecniche professionali per pizzaiolo			1ª edizione: 16/11/2026	18.15-22.00	192
Corso di qualificazione professionale per pizzaiolo			1ª edizione: 23/02/2026		192
Pasticceria di base		6 gennaio - dicembre	1ª edizione: 12.01.2026	18.15-22.00	193
Produzione artigianale di colombe o panettoni con lievito madre e dolci della tradizione pasquale o natalizia			2ª edizione: 23.03.2026 3ª edizione: 16.11.2026	18.15-22.00	193
Tecniche di intaglio frutta e verdura (carving)			su richiesta	18.15-22.00	194
Panificazione per ristorante e prodotti da forno per la vendita al minuto			1ª edizione: 02/03/2026 2ª edizione: 16/11/2026	18.15-22.00	194
Finger food dolci e salati			1ª edizione: 02.03.2026	18.15-22.00	195
Cucina per celiaci di base			su richiesta	18.15-22.00	195
Cuoco specializzato in dietetica				18.15-22.00	196
Cucina a bassa temperatura				18.15-22.00	197
Gelateria A				18.15-22.00	197
Gelateria B				18.15-22.00	198
Gelateria C				18.15-22.00	198



Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
Igiene e sicurezza alimentare					
Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (modulo 1)	6	gennaio - dicembre	HACCP 1 1ª edizione: 16/11/2026	18.15-22.00	201
Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (modulo 2)			HACCP 2 1ª edizione: 23/11/2026	18.15-22.00	201
Sala, bar					
Introduzione al lavoro di sala-bar	6	gennaio - dicembre	1ª edizione: 16/11/2026	18.15-22.00	202
Corso base di sala-bar			su richiesta	18.15-22.00	202
Tecniche di degustazione			1ª edizione: 10.11.2025 2ª edizione 05.02.2026 3ª edizione 16/11/2026	18.15-22.00	203
Abbinamento vino-cibo			1ª edizione: 07.01.2026, 2ª edizione: 23/11/2026	18.15-22.00	203
Tecniche di degustazione della birra			su richiesta	18.15-22.00	204
Corso di qualificazione professionale per barkeeper				18.15-22.00	204
Servizio di ricevimento					
Accoglienza turistica in hotel	6	gennaio - dicembre	1ª edizione: 23/11/2026	18.15-22.00	205

6 Scuola professionale provinciale Alberghiera "C. Ritz", Merano

via C. Wolf, 44 – 39012 Merano – tel. 0473 203049 – fc.ritz@scuola.alto-adige.it

Note: I corsi contrassegnati dal simbolo  sono consigliati nell'ambito della formazione teorica dell'apprendistato professionalizzante

I corsi contrassegnati dal simbolo  consentono a chi fosse interessato e previo superamento di un esame finale, la certificazione delle competenze professionali acquisite nel corso

La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola/Servizio competente.

Articolazione percorso formativo nell'ambito della ristorazione e dell'accoglienza turistica

Step 1		Step 2		Step 3
Cucina				
Introduzione al lavoro di cucina (18 ore)	>	Cucina di base (30 ore)	>	Tecniche di cucina (40 ore)
Introduzione al lavoro di cucina (18 ore)	>	Panificazione per ristorante e prodotti da forno per la vendita al minuto (28 ore)		
	>	Finger Food dolci e salati (30 ore)		
	>	Tecniche professionali per pizzaiolo (30 ore)		
	>	Cucina a bassa temperatura (6 ore)		
	>	Pasticceria di base (28 ore)		
	>	Produzione artigianale di colombe o panettoni con lievito madre e dolci della tradizione pasquale o natalizia (18 ore)		
	>	Cucina per celiaci di base (30 ore)		
	>	Tecniche di intaglio frutta e verdura (carving) (9 ore)		
Cuoco specializzato in dietetica (210 ore)				
Corso di qualificazione professionale per pizzaiolo (180 ore)				
Gelateria A – Corso formativo professionale per l'organizzazione del lavoro, sistemi di qualità e normative vigenti per il gelatiere/la gelatiera (21 ore)	>	Gelateria B – Corso formativo professionale per la gestione finanziaria aziendale dell'esercizio commerciale del gelatiere/della gelatiera (16 ore)	>	Gelateria C – Corso formativo professionale gelatiere/gelatiera per la pianificazione e produzione del gelato artigianale (42 ore)
Igiene e sicurezza alimentare				
Formazione igienico sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti – modulo 1 (4 ore)	>	Formazione igienico sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti – modulo 2 (4 ore)		



Step 1	Step 2	Step 3
Sala		
Introduzione al lavoro di sala-bar (30 ore)	> Corso base di sala-bar (22 ore)	
	> Corso di qualificazione professionale per barkeeper. Questo corso può essere effettuato dopo il corso di "Introduzione al lavoro di sala-bar" – (145 ore) con certificazione delle competenze	
Tecniche di degustazione (9 ore)		
Abbinamento cibo-vino (9 ore)		
Tecniche di degustazione della birra (12 ore)		
Accoglienza Turistica		
Accoglienza turistica in hotel (90 ore)		



Cucina

Introduzione al lavoro di cucina

Destinatari

Adulti occupati nel settore e adulti disoccupati e/o interessati a inserirsi nel settore e che desiderano sviluppare competenze professionali utili per riconoscere le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed il relativo stoccaggio e utilizzare le attrezzature e gli utensili adeguati alle lavorazioni rispettando le procedure di igiene e sicurezza.

Contenuti

- Igiene personale, malattie trasmissibili dagli alimenti, conservazione degli alimenti, sanificazione
- Materie prime in cucina
- Sicurezza in cucina
- La piccola e la grande attrezzatura in cucina

Durata 18 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Cucina di base

Destinatari

Adulti occupati nel settore e adulti disoccupati e/o interessati a inserirsi nel settore e che desiderano sviluppare competenze professionali utili per riconoscere le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed il relativo stoccaggio e utilizzare le attrezzature e gli utensili adeguati alle lavorazioni rispettando le procedure di igiene e sicurezza.

Prerequisiti

Aver terminato il corso di "introduzione al lavoro di cucina".

Contenuti

- Tecniche di cottura
- Fondi, condimenti e salse di base
- Introduzione alla pasticceria

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Tecniche di cucina

Destinatari

Adulti occupati nel settore che intendono sviluppare un percorso formativo; adulti occupati o con esperienza in settori di riferimento (es. commessi di negozi alimentari); adulti disoccupati; coloro che intendono cambiare tipo di lavoro.

Prerequisiti

Aver terminato il corso di “introduzione al lavoro di cucina” e “Cucina di base”.

Contenuti

Mod. 1: Aperitivi ed antipasti

- gli stuzzichini e gli antipasti, sia caldi che freddi: abbinamenti e ricette
- la composizione e l'allestimento dei buffet

Mod. 2: Pasta

- la pasta secca e la pasta fresca
- la pasta ripiena
- gli gnocchi di patate

Mod. 3: Carni

- la carne di vitello, manzo, maiale e avicola
- i tagli e le preparazioni

Mod. 4: Pesci

- i pesci d'acqua dolce e d'acqua salata: classificazione
- la sfilettatura a crudo
- i metodi di cottura

Mod. 5: Ortaggi

- le verdure, i legumi e gli ortaggi
- i metodi di preparazione, cottura, conservazione

Mod. 6: Pasticceria per la ristorazione

- le torte ed i biscotti
- i metodi di lavorazione e cottura di pan di spagna, pasta frolla e crema pasticcera,
- l'utilizzo della frutta nella pasticceria
- il gelato: creazione, produzione, modalità di conservazione ed utilizzo

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 99,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunisti- che bianche CE EN345 S2).

Tecniche professionali per pizzaiolo

La professione di pizzaiolo è un mestiere che non conosce crisi e non conosce confini, in Italia così come all'estero.

Il corso intende preparare gli interessati ad inserirsi nel settore ristorativo come pizzaioli fornendo oltre alle basi teoriche anche una notevole preparazione pratica.

Prerequisiti

Aver terminato il corso di "Introduzione al lavoro di cucina".

Contenuti

Lezione teorica:

I cereali; la farina; la qualità della farina; il lievito; l'acqua; il sale; la cottura della pizza; il forno.

Lezione pratica:

Preparazione di pizze in bianco; preparazione degli ingredienti della farcitura e gli accorgimenti per la loro cottura; le specialità in pizzeria: il crostino, il calzone e la pizza dessert, assaggi; impasto e stesura di pasta per pizza in teglia con relativa cottura.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Corso di qualificazione professionale per pizzaiolo



Destinatari

Adulti occupati nel settore che desiderano aggiornare e approfondire le proprie competenze professionali nella ideazione e realizzazione di pizze e prodotti assimilati.

Contenuti

Curare gli aspetti organizzativi attinenti le diverse attività sulla base delle istruzioni previste, assicurando il rispetto delle norme e disposizioni in materia di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale al fine di prevenire situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

Curare la preparazione e la produzione degli impasti, gestendo le fasi di lievitazione e maturazione nel rispetto delle caratteristiche merceologiche degli ingredienti e del prodotto finale atteso.

Ideare e realizzare la preparazione di pizze e prodotti assimilati a base d'impasto per pizza seguendo le ricette, gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Durata 180 ore (escluse le ore di esame)

Quota di partecipazione € 720,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Pasticceria di base

Destinatari

Adulti occupati nel settore che desiderano aggiornare le proprie competenze professionali nella piccola pasticceria dolce e salata e nelle altre preparazioni, ma anche utenti che hanno necessità di comprendere le tematiche della pasticceria.

Prerequisiti

Per poter accedere al corso è necessario aver terminato il corso di "Introduzione al lavoro di cucina".

Contenuti

L'utilizzo delle diverse tipologie di farine e la tecnica di codifica delle preparazioni di laboratorio. La pasta frolla, il pan di Spagna, la pasta bignè, la pasta sfoglia e gli impasti lievitati.

Durata 28 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Produzione artigianale di colombe o panettoni con lievito madre e dolci della tradizione pasquale o natalizia

Destinatari

Addetti del settore, adulti disoccupati e/o interessati ad inserirsi nel settore. Il corso mira a fornire le competenze e tecniche di base per la realizzazione di prodotti lievitati, come panettoni e colombe.

Prerequisiti

Per poter accedere al corso è necessario aver terminato il corso di "Introduzione al lavoro di cucina".

Contenuti

Le caratteristiche e le proprietà nutrizionali, la realizzazione, l'utilizzo e la conservazione del lievito naturale; la realizzazione di grandi impasti, quali colomba, utilizzo di lievito in altre produzioni dolciarie e specificità di dolci pasquali o natalizi di alcune regioni italiane. Utilizzo di bighe e polish con lievito di birra.

Durata 18 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Tecniche di intaglio frutta e verdura (carving)

Destinatari

Adulti occupati nel settore che intendono apprendere le tecniche di base e le regole per la decorazione e l'allestimento di tavoli e buffet utilizzando frutta ed ortaggi.

Contenuti

L'arte dell'intaglio. Scelta della materia prima e modalità di conservazione. Tecniche per la realizzazione e la trasformazione artistica di vegetali. Realizzazione di soggetti a tema.

Durata 9 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Panificazione per ristorante e prodotti da forno per la vendita al minuto

Destinatari

Adulti occupati nel settore che desiderano aggiornare le proprie competenze professionali con particolare riferimento alle tecniche di base di panificazione nel settore della ristorazione.

Prerequisiti

Per poter accedere al corso è necessario aver terminato il corso di "Introduzione al lavoro di cucina".

Contenuti

Le farine e le loro caratteristiche, i lieviti (tempestica e metodi di impastamento, lievitazione diretta e indiretta, conservazione degli impasti), impasti diretti e indiretti (con biga e polish).

Prodotti lievitati da rosticceria e prodotti lievitati da pasticceria.

Durata 28 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Finger food dolci e salati

Destinatari

Adulti occupati nel settore che desiderano aggiornare le proprie competenze professionali nella piccola pasticceria dolce e salata e nelle altre preparazioni.

Prerequisiti

Per poter accedere al corso è necessario aver terminato il corso di "Introduzione al lavoro di cucina".

Contenuti

Piccola pasticceria mignon, biscotteria, ricette e presentazioni varie con diversi metodi di lavorazione (pan di spagna, pasta frolla, crema pasticcera).

Piccola pasticceria mignon salata, biscotteria salata, stuzzichini sia caldi, che freddi, ricette e presentazioni varie.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Cucina per celiaci di base

Destinatari

Adulti occupati nel settore che desiderano aggiornare le proprie competenze professionali e utenti che necessitano di comprendere meglio la tematica

Il corso propone le competenze di base relative alla preparazione di piatti per celiaci e le principali fasi da seguire, nel rispetto delle vigenti normative sull'igiene e la sicurezza in cucina, grazie alla collaborazione con il "Servizio Dietetico e Nutrizione" dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige – Merano

Prerequisiti

Per poter accedere al corso è necessario aver terminato il corso di "Introduzione al lavoro di cucina".

Contenuti

Le caratteristiche della celiachia, sicurezza alimentare, principali fasi di produzione, approvvigionamento, lavorazione e preparazione di un pasto senza glutine, esecuzione di ricette senza glutine.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Corso in collaborazione con:



Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Cuoco specializzato in dietetica

Destinatari

Lo scopo di questa formazione specialistica è di fornire conoscenze e abilità specifiche di cucina dietetica a cuochi/e qualificati/e o già provvisti di un'adeguata esperienza professionale. Il cuoco e la cuoca che si formano in cucina dietetica saranno in grado di preparare menù equilibrati e variati, seguendo i regimi dietetici prescritti da medici o dietisti e di combinare tecniche, tecnologie ed arte culinaria grazie a conoscenze sia teoriche che pratiche. Lavoreranno generalmente presso ospedali, cliniche, case di riposo, alberghi, mense, ecc., dove è richiesta una particolare nutrizione, adeguata ai bisogni degli ospiti, per garantire e sostenere la salute di diverse categorie di persone e fasce d'età. Saranno integrati in una brigata di cucina e stabiliranno con lo chef di cucina, partendo dai menù della settimana, quelli corrispondenti ai regimi correnti (leggeri, senza sale, senza grassi, dimagranti, per i malati di stomaco, i diabetici, celiaci, intolleranti al lattosio, ecc.), applicando principi di una sana e corretta alimentazione. Il corso verrà svolto nel rispetto delle vigenti normative sull'igiene e la sicurezza in cucina.

Prerequisiti

Per poter accedere al corso sono necessari uno dei seguenti requisiti in termini di titoli e/o esperienza professionale:

- diploma di maturità alberghiera per enogastronomia settore cucina, come tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (articolazione enogastronomia e servizi di sala e vendita) e almeno tre anni di esperienza lavorativa nel settore cucina

- qualifica professionale per operatore ai servizi di ristorazione settore cucina (servizi di enogastronomia settore cucina) e almeno tre anni di esperienza lavorativa nel settore cucina,
- attestato di qualifica professionale di fine apprendistato come cuoco/a e almeno tre anni di esperienza lavorativa nel settore cucina,
- titolo di studio equipollente e almeno tre anni di esperienza lavorativa nel settore cucina e almeno tre anni di esperienza lavorativa nel settore cucina.
- esperienza professionale minima di 10 anni nel settore cucina

Contenuti

Il corso si articola nei seguenti moduli didattici:

- Introduzione (5 ore)
- Scienza degli alimenti (25 ore)
- Nutrizione: nozioni di base (15 ore)
- Anatomia, fisiologia, biochimica (15 ore)
- Patologia e fisiopatologia (35 ore)
- Dietetica (45 ore)
- Pianificazione di menù e cucina dietetica (10 ore)
- Laboratorio di cucina pratica (60 ore).

Durata 210 ore

Quota di partecipazione € 800 (con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Modalità di svolgimento

Il corso potrebbe essere proposto in modalità blended (presenza + webinar)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Cucina a bassa temperatura

Destinatari

Adulti che desiderano aggiornare le proprie competenze professionali nell'ambito della cucina a bassa temperatura.

Contenuti

Introduzione al concetto di “cottura a bassa temperatura”

Strumenti necessari

Igiene e sicurezza alimentare con temperature a rischio

Tecnica di cottura delle carni, dei pesci e dei vegetali e di fondi classici di cucina

Corretto stoccaggio e conservazione delle materie lavorate in “Cbt”

Prerequisiti

Aver concluso il corso di “Introduzione al lavoro di cucina”

Durata 6 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN345 S2).

Gelateria A – Corso formativo professionale per l'organizzazione del lavoro, sistemi di qualità e normative vigenti per il gelatiere/lagelatiere

Destinatari

Adulti che desiderano aggiornare le proprie competenze professionali nell'ambito della gelateria e che intendono sostenere l'esame di idoneità all'attività dell'esercizio di gelatiere/gelatiere richiesto dall'ufficio artigianato e aree produttive della provincia di Bolzano.

Il personale qualificato o che presenta idonea documentazione accertata dal coordinatore, potrà effettuare i 3 livelli del corso (A-B-C) di gelateria indipendentemente tra loro in base alle proprie necessità professionali.

Contenuti

Organizzazione del lavoro, sistemi di qualità e normative specifiche

- tutela e sicurezza del lavoro;
- prevenzione infortuni;
- normativa dello smaltimento rifiuti per la tutela dell'ambiente;
- direttive HACCP con le relative linee guida del settore inerenti alla carica microbica del gelato ed igiene;
- etichettatura del prodotto finito in base alle disposizioni di legge inerenti il settore professionale specifico.

Durata 21 ore

Quota di partecipazione € 88,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Gelateria B – Corso formativo professionale per la gestione finanziaria aziendale dell'esercizio commerciale del gelatiere/ della gelateria

Destinatari

Adulti che desiderano aggiornare le proprie competenze professionali nell'ambito della gestione aziendale della gelateria e che intendono sostenere l'esame di idoneità all'attività dell'esercizio di gelatiere/gelatiera richiesto dall'ufficio artigianale e aree produttive della provincia di Bolzano

Il personale qualificato o che presenta idonea documentazione accertata dal coordinatore, potrà effettuare i 3 livelli del corso (A-B-C) di gelateria indipendentemente tra loro in base alle proprie necessità professionali.

Contenuti

Gestione finanziaria aziendale dell'esercizio commerciale del gelatiere

- elementi di marketing;
- tecniche di comunicazioni;
- bilancio e analisi dei costi aziendali;

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 88,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Gelateria C – Corso formativo professionale gelatiere/gelatiera per la pianificazione e produzione del gelato artigianale

Destinatari

Adulti che desiderano aggiornare le proprie competenze professionali nell'ambito della gelateria e che intendono sostenere l'esame di idoneità all'attività dell'esercizio di gelatiere/gelatiera richiesto dall'ufficio artigianale e aree produttive della provincia di Bolzano.

Contenuti

- Pianificazione e produzione del gelato artigianale

Aspetti teorici

- materie prime in generale;
- aspetti biologici, chimici e fisici degli ingredienti;
- gli stabilizzanti (emulsionanti, addensanti e gelificanti consentiti dalla legge);
- il valore nutritivo del gelato;
- calcolo per il bilanciamento degli ingredienti;

Laboratorio – Lezioni di pratica

- tecnica di preparazione e produzione del gelato artigianale con miscele di base all'uovo, al latte, alla frutta e all'acqua per i sorbetti;
- come formulare la ricetta;
- calcolo per il bilanciamento degli ingredienti;
- il ciclo di lavorazione della miscela: la pastorizzazione, l'omogeneizzazione, la maturazione, la mantecazione, l'abbattimento della temperatura, la conservazione del prodotto finito, l'esposizione in vetrina;

Aver concluso il corso di “Gelateria_A – Corso formativo professionale per l’organizzazione del lavoro, sistemi di qualità e normative vigenti per il gelatiere/gelatiera”. Il personale qualificato o che presenta idonea documentazione accertata dal coordinatore, potrà effettuare i 3 livelli del corso (A-B-C) di gelateria indipendentemente tra loro in base alle proprie necessità professionali.

Quota di partecipazione: 220 euro

Vedi tabella

Nota: Tutti i partecipanti al corso devono essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (divisa da cuoco, copricapo e scarpe antinfortunistiche bianche CE EN 345 S2).

[illegible]

Igiene e sicurezza alimentare

Con l'entrata in vigore dei recenti regolamenti europei in materia di sicurezza degli alimenti, il cosiddetto "Pacchetto igiene", è stata avviata una profonda revisione del quadro normativo alimentare.

La principale innovazione rispetto alla normativa precedentemente in vigore è l'estensione inoltre dell'obbligo di applicare l'autocontrollo alla produzione primaria coprendo così l'intera filiera agroalimentare.

Secondo il Regolamento CE 852/2004 gli operatori del settore alimentare devono garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti soddisfino i requisiti di igiene e sicurezza.

Per adempiere a tali obblighi, gli operatori del settore alimentare devono individuare nella propria attività, attraverso l'analisi e la descrizione delle singole operazioni alle quali viene sottoposto l'alimento, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti stessi e garantire che siano predisposte, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate misure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

In questo contesto è assolutamente indispensabile che, all'interno di ogni realtà produttiva i singoli operatori siano a conoscenza degli specifici pericoli che sussistono sul piano della sicurezza alimentare nonché delle misure adatte per affrontarli attivamente. Solo in questo modo il piano di autocontrollo approntato dall'azienda può essere utilmente applicato e periodicamente sottoposto a revisione.

All'interno di questo rinnovato quadro normativo, entrato pienamente in vigore dal gennaio 2006, la Formazione Professionale in lingua italiana intende porsi quale punto di riferimento e supporto per la realizzazione di interventi formativi per tutti i soggetti interessati, coscienti che gli impegni che il Regolamento sopra citato comporta, non investono i soli aspetti normativi, ma esige un mutato approccio culturale nei confronti della problematica evidenziata.

Tale esigenza è d'altronde ben chiara al legislatore che ha posto particolare attenzione agli aspetti formativi laddove l'unico intervento preesistente riguardava l'accertamento dell'idoneità degli operatori sul piano igienico-sanitario.

La Scuola Alberghiera "C. Ritz" in questo contesto è in grado di proporre un'offerta, che risponda alle differenti esigenze di chi operi all'interno del sistema della produzione alimentare.

La traccia di tali azioni formative è rappresentata da corsi riservati a chi ricopra ruoli direttiivi o esecutivi all'interno dell'ambito lavorativo. Su queste tracce si potranno poi articolare interventi che possano rispondere ad esigenze particolari.



Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (modulo 1)

Destinatari

Operatori nel settore della Ristorazione (Bar, Ristoranti, Pizzerie, Mense scolastiche, ecc.) e della piccola/media impresa alimentare interessati ad adeguarsi agli obblighi di formazione definiti nel Reg. CE 852/2004.

Contenuti

- Igiene della persona: igiene delle mani, abbigliamento, consapevolezza del proprio stato di salute.
- Malattie trasmissibili dagli alimenti, corretta conservazione degli alimenti.
- Sanificazione.

Durata 3 ore + 1 ora di verifica scritta sui contenuti del corso

Quota di partecipazione € 33,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Qualora se ne rilevasse l'esigenza, ed al raggiungimento del numero minimo di partecipanti, è possibile la realizzazione del corso anche presso la scuola professionale di Bolzano.



Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (modulo 2)

Destinatari

Operatori nel settore della Ristorazione (Bar, Ristoranti, Pizzerie, Mense scolastiche, ecc.) e della piccola/media impresa alimentare interessati ad adeguarsi agli obblighi di formazione definiti nel Reg. CE 852/2004.

Contenuti

L'autocontrollo ed il sistema HACCP

Durata 3 ore + 1 ora di verifica scritta sui contenuti del corso

Quota di partecipazione € 33,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Qualora se ne rilevasse l'esigenza, ed al raggiungimento del numero minimo di partecipanti, è possibile la realizzazione del corso anche presso la scuola professionale di Bolzano.

Sala, bar

Introduzione al lavoro di sala-bar

Destinatari

Il corso si propone di fornire ai corsisti le competenze di base relative al lavoro di sala-bar nel rispetto delle vigenti normative sull'igiene e sulla sicurezza.

Contenuti

Lezione frontale: la brigata della sala e del bar, le tipologie di bar, attrezzatura, utensili, bicchieri, gli arredi, le posate, il tovagliato, i vari tipi di servizio di sala, le colazioni, preparazione bevande calde (caffè, tè, infusi, cacao) la microlingua di settore e le norme igienico sanitarie.

Durata 30 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (vedi abbigliamento professionale Sala)

Corso base di sala-bar

Destinatari

Adulti occupati nel settore che desiderino ampliare le proprie competenze professionali ed utenti interessati ad aggiornare le proprie conoscenze riguardo le tematiche relative al lavoro di sala-bar. Tutti i corsisti dovranno aver precedentemente frequentato il corso "Introduzione al lavoro di sala-bar".

Prerequisiti

Per poter accedere al corso è necessario aver terminato il corso di "Introduzione al lavoro di sala-bar".

Contenuti

Il corso prevederà lezioni sia in aula che in laboratorio e tratterà i seguenti argomenti: la cucina di sala (preparazione di antipasti, tartare, apertura ostriche, il flambè, la preparazione di piatti al momento come ad esempio le crepes souset, il taglio del prosciutto, filettatura del pesce), come servire la frutta, la preparazione e la somministrazione di bevande fredde (cocktail alcolici ed analcolici), introduzione ai principi dell'enologia e della degustazione, conoscenze base riguardo distillati e liquori. Tutte le lezioni terranno conto della microlingua di settore e delle norme igienico sanitarie.

Durata 22 ore

Quota di partecipazione € 66,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (vedi abbigliamento professionale Sala)

Tecniche di degustazione

Destinatari

Il corso è riservato unicamente ad operatori del settore alberghiero e ristorativo che intendono approfondire le conoscenze nell'ambito dell'enologia.

Contenuti

- principi di degustazione;
- l'esame visivo;
- l'esame olfattivo;
- gioco degli aromi con frutta, spezie, erbe aromatiche;
- l'esame gustativo; prove di degustazione.

Durata 9 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Abbinamento cibo - vino

La diffusione e l'approfondimento delle tematiche relative alla cultura enologica determina una richiesta sempre più raffinata in termini qualitativi.

In questo contesto diventa strategica un'offerta qualificata anche sul piano del corretto abbinamento cibo e vino.

Destinatari

Operatori del settore alberghiero e ristorativo e chi ha già frequentato il corso sulle tecniche di degustazione.

Contenuti

Tecnica di abbinamento, introduzione; la scheda; prova tecnico-pratica.

Durata 9 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella



Tecniche di degustazione della birra

Destinatari

Adulti occupati nel settore che desiderano aggiornare le proprie competenze professionali nella preparazione della birra, ma anche utenti che hanno necessità di comprendere le tematiche relative alle tecniche di degustazione.

Contenuti

Introduzione alla degustazione, i bicchieri, il servizio e la conservazione. Cenni sulla produzione del mosto e inizio fermentazione. Tecniche di degustazione e imbottigliamento. Nozioni di base sugli ingredienti e sui vari tipi di fermentazione (alta, bassa e spontanea).

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 44,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Corso di qualificazione professionale per barkeeper

Il barkeeper prepara cocktail e miscelatori classici, sofisticati e innovativi, sviluppando anche ricette di cocktail innovativi e che valorizzano i prodotti del territorio. Nella preparazione coinvolge i clienti, li consiglia e li guida focalizzando la conversazione sul consumo e sulla promozione delle bevande.

Destinatari

Adulti occupati nel settore che desiderano aggiornare e approfondire le proprie competenze professionali nella ideazione e realizzazione di cocktail e miscelatori classici, sofisticati e innovativi. Utenti che hanno la necessità di comprendere gli aspetti professionali del bartender per un'eventuale opportunità lavorativa futura.

Contenuti

1. Gestione del bar e relazione col cliente
2. Scienza delle bevande e additivi
3. Il lavoro al bar

Sviluppare e preparare bevande miscelate e miscelate classiche, combinate e innovative, selezionando e modificando gli ingredienti e utilizzando varie tecniche di preparazione e guarnizione. Modellare il rapporto con i clienti coinvolgendoli nella preparazione delle bevande e in relazione alla pubblicità di queste bevande

Prerequisiti

Aver concluso il corso di "Introduzione al lavoro di sala-bar"

Durata 145 ore

Quota di partecipazione: € 600,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Tutti i partecipanti al corso dovranno essere provvisti di adeguato abbigliamento professionale (vedi abbigliamento professionale Sala)

Note

Vedi tabella

[illegible]

Abbigliamento professionale

Per alcuni corsi è previsto a carico del corsista/ della corsista l'acquisto della divisa professionale.



Abbigliamento Professionale Cucina – Donne



- giacca da cuoco
- pantalone da cuoco pepe/sale classico
- grembiule da cuoco – bianco
- torcione cucina (strofinaccio)
- calzature da cucina antiscivolo bianche (a norma EN 20346)
- cuffie in stoffa – bianco

Abbigliamento Sala – Donne



- gonna nera o pantalone nero
- camicia bianca
- collant neutro o calzini neri, lunghi di cotone
- scarpe nere con tacco basso o mezzo tacco

Abbigliamento Cucina – Uomini



- giacca da cuoco
- pantalone da cuoco pepe/sale classico
- grembiule da cuoco – bianco
- torcione cucina (strofinaccio)
- calzature da cucina antiscivolo bianche (a norma EN 20346)
- cappello di carta o stoffa – bianco

Abbigliamento Sala – Uomini



- pantalone nero
- camicia bianca
- calzini neri, lunghi di cotone
- scarpe nere classiche

L'acquisto della divisa professionale verrà comunicato dal coordinatore prima dell'avvio del corso.

The background consists of several overlapping, rounded rectangular shapes in various shades of pink. A large, dark pink shape is in the foreground, partially covering a lighter pink shape behind it. The text is centered on the dark pink shape.

Professioni Sociali

Professioni sociali

Corso	Sede	Durata	Periodo	Orario	Cred.	Pag.
Anziani						
Applicare il metodo Validation® (corso base)	3	13 ore	1ª edizione: 5 e 6 marzo 2026 2ª edizione: 1 e 2 ottobre 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 16.00	ECM	215
Applicare il metodo Validation® (corso approfondimento)		6,5 ore	1ª edizione: 13 novembre 2026 2ª edizione: 15 ottobre 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 16.15	ECM	216
Cura, igiene e prevenzione del piede dell'anziano e delle persone con disabilità grave		20 ore	1ª edizione: 26 febbraio, 5 e 23 marzo, 2 e 9 aprile 2026 2ª edizione: 22 e 29 ottobre, 12 e 19 novembre e 3 dicembre 2026	9.00 - 13.00		217
Kinaesthetics (corso base)		28 ore	1ª edizione: 16 e 17 settembre, 15 ottobre e 3 dicembre 2026 2ª edizione: 13 e 14 ottobre, 4 novembre e 2 dicembre 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 16.30	ECM	218
Kinaesthetics (corso approfondimento)		28 ore	1ª edizione: 28 e 29 gennaio, 6 e 18 marzo 2026 2ª edizione: 5 e 6 ottobre e 24 e 25 novembre 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 16.30	ECM	219
Kinaesthetics corso Peer Tutor		56 ore	26 e 27 gennaio, 10 e 11 marzo 12 e 13 maggio 7 e 8 ottobre 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 16.30	ECM	220

Corso	Sede	Durata	Periodo	Orario	Cred.	Pag.
Il silenzio della vita – prima parte	3	16 ore	2 e 3 marzo 2026	8.30-12.30 13.30-17.30	ECM	221
Il silenzio della vita – seconda parte		16 ore	20 e 21 aprile 2026	8.30-12.30 13.30-17.30	ECM	221
Il cammino nei lutti della propria vita		16 ore	18 e 19 maggio 2026	8.30-12.30 13.30-17.30	ECM	222
Cure palliative nel fine vita nelle Residenze per Anziani		16 ore	1 ^a edizione: 16 e 17 febbraio 2026 2 ^a edizione: 14 e 15 settembre 2026	8.30-12.30 13.30-17.30	ECM	222

Benessere e prevenzione

Calmare le onde della conflitto: guida pratica alla de-escalation per ridurre tensioni e incomprensioni	3	16 ore	1 ^a edizione: 5 e 6 febbraio 2026 2 ^a edizione: 3 e 4 settembre 2026	8.30-12.30 13.30-16.30	ECM	223
Il potere dell'ironia per gestire la comunicazione e sentirti sicura – Il potere dell'assertività (aggiornamento per ASO)		5 ore	24 gennaio 2026	8.30-13.30		223
Effetto Wow in poltrona – dalla prestazione alla percezione... La qualità percepita e la qualità erogata all'interno di uno studio odontoiatrico (aggiornamento per ASO)		5 ore	11 aprile 2026	8.30-13.30		224
Gestione dei conflitti e dello stress e comunicazione non violenta		12 ore	1 ^a edizione: 20 e 27 febbraio 2026 2 ^a edizione: 16 e 23 ottobre 2026	1° giorno 8.30-12.30 13.30-17.30 2° giorno 8.30-12.30	ECM	224

Corso	Sede	Durata	Periodo	Orario	Cred.	Pag.
Tecniche di induzione ipnotica per il benessere: strumenti di base per operatori sanitari per operatori sanitari	3	16 ore	11 e 12 giugno 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 17.30	ECM	225
Lavorare con l'intelligenza emotiva nei diversi contesti lavorativi		16 ore	5 e 6 marzo 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 17.30		226
Sviluppare la propria auto-stima per diventare assertivi nelle relazioni interpersonali e nelle diverse professioni		16 ore	16 e 17 aprile 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 17.30		227
Cambiare le abitudini per cambiare la vita: come costruire abitudini efficaci ed eliminare quelle disfunzionali nei contesti personali, lavorativi e familiari		16 ore	24 e 25 settembre 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 17.30	ECM	228

Azioni informative rivolte alle famiglie ed alle persone interessate

Strategie e tecniche per una comunicazione efficace con team lavorativi, familiari e servizi esterni	3	16 ore	9*, 17** e 23** marzo; 7* aprile	* 9.00 - 13.00 ** 14.00 - 18.00		229
Intelligenza Artificiale nei Servizi Sociali e Educativi: comprendere, valutare, applicare		16 ore	16 e 17 aprile 2026	9.00 - 13.00 13.30 - 17.30	ECS	230
Sistemi di Valutazione Multi-dimensionali, Progetto di Vita e Budget di Progetto (Decreto Legislativo 2027)		16 ore	7 e 8 maggio 2026	9.00 - 13.00 13.30 - 17.30	ECS	231
Teambuilding nel Settore Sociale		20 ore	24 febbraio, 10 e 24 marzo, 14 e 28 aprile 2026	8.30 - 12.30	ECS	232

Corso	Sede	Durata	Periodo	Orario	Cred.	Pag.
L'intervento dialogico con autori di violenza: Teoria e metodo per L'intervento nell'ambito lavoro sociale e pedagogico	3	40 ore	16* e 24* marzo; 6* e 21** aprile; 11*, 12**, 19**, 25* e 26** maggio; 15** giugno,	* 9.00-13.00 ** 14.00-18.00	ECS	233
Il Case Manager nei progetti integrati di empowerment e di integrazione socio-lavorativa per persone vulnerabili con background migratorio		16 ore	9 e 10 aprile 2026	9.00-13.00 14.00-18.00	ECS	234
Lavorare con gli autori di violenza: per un approccio globale alla violenza di genere tra relazioni affettive, abilità di vita, sicurezza e promozione della salute		16 ore	16 e 17 aprile 2026	8.30-13.30 14.30-17.30	ECS	235
Implementazione di conoscenza reciproca tra tribunale ordinario e distretti sociali		16 ore	4, 11, 18 e 25 marzo 2026	14.00-18.00	ECS	235
La gestione del rischio di recidività: teoria, metodo e strumenti per L'intervento secondo la prospettiva dialogica		40 ore	9*, 16** e 23* marzo; 6* e 20* aprile; 11**, 18* e 25** maggio; 15* e 8** giugno	* 9.00-13.00 ** 14.00-18.00	ECS	236
La gestione dell'aggressività in ambito socio-sanitario: strategie dialogiche di de-escalation e riduzione del rischio di conflitto		40 ore	17* e 24** marzo; 7**, 20** e 21* aprile; 12*, 18**, 19* e 26* maggio; 8* giugno	* 9.00-13.00 ** 14.00-18.00	ECS	237
Conversazione motivazionale con i genitori nel contesto coercitivo della protezione dei minori		3 ore	12 maggio 2026	14.30-17.30		238
MSNA e Introduzione al settore dei permessi di soggiorno: Base giuridica, requisiti e trattamento		16 ore	5 e 21 maggio 2026	8.30-12.30 13.30-17.30	ECS	239

Corso	Sede	Durata	Periodo	Orario	Cred.	Pag.
Handicap						
Corso base di lingua dei segni italiana LIS	3	30 ore	7, 14, 21 e 28 settembre; 5, 12, 19 e 26 ottobre; 2, 9, 16, 23 e 30 novembre; 7 e 14 dicembre	incontri della durata di due ore con orario da definirsi		240
Corso di lingua dei segni LIS A1.3 (proseguimento corso Base)		30 ore	8, 15, 22 e 29 gennaio 5, 12, 19 e 26 febbraio 5, 12, 19 e 26 marzo 2, 9 e 16 aprile	17.30 - 19.30		240
Corso di lingua dei segni LIS 2.1 (proseguimento A1.3)		20 ore	30 aprile; 7, 14, 21 e 28 maggio; 4, 11, 18, 25, e 30 giugno	17.30 - 19.30		240
Corso di lingua dei segni LIS 2.3 (proseguimento A2.1)		30 ore	3, 10, 17 e 24 settembre; 1, 8, 15, 22 e 29 ottobre; 5, 12, 19 e 26 novembre; 3 e 10 dicembre	su richiesta		240
L'intervento di stimolazione sensoriale (5 sensi) e multi-sensorialità per la persona con disabilità psicofisica grave e gravissima o autismo grave		15 ore	19 e 20 febbraio 2026	8.30 - 13.00 14.00 - 17.00	ECM	241
La presa in carico della persona con fratture vertebrali osteoporotiche e traumatiche: indicazioni operative assistenziali e progettazione assistenziale individualizzata		8 ore	29 gennaio 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 17.30	ECM	242

Corso	Sede	Durata	Periodo	Orario	Cred.	Pag.
Le alterazioni sensoriali nell'autismo grave. Gli interventi metodologici della Stimolazione Basale e dello Snoezelen	3	15 ore	14 e 15 maggio 2026	8.30 - 13.00 14.00 - 17.00	ECM	242
La Stimolazione Basale® – Proposte di stimolazioni sensoriali per la persona con disabilità psicofisica grave o autismo con stati comportamentali complessi (Corso Base)		22 ore	24 e 25 settembre e 9 ottobre 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 16.50	ECM	243
La Stimolazione Basale® – Rendere educativa la quotidianità della persona con disabilità psicofisica, grave e gravissima o autismo grave e stati comportamentali complessi (Corso Approfondimento)		22 ore	29 e 30 ottobre e 13 novembre 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 16.50	ECM	244
Seminario di approfondimento post formazione in Stimolazione Basale® – Le sensorialità della Stimolazione Basale		8 ore	27 novembre 2026	8.30 - 12.30 13.30 - 17.30	ECM	245
Movimentazione manuale dei carichi – Evitare di sollevare con Cinestetica nel contesto educativo Corso richiesto dal Servizio prevenzione e protezione e riservato a collaboratori all'integrazione da loro indicati		18 ore	3 e 4 marzo; 14 aprile 2026	9.00 - 12.00 13.00 - 17.00 9.00 - 13.00	ECM	246
Migrazioni e Disabilità: nuove alleanze e buone pratiche per l'inclusione e il benessere sociale		10 ore	26 e 27 febbraio 2026	14.30 - 19.30	ECS	247

Corso	Sede	Durata	Periodo	Orario	Cred.	Pag.
Management						
Youth Worker	3	300 ore	calendario da definirsi al raggiungimento del numero minimo degli iscritti	il corso si svolgerà il venerdì ed il sabato		248
Minori						
Kamishibai – Narrazione in ambito educativo	3	9 ore	2* e 3** marzo	* 14.00 -18.15 ** 8.30 -15.15		250
C'era una volta il magico natale...		8 ore	23* e 24** novembre 2026	* 14.00 -18.15 ** 9.00 -13.15 (15 minuti di pausa)		251
Come accrescere l'autostima nei bambini per la costruzione della propria identità		16 ore	12 e 13 novembre 2026	8.30 -12.30 13.30 -17.30		252
Psichiatria						
Conoscenza delle varie patologie psichiatriche ed acquisizione di strategie per la riabilitazione del paziente psichiatrico	3	16 ore	1ª edizione: 7 e 8 maggio 2026 2ª edizione: 22 e 23 ottobre 2026	8.30 -12.30 13.30 -17.30	ECM	253

3 Scuola professionale provinciale per le professioni sociali “E. Lèvinas”, Bolzano

tel. 0471 440900

fp.sociale@scuola.alto-adige.it

Note: Per quanto riguarda i crediti ECS, la scuola è accreditata come ente formatore. La richiesta dei crediti è a carico del partecipante.

La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa. Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola/Servizio competente.

Anziani

Applicare il metodo Validation® (corso base)

Si tratta di un corso teorico e pratico volto a favorire l'acquisizione di strumenti per gestire la relazione con l'anziano confuso e disorientato. Durante il seminario si forniranno le basi della filosofia di pensiero del metodo Validation per apprendere ad attuare modalità di comunicazione convalidanti quando ci si trova di fronte ad un disturbo del comportamento.

Destinatari

Operatori socio-sanitari, infermieri, animatori, fisioterapisti, terapisti occupazionali, logopedisti, assistenti sociali, psicologi, tutti coloro che hanno in carico e che assistono utenti affetti da demenza.

Contenuti

Demenza, definizione e classificazione. Disturbi cognitivi e comportamentali. La comunicazione spontanea. Fattori che incidono fortemente sul percorso della malattia. Il metodo Feil definizione. Le quattro fasi. Prima fase: caratteristiche / video. Seconda fase: caratteristiche / video. La bugia terapeutica e l'infantilizzazione. La comunicazione non verbale. Terza fase: caratteristiche / video/esercizio dei simboli. Quarta fase: caratteristiche. Come agisce Validation. Scopi e obiettivi. Principi fondamentali. L'atteggiamento convalidante. Emozioni e bisogni, un caso clinico.

Durata 13 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per terapisti occupazionali, psicologi, infermieri, fisioterapisti, logopedisti.

Applicare il metodo Validation® (corso approfondimento)

Il corso si propone di approfondire gli argomenti affrontati nel corso base, fornendo ai partecipanti proposte di riflessione sul proprio atteggiamento e indicazioni concrete su come migliorare l'approccio con gli anziani affetti da malattia dementigena.

Destinatari

Operatori socio-sanitari, infermieri, animatori, fisioterapisti, terapisti occupazionali, logopedisti, educatori professionali, assistenti sociali, psicologi, medici, tutti coloro che hanno in carico e che assistono utenti affetti da demenza. Per l'iscrizione è necessario aver frequentato il corso base.

Contenuti

Ripresa degli argomenti del corso base: le quattro fasi secondo Feil. Fattori che incidono fortemente sulla malattia. I principi fondamentali di E. Erikson. Emozioni di base. Bisogni di base. Gioco di ruolo "cosa faccio di solito e cosa è possibile fare". Alcune tecniche verbali e non verbali. L'applicabilità del metodo. Validation individuale. Riunione di gruppo Validation. Video di una riunione di gruppo Validation.

Il recupero e il rinforzo di concetti noti e di lavoro direttamente sui casi degli operatori allo scopo di supervisionare la pratica dell'applicazione dell'atteggiamento convalescente. Lavorare sui casi clinici difficili e di ricevere un feedback costruttivo da parte dell'esperto in Validation.

Durata 6,5 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per terapisti occupazionali, psicologi, infermieri, fisioterapisti, logopedisti.

Cura, igiene e prevenzione del piede dell'anziano e delle persone con disabilità grave

La cura del piede assume una rilevanza fondamentale negli anziani, poiché i problemi podologici possono ostacolare l'autonomia. L'operatore sanitario qualificato ad intervenire in situazioni problematiche è il podologo. Anche gli operatori socio-assistenziali possono svolgere, sotto la sua supervisione, una serie di attività.

Il corso si propone di fornire le conoscenze teoriche e pratiche necessarie ad operare nella situazione specifica anche da un punto di vista dell'approccio alla persona.

Il corso è volto ad acquisire conoscenze e abilità sufficienti per riconoscere le condizioni in cui intervenire e non. Poter riconoscere le patologie più frequenti in modo da creare una collaborazione significativa con gli operatori sanitari specializzati. Eseguire pedicure semplice in sicurezza su pazienti non patologici e senza problematiche di rilevanza

Destinatari

Assistenti geriatrici e operatori socio-assistenziali.

Contenuti

L'approccio con la persona. Esame della calzatura e della deambulazione. Igiene e pulizia del piede, taglio corretto delle unghie. Medicazioni, feltraggi di scarico e protezione a carattere preventivo nel piede dell'anziano. Uso di prodotti specifici per il piede geriatrico. Consigli e informazioni per la prevenzione e la cura del piede.

Durata 20 ore

Quota di partecipazione € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Kinaesthetics (corso base)

Le persone che lavorano nel campo assistenziale e sanitario sono occupate principalmente a sostenere altre persone nelle loro attività quotidiane quali mangiare, bere, vestire, alzarsi dal letto, camminare ecc ... Con questo l'operatore contribuisce in maniera importante allo sviluppo dei processi psico-motori e del benessere della persona assistita. Con i concetti Kinaesthetics gli operatori possono acquisire le necessarie competenze di valutazione, analisi e "Handling" del movimento umano per poi sostenere in maniera ottimale e professionale persone con deficit senso-motori. Inoltre grazie al sapere Kinaesthetics professionale le persone imparano a percepire il proprio movimento, a riconoscere modelli di movimento dannosi ed a modificarli attivamente.

Destinatari

Operatori socio-sanitari, operatori socio-assistenziali, infermieri, fisioterapisti ed ergoterapisti.

Campi di applicazione

Assistenza riabilitativa; assistenza a bambini e adulti con deficit senso-motori.

Obiettivo del corso

Conoscere i principi della Kinaesthetics e le sue applicazioni nell'interazione con persone con deficit senso-motori. Utilizzare diverse modalità di sostenere e di mobilitare persone nei loro spostamenti. Creare un sostegno quotidiano per le altre persone, in modo queste siano in grado di partecipare attivamente. Sviluppare le proprie capacità motorie e le modalità di Handling (proprio corpo come strumento) per la riduzione dei rischi di infortunio e di sovraccarico. Conoscere nuove modalità per sostenere i pazienti.

Didattica

Esperienze motorie sul proprio corpo e tramite altri partecipanti al corso. Studio delle attività umane da diverse prospettive di movimento, basandovi sui concetti della Kinaesthetics. Sviluppo delle capacità di Handling attraverso esercitazioni pratiche con altri partecipanti al corso.

Durata 28 ore

Cosa portare

Una coperta o un asciugamano grande, vestiti comodi, calze grosse e materiale per scrivere.

Quota di partecipazione € 100,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note:

1. *previsti attivati su richiesta delle strutture socio-assistenziali. Il corso verrà accreditato: ECM per terapisti occupazionali, infermieri, fisioterapisti, educatori professionali.*

2. *Superato il corso base, i partecipanti verranno registrati "all'Istituto for Kinaesthetics" (European Institute for Human Development) premessa per accedere a corsi di livello superiore.*

Kinaesthetics (corso approfondimento)

L'obiettivo del corso di perfezionamento è l'approfondimento dei campi di competenza di Handling e di Kinaesthetics acquisiti durante il corso base. I partecipanti al corso potranno migliorare le loro capacità di interazione con il paziente, di analisi e risoluzione di problemi di movimento, di sostegno dei pazienti nelle loro attività.

Destinatari

A tutti gli operatori in ambito socio-sanitario e assistenziale che sono in possesso dell'attestato di frequenza del corso di Kinaesthetics base (max. 16).

Il corso viene attivato anche su richiesta di strutture sanitario assistenziali.

Contenuti

La comunicazione con il paziente attraverso il contatto tattile (Tempo Spazio Forza). Il legame tra i sensi, elementi del movimento e le forme d'interazione. L'interazione passo per passo come mezzo per l'assistenza riabilitativa. La qualità del proprio movimento per aiutare i pazienti a controllare il proprio movimento. Kinaesthetics per riconoscere le risorse del paziente. Imparare i problemi di orientamento o di limitazione del movimento. Il percorso del peso durante un'attività di trasferimento.

Didattica

Esperienze motorie sul proprio corpo e tramite altri partecipanti al corso. Studio attività umane da diverse prospettive di movimento, secondo i concetti della Kinaesthetics. Sviluppo delle capacità di Handling attraverso esercitazioni pratiche con altri partecipanti al corso.

Campi d'applicazione

Assistenza riabilitativa; assistenza a bambini e adulti con deficit senso-motori.

Durata 28 ore

Cosa portare

Una coperta o un asciugamano grande, vestiti comodi, calze grosse e materiale per scrivere.

Quota di partecipazione € 135,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per terapisti occupazionali, infermieri, fisioterapisti, educatori professionali.

Kinaesthetics nell'assistenza – Peer Tutoring

Integrare efficacemente Kinaesthetics in modo duraturo nella propria struttura è una grande sfida. Per tradurre efficacemente i processi di apprendimento nelle pratiche, i singoli collaboratori necessitano di un sostegno continuo ed individuale. Tuttavia non è sempre possibile avere a disposizione un trainer-insegnante adeguatamente formato. Oltretutto i processi di apprendimento risultano realmente più efficaci, quando il divario tra conoscenze e competenze tra Peer Tutor e colleghi non è eccessivo. Il ricorso a questa figura nelle singole strutture è quindi mirato al sostegno permanente dei processi di apprendimento individuali e collettivi. I Peer Tutor hanno bisogno di strumenti necessari a costruire processi di apprendimento.

Quindi è importante che abbiano una formazione idonea a trasmettere il loro sapere nelle pratiche agli altri operatori.

Il concetto di PEER TUTOR Il concetto di “Peer” (ingl.) corrisponde a “alla pari”, nel nostro caso i colleghi in un'equipe che abbiano frequentato un corso Base e di Perfezionamento e che applichino Kinaesthetics. La parola “Tutor” indica l'insegnante (in un rapporto 1 a 1), il consigliere. Il Peer Tutor è egli stesso un Peer, cioè un collega, che lavora normalmente nell'equipe, ma con una piccola differenza: è in grado con il suo know-how in Kinaesthetics di sostenere ed affiancare i suoi colleghi in determinate situazioni.

Destinatari

Il Corso Peer-Tutoring Kinaesthetics nell'Assistenza si rivolge ad operatori con esperienza in campo Kinaesthetics. Questi devono aver frequentato il corso base e di

Perfezionamento Kinaesthetics nell'Assistenza e devono svolgere un ruolo di primo piano nell'implementazione di Kinaesthetics sul proprio posto di lavoro.

Contenuti

Modulo 1: Organizzare ambiente di apprendimento per me stessa/o (due giorni)

Modulo 2: Organizzare ambiente di apprendimento con gli utenti (due giorni)

Modulo 3: Organizzare ambiente di apprendimento con i colleghi del team (due giorni)

Modulo 4: Il mio ruolo da Peer-Tutor (due giorni) Al termine del quarto giorno i partecipanti presenteranno le loro nuove competenze ad un seminario di lavoro aperto al pubblico.

Prerequisiti

Aver frequentato il corso base e di Perfezionamento Kinaesthetics nell'Assistenza e devono svolgere un ruolo di primo piano nell'implementazione di Kinaesthetics sul proprio posto di lavoro

Durata 56 ore (i moduli sono 4 due giorni ciascuno distanziati uno dall'altro di qualche mese.)

Quota di partecipazione € 135,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Il silenzio della vita: l'accompagnamento alla persona morente (prima parte)

La morte è un fatto ineliminabile ed ineluttabile nella vita dell'uomo. Chi lavora in ambito socio-assistenziale si trova a dover fronteggiare l'esperienza della fine della vita di una persona. Ogni operatore ha una propria modalità reattiva sia a livello comportamentale, sia a livello di pensiero e di vissuto affettivo nei confronti di tale avvenimento.

Il corso mira ad aiutare coloro che si trovano ad assistere persone alla fine della loro vita ad acquisire consapevolezza e padronanza delle dinamiche emotive implicate nella relazione con il morente.

Destinatari

Psicologi, infermieri, terapisti occupazionali, fisioterapisti, educatori professionali, assistenti sanitari, assistenti geriatrici, educatori, operatori socio-sanitari, operatori socio-assistenziali e tutti gli interessati.

Contenuti

La relazione con il morente: impostare e fare proprio un atteggiamento di attenzione, di ascolto e di sostegno alla persona morente. La conoscenza e la consapevolezza degli aspetti emotivi implicati nella relazione con il morente

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per terapisti occupazionali, psicologi, infermieri, fisioterapisti, educatori professionali, assistenti sanitari

Il silenzio della vita: l'accompagnamento alla persona morente (seconda parte)

La preparazione all'ascolto della persona morente e l'avvicinamento alla morte, può essere vissuto a diversi livelli di profondità. Per questo sono necessarie tutta una serie di qualità individuali e di capacità come ad esempio l'ascolto, l'auto osservazione, la riflessione, l'accoglienza incondizionata. Il corso si propone di guidare i partecipanti nell'affinare queste competenze, approfondendo le tematiche già affrontate (Il silenzio della vita: l'accompagnamento alla persona morente – prima parte), allo scopo di fronteggiare sempre più serenamente la morte e la vicinanza con la persona morente.

Destinatari

Psicologi, educatori, terapisti occupazionali, fisioterapisti, educatori professionali, assistenti, operatori socio-sanitari, operatori socio-assistenziali e volontari che hanno frequentato "Il silenzio della vita: l'accompagnamento alla persona morente – prima parte".

Contenuti

Preparazione ed avvicinamento alla morte. Ascolto e auto-osservazione. Riflessioni su esperienze.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per terapisti occupazionali, psicologi, infermieri, fisioterapisti, educatori professionali, assistenti sanitari

Il cammino nei lutti della propria vita

Avere la possibilità di esprimere il proprio lutto consente alle persone di mantenere il proprio benessere. Il lutto espresso libera energia psichica per affrontare con un nuovo slancio la propria vita. Nel corso delle due giornate verranno toccati i lutti nascosti, i lutti intorno alla nascita, i lutti madre figlio/a, i lutti di coppia, i lutti mai espressi come rabbia, pianto, emozioni, depressioni, i lutti conseguenti alla perdita di persone care.

Destinatari

Psicologi, infermieri, terapisti occupazionali, fisioterapisti, educatori professionali, assistenti sanitari, assistenti geriatrici, educatori, operatori socio-sanitari, operatori socio-assistenziali e tutti gli interessati.

Contenuti

I lutti personali. I lutti nascosti. I lutti intorno alla nascita. Rapporto madre e figlio/a. Rapporto coppia. I lutti mai espressi come rabbia, pianto, emozioni, depressioni e i lutti

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per terapisti occupazionali, psicologi, infermieri, fisioterapisti, educatori professionali, assistenti sanitari

Cure palliative nel fine vita nelle residenze per anziani

Destinatari

Personale delle case di riposo

Contenuti

Filosofia delle cure palliative, principi, obiettivi. Dal “to cure” al “to care”. Pazienti eleggibili per l’accesso alle cure palliative; il significato di qualità di vita Introduzione alla gestione dei principali sintomi: assessment, interventi assistenziali e terapia farmacologica. Il fine vita e le difficoltà che possiamo incontrare con il paziente ed i familiari. Alcuni nodi critici nella comunicazione/relazione con la persona in fase avanzata di malattia e i caregiver e le strategie per affrontarli Introduzione ad alcuni dilemmi etici alla fine della vita.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Benessere e prevenzione

Calmare le onde della conflitto: guida pratica alla de-escalation per ridurre tensioni e incomprensioni

Idealmente il corso insegna a navigare tra le onde del conflitto al fine di approdare ad una “terraferma relazionale”, con la finalità di ampliare le prospettive e le capacità di vedere i punti di vista dell'altra persona e, al tempo stesso, di sbloccare le dinamiche irrigidite e cronicizzate, attraverso un modello di problem solving volto ad individuare e smantellare i circoli viziosi che spesso stanno alla base delle tensioni relazionali

Contenuti

- Dal “convincere” al “confrontarsi”
- Elementi costitutivi di un conflitto e tipologie
- Dal conflitto interiore al conflitto interpersonale
- Il conflitto tra colleghi e con l'utenza
- Esempi di buone soluzioni e di buone tecniche di de-escalation
- I teatri del conflitto: la gestione con l'utenza e i colleghi
- L'arte del dialogo strategico
- Strategie per risolvere i conflitti
- Trasformare una sconfitta in un successo: strategie di cooperazione
- Dal “io contro di te” al “insieme contro il problema”
- De-escalation applicata

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Il potere dell'ironia per gestire la comunicazione e sentirti sicura – Il potere dell'assertività (aggiornamento per ASO)

Sviluppare la competenza dell'Assertività fondamentale per svolgere il ruolo di ASO che ha forte componente relazionale sia con il paziente che con il resto del team dello studio. Il tutto attraverso valutazione della propria situazione personale e acquisizione strumenti idonei a implementare tale soft-skill. Migliorare questo aspetto di comunicazione relazionale sia con il paziente che con le figure all'interno del team. In fondo, diventare persone assertive migliora tutto l'ambito personale non solo professionale.

Contenuti

- Autostima
- Consapevolezza di sé
- La comunicazione relazionale
- L'assertività come stile di vita

Destinatari

Assistenti di Studio Odontoiatrici

Durata 5 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Effetto Wow in poltrona – dalla prestazione alla percezione... – La qualità percepita e la qualità erogata all'interno di uno studio odontoiatrico

(aggiornamento per ASO)

Imparare ad analizzare i bisogni del cliente e capire la differenza di prospettiva tra quello che pensa lo studio e le reali necessità del cliente.

- saper valutare i bisogni anche latenti del cliente
- capire cosa si intende per Marketing
- come comunicare un preventivo
- i servizi che lo studio deve offrire per soddisfare i bisogni del cliente (che non sono solo la cura odontoiatrica)

Destinatari

Assistenti di Studio Odontoiatrico

Contenuti

- La differenza tra le 4 qualità
- L'immagine dello studio
- Utilizzare lo strumento del feedback
- Quali i servizi indispensabili per essere uno studio moderno

Durata 5 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Gestione dei conflitti e dello stress e comunicazione non violenta

Imparare a riconoscere, affrontare e risolvere i conflitti in modo costruttivo, a gestire lo stress e a promuovere la comunicazione efficace anche adottando tecniche della CNV

Destinatari

Operatori e operatrici dei servizi socio-educativi

Contenuti

- Cosa è lo stress e perché si genera
- Le emozioni, gli schemi mentali e i bias cognitivi, conoscerli per poterli gestire in modo efficace.
La competenza chiamata Assertività, soft-skill quanto mai importante da sviluppare in generale, ma soprattutto in ambiente lavorativo
- La comunicazione non violenta (Rosenberg)

Durata 12 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Tecniche di induzione ipnotica per il benessere: strumenti di base

Le tecniche di induzione ipnotica rappresentano strumenti potenti per facilitare il rilassamento, la gestione del dolore, la riduzione dell'ansia e l'attivazione di risorse interiori. Questo corso ha l'obiettivo di insegnare a operatori sanitari – anche non psicologi e non medici – modalità semplici e sicure per condurre le persone verso uno stato di trance leggera, senza finalità terapeutiche, ma con lo scopo di promuovere il benessere e la calma psicofisica.

Le tecniche insegnate si basano su approcci dimostrati in ambito clinico e formativo, e sono tratte dalla tradizione dell'ipnosi classica, dell'ipnosi conversazionale e dell'ipnosi magnetica. Verranno affrontati i fondamenti teorici, le modalità di induzione e autoipnosi, i pattern linguistici utili e le strategie di comunicazione ipnotica

Contenuti

- Definizione di ipnosi e chiarimenti sui falsi miti.
- Differenze tra ipnosi per il benessere e ipnosi terapeutica.
- Tecniche di induzione: rilassamento progressivo, fissazione, respirazione, induzione rapida e non verbale.
- Utilizzo del linguaggio ipnotico: metafore, presupposizioni, negazioni, tono e ritmo della voce.
- Elementi non verbali: sguardo, postura, micro-movimenti.
- Tecniche di autoipnosi e fascinazione.
- Test di suggestionabilità: teoria e applicazione pratica.

- Come riconoscere e gestire lo stato di trance.
- Deepening e tecniche di intensificazione dello stato ipnotico.
- Modalità di emersione dall'ipnosi.
- Etica, limiti e controindicazioni.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Lavorare con l'intelligenza emotiva nei diversi contesti lavorativi

Il concetto d'intelligenza emotiva (IE o EI, dall'inglese *Emotional Intelligence*) è relativamente recente. Difatti, la prima definizione risale al 1990 ed è stata proposta dagli psicologi statunitensi Peter Salovey e John D. Mayer.

Nonostante ciò, il concetto d'intelligenza emotiva ha iniziato a prendere piede e a divenire "famoso" solo fra il 1995 e il 1996, in seguito alla pubblicazione del libro *"Intelligenza Emotiva: Che cos'è e perché può renderci felici"* da parte dell'autore e giornalista scientifico Daniel Goleman.

La capacità di saper riconoscere sentimenti, emozioni, stati d'animo è espressione dell'Intelligenza Emotiva, una risorsa molto preziosa per entrare in relazione con il mondo interno e con il mondo esterno.

Questa si fonda prevalentemente su due competenze principali, una personale, caratterizzata da abilità specifiche come la consapevolezza, la padronanza di sé e la motivazione, l'altra, sociale, che si basa sulle abilità di empatia e capacità di comunicazione.

Destinatari

Psicologi, medici, animatori, educatori professionali, assistenti sociali, assistenti sanitari, insegnanti

Contenuti

Dal punto di vista teorico, essa può essere considerata come la somma di altre due forme di intelligenza:

quella intrapersonale, basata sul riconoscimento e sulla comprensione delle emozioni per la gestione di sé, e quella interpersona-

le, che si fonda sulla comprensione del ruolo sociale esercitato dall'individuo e sulla gestione dei rapporti con gli altri.

Al centro del discorso di questa Scienza del Sé ci sono, com'è giusto che sia, le emozioni.

Spesso, infatti, i nodi che impediscono il raggiungimento della felicità e del successo e che non lasciano emergere il talento, si nascondono nelle pieghe della storia personale, che è principalmente emotiva.

m.

È pertanto necessario fornire agli operatori un momento e un luogo per "pensare le proprie emozioni", per confrontare i propri "vissuti", al fine di trovare un modo meno faticoso per affrontare le diverse situazioni lavorative.

La condivisione delle proprie paure con altre persone sottoposte alle stesse tempeste emotive, poterle dire, rendendole quindi pensabili in gruppo, superando la paura del giudizio degli altri, ma soprattutto la paura del proprio giudizio su se stessi, permette di iniziare un percorso di crescita umana e sociale.

Tutto ciò inevitabilmente si ripercuoterà in maniera positiva nel gruppo in cui opera.

Individui, gruppi, istituzioni, infatti, non sono mai svincolati ed entità a sé stanti ma ognuno agisce, interagisce e modifica gli altri: un'azione che trasformi anche una sola delle tre variabili, non può che riversarsi su tutto il funzionamento organizzativo.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Sviluppare la propria autostima per diventare assertivi nelle relazioni interpersonali e nelle diverse professioni

L'autostima rappresenta un giudizio globale su sé stessi e sulle proprie capacità che si accompagna ad un senso generale di auto-accettazione e a un atteggiamento positivo verso sé stessi. Se l'immagine che la persona ha di sé risulta insoddisfacente questa determina negativamente il proprio comportamento alimentando insicurezza, paure, difficoltà ad esprimere le proprie idee e le proprie opinioni, dall'altro influenza il proprio stato d'animo, rendendolo insoddisfatto e irritato.

Destinatari

Psicologi, medici, animatori, educatori professionali, assistenti sociali, assistenti sanitari, insegnanti

Contenuti

Nell'ambito della psicologia clinica e della psicoterapia ha assunto una sempre maggiore importanza il costrutto della assertività, con cui si descrive un'abilità di tipo sociale. Sono aumentati nel tempo anche gli studi volti ad individuare e perfezionare tecniche utili al fine di promuoverla ed incrementarla. Il termine assertività deriva dall'inglese "assertiveness" e dal latino "asserere" e indica in senso stretto l'atto dell'affermare, del "dire", dell'esprimere le proprie opinioni e i propri vissuti emotivi in una modalità sicura ma rispettosa della persona. L'assertività è un modo di comunicare che nasce dall'armonia tra abilità sociali, emozioni e razionalità. Raggiungere un equilibrio interiore senza prevaricare e senza soffocare sé stessi,

comunicare con un semplice gesto, riconoscere e gestire emozioni e sentimenti, rispondere alle critiche senza aggredire né subire: sono alcuni aspetti del comportamento assertivo. L'autocontrollo emotivo, unitamente alla consapevolezza delle proprie azioni, alla fiducia nelle proprie capacità, costituisce il fondamento indispensabile per far propria la capacità di saper affrontare ogni situazione potenzialmente ansiogena in modo vincente. L'indecisione, la poca fiducia in sé stessi, la scarsa convinzione del ruolo non assunto, producono invece ansia e stress, nemici dell'autocontrollo. Comunicare utilizzando uno stile assertivo aiuta ad affrontare in maniera efficace qualsiasi situazione conflittuale e diventa quindi uno strumento molto utile a tutte le categorie professionali per la gestione ottimale dei rapporti con gli utenti e i colleghi con cui ci si relaziona.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Cambiare le abitudini per cambiare la vita: come costruire abitudini efficaci ed eliminare quelle disfunzionali nei contesti personali, lavorativi e familiari

La capacità di cambiare le proprie abitudini è una competenza trasversale fondamentale, che incide sulla qualità della vita personale, sull'efficacia nel lavoro e sulla salute delle relazioni. Molti fallimenti nel cambiamento, sia in ambito individuale che organizzativo, non dipendono dalla mancanza di motivazione o volontà, ma dall'assenza di strategie corrette per modificare i comportamenti automatici che guidano il nostro quotidiano. Attraverso un approccio teorico-pratico ispirato ai lavori di Charles Duhigg (The Power of Habit) e James Clear (Atomic Habits), il corso accompagna i partecipanti alla scoperta del meccanismo delle abitudini e fornisce strumenti concreti per: interrompere abitudini disfunzionali, costruire nuove routine utili e sostenibili, rendere automatici i comportamenti che portano al miglioramento personale e professionale.

Contenuti

- Il cervello pigro e le abitudini: perché ripetiamo sempre le stesse cose?
- Il ciclo dell'abitudine: innesco – smania – comportamento – ricompensa.
- Cambiare abitudini nel lavoro: gestione del tempo, comunicazione, sicurezza, qualità.
- Cambiare abitudini personali: stili di vita, autostima, procrastinazione, gestione dell'energia.
- Famiglia e abitudini: come rompere schemi reattivi e costruire relazioni efficaci.
- La regola dei piccoli passi e il metodo dei 4 pilastri (segnale, attrattività, facilità, soddisfazione).
- Strategie di automonitoraggio e accountability.
- Errori da evitare nel cambiamento (motivazione e forza di volontà come fattori sopravvalutati).
- Dalla prestazione al benessere: le abitudini come base dell'identità

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Azioni informative rivolte alle famiglie ed alle persone interessate

Strategie e tecniche per una comunicazione efficace con team lavorativi, familiari e servizi esterni

L'azione formativa è destinata a Educatori dei servizi socio-educativi che operano nell'ambito della disabilità e che si rapportano con equipe di lavoro interne ai servizi, familiari di persone fragili e altri professionisti della rete dei servizi territoriali.

Il corso metterà a disposizione conoscenze e competenze che consentano al ruolo di Educatore di poter utilizzare tecniche di comunicazione efficace ed assertiva in ottica di efficienza gestionale.

Per fare questo, nell'erogazione della formazione verranno sviluppate competenze di padroneggiamento dei principi dell'interazione dialogica (compresa la distinzione tra processo interattivo e contenuto comunicativo) e dunque disporre di strumenti (ovvero strategie e tecniche) per riconoscere e gestire aspetti critici che possono generarsi all'interno del team di lavoro, nei confronti di utenza e familiari e nel rapporto con altri professionisti della rete dei servizi.

Nell'erogazione della formazione si accompagneranno i partecipanti all'applicazione di quanto appreso anche su situazioni individuate dagli stessi e ritenute particolarmente critiche e problematiche.

Destinatari

Educatori Professionali che operano in strutture per disabili in rete con altri servizi del territorio e altre figure socio-sanitarie

Contenuti

Storia della comunicazione e dell'interazione dialogica (distinzione tra processo interattivo

e contenuto comunicativo), efficacia ed efficienza della gestione, tavola periodica dei Repertori Discorsivi, ruolo e matrice organizzativa per obiettivi e processi organizzativi, competenze di gestione e di anticipazione di assetti interattivo-comunicativi critici, prassi e strumenti del Modello Operativo Dialogico.

Durata 16 ore suddivise in 4 giornate da 4 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

Intelligenza Artificiale nei Servizi Sociali e Educativi: comprendere, valutare, applicare

Il corso si propone di introdurre e approfondire il tema dell'intelligenza artificiale in modo accessibile e concreto per chi opera nei servizi educativi e sociali. L'azione formativa intende fornire ai partecipanti gli strumenti conoscitivi di base per comprendere le principali tecnologie di IA attualmente disponibili, con particolare attenzione a quelle generative (come chatbot, assistenti virtuali e generatori di contenuti), e analizzarne criticamente le potenzialità, i rischi e le implicazioni pratiche nel lavoro con le persone. L'approccio sarà orientato all'applicazione quotidiana, alla riflessione critica e alla valorizzazione dell'esperienza professionale dei partecipanti

Destinatari

operatori e operatrici sociali, educatori ed educatrici, docenti, formatori e formatrici, psicologi, pedagogisti, coordinatori di servizi, funzionari pubblici e personale di enti del Terzo Settore che lavorano nei servizi educativi, formativi e sociali, e che desiderano approfondire in modo strutturato e concreto il tema dell'intelligenza artificiale, con l'obiettivo di orientarsi con maggiore competenza e consapevolezza nel contesto della trasformazione digitale

Contenuti

Introduzione all'intelligenza artificiale: definizioni, storia, principali tecnologie. L'IA generativa: come funziona, cosa può fare e quali sono i suoi limiti. Applicazioni dell'IA nei contesti educativi e sociali: casi concreti, strumenti già in uso, prospettive future. Implicazioni etiche: trasparenza, bias, sorve-

glianza, responsabilità. Valutazione dell'impatto dell'IA nei processi organizzativi e relazionali. Laboratorio pratico su chatbot e generatori di testo e immagini. Costruzione di un uso critico, consapevole e rispettoso dell'IA nei servizi alla persona.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

Sistemi di Valutazione Multidimensionali, Progetto di Vita e Budget di Progetto (Decreto Legislativo 2027)

Approfondimento sui sistemi di valutazione multidimensionali rivolti alle persone con disabilità, in coerenza con il quadro normativo introdotto dal Decreto Legislativo 2027. L'azione formativa si concentra sul concetto di "Progetto di Vita" come strumento centrale per garantire un approccio personalizzato e integrato alla presa in carico, e sul "Budget di Progetto" come leva per rendere concretamente attuabili gli interventi. Particolare attenzione è dedicata al ruolo attivo dei professionisti e dei volontari nei processi di valutazione, progettazione e attuazione, all'interno di una logica di coprogettazione e centralità della persona

Destinatari

collaboratrici e collaboratori professionali e volontari dei servizi sociali per persone con disabilità, con particolare riferimento all'Ufficio 24.3, e a tutte le figure coinvolte nei processi di valutazione, presa in carico e progettazione individualizzata

Contenuti

Il quadro normativo introdotto dal Decreto Legislativo 2027; principi e strumenti della valutazione multidimensionale; la costruzione del Progetto di Vita nel rispetto dell'autodeterminazione della persona; il Budget di Progetto come strumento per attivare e integrare risorse pubbliche, private e informali; ruoli e responsabilità dei professionisti e dei volontari nel processo valutativo e progettuale; buone prassi e modelli applicativi; laboratorio pratico su casi simulati o reali

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

Teambuilding e Benessere Organizzativo nei Servizi Sociali

Percorso formativo esperienziale volto a sviluppare consapevolezza e competenze nella gestione dei gruppi di lavoro, con particolare attenzione alle dimensioni io-gruppo-istituzione. Attraverso simulazioni, esercitazioni di team-building, casi studio e pratiche filosofiche, i partecipanti e le partecipanti impareranno a riconoscere le dinamiche relazionali, promuovere ambienti sostenibili, valorizzare ruoli e competenze, costruire strategie di retention. L'obiettivo è favorire un approccio non manipolatorio, capace di coniugare il raggiungimento degli obiettivi con il benessere personale, organizzativo e sociale.

Destinatari

Personale a capo dei vari servizi, Coordinatori di area

Contenuti

- Obiettivi e Valori sul lavoro, un approccio non manipolatorio.
- Critica agli Standard ed ai Modelli Comportamentali
- Le dimensioni dell'essere squadra: io, gruppo, istituzione
- Le norme per lavorare bene in un gruppo: esterne, interne, condivise, accessibili.
- Condivisione degli obiettivi d'impresa e di progetto
- Prendere decisioni in un approccio di squadra
- La gestione delle riunioni: ruolo, tempo, obiettivi, visualizzazione e restituzione.
- Il feedback

Durata 20 ore su 5 mattine

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

L'intervento dialogico con autori di violenza: teoria e metodo per l'intervento nell'ambito lavoro sociale e pedagogico

L'azione formativa è destinata ad Assistenti Sociali ed Educatori Sociali che, nello svolgimento dei propri incarichi, si trovano fronteggiare casistiche e situazioni il cui utente diretto è Autore di Violenza di Genere o Domestica o potenziale tale.

Il corso mette a disposizione conoscenze pragmatiche e competenze operative volte a mettere i professionisti nella condizione di pianificare, erogare e monitorare interventi con utenti Autori di Violenza secondo criteri di efficacia e in ottica di promozione della Salute (sia dell'utente diretto sia, di riflesso, verso le figure ad esso prossime, quali figli, partner, nucleo familiare).

Destinatari

Assistenti Sociali ed Educatori professionali che si trovano gestire casistiche e situazioni il cui utente diretto è Autore di Violenza di Genere o Domestica – o potenziale Autore

Contenuti

- elementi di inquadramento normativo dell'ambito (es. Convenzione di Istanbul, Legge Codice Rosso, Piano Strategico Nazionale sulla Violenza Maschile Contro le Donne, Codice Penale) e differenze tra gli status giuridici dell'utente autore di violenza (libero cittadino, indagato, imputato, condannato, Ammonimento del Questore, Sospensione Condizionale della Pena, Messa alla Prova, Misure Alternative alla Detenzione);

- definizioni operative dei costrutti di riferimento (es. Violenza di Genere, Carriera Biografica);
- tavola periodica dei Repertori Discorsivi e osservazione degli indicatori;
- criteri di osservazione e inquadramento della situazione a supporto dell'intervento;
- competenze di gestione e di anticipazione di assetti critici; prassi e strumenti del Modello Operativo Dialogico per l'intervento nell'ambito della Violenza di Genere e Domestica

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

Il Case Manager nei progetti integrati di empowerment e di integrazione socio-lavorativa per persone vulnerabili con background migratorio

Rafforzare il ruolo del Case Manager nei progetti di empowerment e integrazione socio-lavorativa di persone vulnerabili con background migratorio. La proposta integra contenuti teorici e pratici con l'obiettivo di rendere più efficace la presa in carico dei casi complessi attraverso strumenti concreti di analisi, progettazione e gestione

Destinatari

Membri di équipe multidisciplinari attivi nei servizi legali, sociali, educativi e del lavoro

Contenuti

Modulo 1 – Analisi e valutazione del caso

- Dalla narrazione della persona all'analisi di rischi, risorse e priorità
- Assessment multidimensionale e criteri operativi (aree giuridica, sociale, lavorativa, linguistica, abitativa, salute, ecc.)
- Strumenti per ridurre bias decisionali e orientare la progettazione

Modulo 2 – Progettazione e gestione dell'intervento individualizzato

- Dal processo valutativo al Patto/Programma Unico, PAI/PI
- Definizione di obiettivi SMART, indicatori e criteri di esito
- Monitoraggio e gestione degli scostamenti, piano di recupero e provvedimenti

Modulo 3 – Lavoro di équipe e governance del caso

- Ruoli e responsabilità nell'équipe multidisciplinare

- Strumenti organizzativi: convocazioni, calendarizzazione e gestione delle riunioni
- Comunicazione tra colleghi, tracciabilità e gestione dei conflitti

Modulo 4 – Comunicazione e relazione con l'utenza

- Strategie di comunicazione chiara e comprensibile con l'utenza
- Condivisione formale del progetto e uso di mediatori/traduzioni
- Gestione dei momenti chiave: avvio, variazioni, chiusura

Modulo 5 – Documentazione e archiviazione

- Standard qualitativi per verbali, reportistica, lettere e regolamenti
- Diario condiviso e pacchetto di chiusura del progetto
- Audit documentale e correzione degli errori

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

Lavorare con gli autori di violenza: per un approccio globale alla violenza di genere tra relazioni affettive, abilità di vita, sicurezza e promozione della salute

Il percorso formativo mira a fornire conoscenze teoriche, strumenti pratici e strategie che aiutano a focalizzare il lavoro sociale e pedagogico con uomini violenti, nel rispetto della normativa vigente, degli standard europei per i percorsi per autori di violenza domestica e sessuale e dei principi delineati nelle Linee guida per lo sviluppo di standard per i programmi che lavorano con gli autori di violenza domestica

Destinatari

Assistenti sociali e educatori sociali – Altri operatori del settore socio-sanitario e socio-educativo che lavorano con uomini autori di violenza o in contesti di violenza domestica.

Contenuti

- Comprendere la Violenza e l'Autore
- Modelli di Intervento e Quadro Normativo
- La Rete dei Servizi e la Collaborazione Multiprofessionale
- I CUAV e i Servizi partner di supporto alle donne
- Il rischio della recidiva
- Tecniche di Lavoro Sociale e Pedagogico
- Implicazioni Etiche e Benessere dell'Operatore

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

Implementazione di conoscenza reciproca tra tribunale ordinario e distretti sociali

Il corso si propone di illustrare i flussi informativi tra Procura e Tribunale (civile e penale) Ordinari, Procura e Tribunale dei Minorenni, e assistenti sociali, con l'obiettivo di garantire una efficace azione di coordinamento tra la Procura Ordinaria, i servizi sociali e la Procura per i Minorenni di Bolzano; ciò al fine di assicurare una tutela immediata ed effettiva ai minori e alle donne vittime di abuso o di violenza domestica, evitando sovrapposizioni di interventi che possano risultare pregiudizievoli, e permettendo di agire con la massima tempestività, sinergia e segretezza.

Verranno affrontati casi concreti di collaborazione reciproca, con l'obiettivo di raggiungere un linguaggio comune e una prassi virtuosa da seguire, al fine di adottare un approccio multidisciplinare e coordinato tra tutti i soggetti istituzionali, garantendo tempestivi interventi di protezione per le vittime

Destinatari

Il corso è indirizzato a personale delle sette Comunità comprensoriali della Provincia Autonoma di Bolzano e ai venti distretti sociali dell'Azienda Servizi Sociali di Bolzano, nonché a personale della Provincia di Bolzano "Ufficio per la Tutela dei minori e l'inclusione sociale" e "Anziani e distretti sociali".

Contenuti

Il corso si propone di affrontare sia alcuni aspetti di parte generale di diritto penale che alcuni aspetti di procedura penale. Saranno affrontati anche profili di coordinamento per i procedimenti civili di separazione, divorzio e relativi ai minorenni e, dunque

nei rapporti col Tribunale civile (giudice istruttore e Tribunale collegiale) e col Tribunale dei Minorenni, nonché con la Procura ordinaria e dei Minori, in particolare in presenza di situazioni di violenza domestica, con specifico riferimento alle seguenti fattispecie di reato, che coinvolgono o meno minorenni:

- a) art. 572 c.p.;
- b) artt. 609-*bis* ss. c.p.;
- c) art. 612-*bis* c.p.;
- d) nonché – ove possibile – per reati comunque collegati a quelli supra a), b) e c), quali l'art. 582 c.p. aggravato ai sensi:
 - a. dell'art. 576, co. 1, nn. 2, 5, 5.1, c.p.
 - b. dell'art. 577, co. 1, n. 1) e co. 2, c.p.).

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

La gestione del rischio di recidività: teoria, metodo e strumenti per l'intervento secondo la prospettiva dialogica

L'azione formativa è destinata a tutte quelle figure professionali che, intersecando l'ambito penale nella propria quotidianità, lavorano con utenza rispetto cui si rende necessario rilevare, monitorare e ridurre il rischio di recidività per la ricommissione di un reato.

Il corso mette a disposizione conoscenze teorico-metodologiche e competenze operative volte a mettere i professionisti nella condizione di rilevare e descrivere il grado di esposizione al rischio di recidività e di intervenire in ottica di riduzione (quando elevato, trasformando le criticità) o di mantenimento (quando ridotto, valorizzando i punti di forza) di tale esposizione.

Al fine di mantenere un elevato grado di trasferibilità nella quotidianità dell'intervento professionale, nell'erogazione della formazione si accompagneranno i partecipanti all'applicazione di quanto appreso anche su situazioni individuate dagli stessi e ritenute particolarmente critiche e problematiche.

Destinatari

Figure professionali che lavorano presso UEPE e USMM e presso Istituti Penitenziari e Istituti Penitenziari per Minorenni (Assistenti Sociali, Educatori Professionali, Mediatori Penali, Psicologi, Criminologi), e professionisti che lavorano presso enti del terzo settore

Contenuti

- distinzione tra "Recidiva" (livello giuridico) ed "Esposizione al Rischio di Recidività" (livello metodologico-operativo);

- *Societas e Communitas*, Carriera Biografica e Biografia, Conflitto/Controversia,
- indicatori interattivo-discorsivi (Tavola Semi-radiale dei Repertori Discorsivi)
- Paradigma Narrativistico e Dialogica;
- Strumento per la Valutazione del Grado di Esposizione al Rischio di Recidività applicato all'Esecuzione Penale interna ed Esterna;
- Elementi per la progettazione, gestione e monitoraggio dell'intervento con il singolo utente o con gruppi.

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

La gestione dell'aggressività in ambito socio-sanitario: strategie dialogiche di de-escalation e riduzione del rischio di conflitto

L'azione formativa è destinata ad operatori che lavorano in servizi socio-assistenziali, educativi e socio-sanitari e che, per le situazioni di cui si occupano, sono esposti al rischio di agiti aggressivi e violenti nei loro confronti).

Il corso mette a disposizione conoscenze pragmatiche e strategie operative volte a mettere i professionisti nella condizione sia di anticipare e ridurre il rischio di esposizione a condotte violente, sia di gestire situazioni in cui è in corso un'escalation di condotte violente.

Destinatari

Operatori di servizi socio-assistenziali, educativi e socio-sanitari indipendentemente dal livello di esperienza o dal ruolo rivestito (es. assistenti sociali, educatori professionali, medici, infermieri, operatori socio-sanitari, operatori socio-assistenziali).

Contenuti

- uso strategico dell'incertezza nel processo interattivo-comunicativo tra operatore-utente;
- elementi della Mediazione Dialogica a supporto degli operatori dell'ambito socio-sanitario;
- definizioni operative dei costrutti di riferimento (es. distinzione e peculiarità tra conflitto e controversia);
- tavola periodica dei Repertori Discorsivi (indicatori interattivo-comunicativi di escalation/de-escalation);

- criteri di osservazione e inquadramento della situazione a supporto dell'intervento;
- competenze di gestione e di anticipazione di assetti critici.

Durata 40 ore

Quota di partecipazione € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

Conversazione motivazionale con i genitori nel contesto coercitivo della protezione dei minori

Destinatari

Docenti; assistenti sociali e educatori sociali – Altri operatori del settore.

Contenuti

Conversazione su come opera la giustizia minorile e iter delle segnalazioni su ragazzi in situazioni di difficoltà cui seguirà discussione con le domande dei partecipanti

Durata 3 ore

Quota di partecipazione gratuito

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

MSNA e Introduzione al settore dei permessi di soggiorno: Base giuridica, requisiti e trattamento

Il corso intende offrire una panoramica sulle norme e la giurisprudenza che disciplinano l'ingresso e la presenza del MSNA fino al raggiungimento della maggiore età e sulle norme che disciplinano il soggiorno oltre la maggiore età. Particolare attenzione verrà data anche alle prassi locali di gestione delle procedure amministrative inerenti la condizione del MSNA e neomaggiorenne. Inoltre verrà fatta una panoramica sui permessi di soggiorno per studio, lavoro, attesa occupazione che riguardano anche gli adulti stranieri in generale.

Destinatari

assistenti sociale e operatori dell'Ufficio per
la Tutela dei minori e l'inclusione sociale
della Provincia di Bolzano

Contenuti

Inquadramento giuridico della condizione del minore straniero non accompagnato, accertamento dell'età, accoglienza, diritto all'unità familiare, affidamento, domanda di asilo, tipologie di permessi di soggiorno tra cui minore età, studio, lavoro, attesa occupazione

Durata 16 ore**Quota di partecipazione € 45,00**

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS per assistenti sociali

Note

[illegible]

Handicap

Lingua dei segni italiana LIS

Sensibilizzazione rispetto alle problematiche relative alla sordità, alla cultura della sordità e allo svantaggio sociale derivante. Il corso ha l'obiettivo di introdurre gli iscritti alla conoscenza di una lingua visivo-gestuale, stimolando le capacità visive attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali della Lingua dei Segni con lezioni teoriche e pratiche.

Destinatari

precedenza a docenti e collaboratori all'integrazione

Contenuti

I metodi didattici scelti per questo corso favoriscono l'equilibrio tra teoria e pratica con degli interventi espositivi, giochi di ruolo, e numerosi studi di casi che sollecitano la partecipazione dinamica dei partecipanti e l'interazione con i docenti. Il corso prevede anche l'esercitazione delle modalità comunicative visivo-gestuale (CVG). Attraverso esercizi pratici e giochi espressivi i partecipanti al corso potranno riscoprire e potenziare le modalità comunicative visivo-gestuali apprendendone le regole di applicazione e uso nell'interazione.

Verranno trattati, e nei corsi di livello superiore ripresi e approfonditi, alcuni argomenti con particolare attenzione alle coniugazioni, ai tempi e modi dei verbi: l'allievo imparerà ad usare una serie di espressioni e frasi per descrivere la propria famiglia e altre persone, con descrizioni sia fisiche che caratteriali, le proprie condizioni di vita, il lavoro, per migliorare la comunicazione su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti la vita quotidiana (per es. la famiglia, gli hobby, il lavoro, i viaggi e i fatti d'attualità), e

descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze e ambizioni, riuscendo anche a motivare e spiegare brevemente opinioni e progetti

Livelli corsi

- Corso base di lingua dei segni LIS
- Corso di lingua dei segni LIS A1.3 (proseguimento corso BASE)
- Corso di lingua dei segni LIS 2.1 (proseguimento A1.3)
- Corso di lingua dei segni LIS 2.3 (proseguimento A2.1)

Durata 20 o 30 ore

Quota di partecipazione: € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

L'intervento di stimolazione sensoriale (5 sensi) e multisensorialità per la persona con disabilità psicofisica grave e gravissima o autismo grave

Il corso offre ai partecipanti la possibilità di conoscere i contenuti teorici e le applicazioni pratiche della stimolazione sensoriale e multisensoriale per la persona con disabilità complessa. La riflessione iniziale del corso riguarda i contenuti teorici della stimolazione sensoriale e multisensoriale. Successivamente, si affrontano le varie metodologie operative riferite ai cinque ambiti di stimolazione sensoriale (tatto-vista-udito-gusto ed olfatto), considerandone i significati teorici, la programmazione dell'attività e la struttura metodologica di applicazione. Si porrà attenzione anche all'applicazione di interventi di multisensorialità. Una parte della formazione è riferita ai significati che riveste la manipolazione oggettuale, intesa come pratica di sviluppo della motricità fine, della coordinazione oculo manuale, del rapporto oggettuale.

Destinatari

Il corso è aperto alle varie figure professionali che operano nell'ambito della disabilità: Educatori professionali e socio pedagogici-Logopedisti-Fisioterapisti-Psicologi-Terapisti occupazionali-Terapisti della neuro psicomotricità dell'età evolutiva-Psicomotricisti-Asa-Osa-Oss, ecc.

Contenuti

- Le persone con disabilità psicofisica grave e gravissima, o autismo i loro bisogni, le loro risorse

- I contenuti teorici, i principi di base e la finalità della stimolazione sensoriale e multisensoriale
- I significati della relazione educativa, dell'ambiente educativo, della modalità educativa
- Le specificità metodologiche della stimolazione sensoriale
- La progettazione di attività di stimolazione sensoriale

L'attività di stimolazione multisensoriale.

Cosa portare

Ogni partecipante dovrà munirsi di due asciugamani medi.

Durata 15 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per psicologi, educatori professionali, fisioterapisti, terapisti occupazionali, infermieri, logopedisti.

La presa in carico della persona con fratture vertebrali osteoporotiche e traumatiche: indicazioni assistenziali, strategie operative e progettazione assistenziale individualizzata.

Finalità dell'azione formativa: conoscenza degli strumenti e delle strategie operative assistenziali, nella presa in carico della persona con osteoporosi /frattura vertebrale

Destinatari

Infermieri, terapisti occupazionali, educatori professionali, logopedisti, operatori socio assistenziali, operatori socio sanitari.

Contenuti

- Osteoporosi e fratture vertebrali
- Busto dorso-lombare, bustino lombare e corsetto iper-estensore a tre punti C35
- La movimentazione della persona con frattura vertebrale a letto, durante l'assistenza, l'igiene e assistenza all'alimentazione a letto
- Uso corretto degli ausili per le ADL e nei transfert
- Assistenza alla ripresa della deambulazione con e senza ausili

Durata 8 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Le alterazioni sensoriali nell'autismo grave. Gli interventi metodologici della stimolazione basale e dello Snoezelen

Metodologie educativo-riabilitative per la persona con autismo, alterazioni percettive ed atteggiamenti comportamentali complessi.

Nel panorama attuale della disabilità si nota un crescente aumento della patologia autistica anche associato ad altri aspetti deficitari.

Nell'ambito pedagogico e della riabilitazione è necessario conoscere strumenti operativi adeguati. Processi metodologici idonei, aiutano l'operatore ad entrare in comunicazione con queste persone, per garantirgli un soddisfacente processo di crescita, ed una migliore qualità di vita.

Il corso si prefigge di far riflettere i partecipanti in merito alle caratteristiche delle persone con autismo e le alterazioni percettive. Si propongono modalità di lettura del soggetto, in riferimento all'aspetto patologico, ed ai vissuti esistenziali della persona.

In particolare si considerano le alterazioni sensoriali, che provocano nella persona, uno stato di confusione, ansia ed atteggiamenti comportamentali complessi.

Si analizzeranno i disturbi specifici di sensorialità, come la persona con autismo li vive, quali sono i conseguenti comportamenti, come comprenderli e quali strumenti metodologici di Stimolazione Basale e di Snoezelen proporre nell'ambito dell'accompagnamento educativo-riabilitativo quotidiano.

Destinatari

Il corso è aperto alle varie figure professionali che operano nell'ambito della disabilità:

Educatori professionali e socio pedagogici, Logopedisti, Fisioterapisti, Psicologi, Terapisti occupazionali, Terapisti della neuro psicomotricità dell'età evolutiva, Psicomotricisti, Asa-Osa-Oss, ecc.

Contenuti

- la persona con autismo grave e le alterazioni sensoriali, caratteristiche, deficit, risorse
- l'osservazione iniziale l'osservazione nell'iter educativo/riabilitativo
- L'intervento educativo/riabilitativo:
- modalità educativa
- strumenti educativi/riabilitativi specifici

Durata 15 ore

Quota di partecipazione € 55,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per psicologi, educatori professionali, fisioterapisti, terapisti occupazionali, logopedisti, terapisti della neuropsicomotricità dell'età evolutiva.

La Stimolazione Basale®: Proposte di stimolazioni sensoriali per la persona con disabilità psicofisica grave o autismo con stati comportamentali complessi (Corso Base)

All'interno dei Centri per persone con disabilità, si sente l'esigenza sempre più pressante di accrescere la qualità e la specificità della formazione del personale, in merito alla comunicazione e all'intervento educativo-riabilitativo per la persona con disabilità psicofisica grave e gravissima o autismo grave. Il corso base di Stimolazione Basale offre conoscenze introduttive riferite a questo approccio pedagogico-terapeutico fornendo strumenti metodologici di stimolazione sensoriale corporea.

Destinatari

Il corso è aperto alle varie figure professionali che operano nell'ambito della disabilità: Educatori professionali e socio pedagogici, Logopedisti, Fisioterapisti, Psicologi, Terapisti occupazionali, Terapisti della neuro psicomotricità dell'età evolutiva, Psicomotricisti, Asa-Osa-Oss, ecc.

Contenuti

- Le persone con disabilità psicofisica grave e gravissima o autismo grave, i loro bisogni, le loro risorse
- I contenuti teorici della Stimolazione Basale
- I principi di base e le finalità
- I significati della relazione educativa, dell'ambiente educativo, della modalità educativa

- La cura del posizionamento percettivo e la stimolazione dell'attività propria per la persona con disabilità complessa
- Il significato della comunicazione sensoriale corporea
- I tre aree sensoriali al centro dell'approccio pedagogico terapeutico: percezione e stimolazione somatica, percezione e stimolazione vibratoria, percezione e stimolazione vestibolare
- La Stimolazione Basale nella pratica educativa

Durata 22 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per psicologi, educatori professionali, fisioterapisti, terapisti occupazionali, logopedisti, terapisti della neuropsicomotricità dell'età evolutiva.

La Stimolazione Basale®: Rendere educativa la quotidianità della persona con disabilità psicofisica, grave e gravissima o autismo grave e stati comportamentali complessi (Corso Approfondimento)

Il corso offre ai partecipanti la possibilità di approfondire contenuti teorici ed applicazioni pratiche inerenti la "Stimolazione Basale". Dopo un collegamento iniziale con i contenuti del corso base, si focalizzerà l'attenzione sul significato che riveste operare in un contesto educativo, per persone con disabilità complessa. Successivamente a questa fase introduttiva, che riguarda la struttura portante dell'operare nell'ottica educativo-riabilitativa, si affronteranno tematiche specifiche, inerenti svariate tipologie di interventi metodologici.

Destinatari

Il corso è aperto alle varie figure professionali che operano nell'ambito della disabilità: Educatori professionali e socio pedagogici, Logopedisti, Fisioterapisti, Psicologi, Terapisti occupazionali, Terapisti della neuropsicomotricità dell'età evolutiva, Psicomotricisti, Asa-Osa-Oss, ecc. che hanno frequentato il corso base di Stimolazione Basale

Contenuti

La quotidianità della persona con disabilità complessa (bisogni, risorse)

- Contenuti teorici e finalità degli interventi educativo-riabilitativi
- Contenuti pratici degli interventi educativo-riabilitativi:

- le stimolazioni senso-percettive della Stimolazione Basale e la loro applicazione in laboratori strutturati
- la stimolazione somatica nella pratica educativo-riabilitativa quotidiana
- interventi di stimolazione somatica a struttura globale
- interventi di stimolazione somatico-vibrotattile a struttura globale
- la stimolazione vestibolare per la persona con disabilità complessa
- il rilassamento psicofisico percettivo
- esperienze di rilassamento attraverso la micro pressione
- la sensorialità della stimolazione basale per la zona del volto/peri-orale/labiale

Durata 22 ore

Quota di partecipazione € 70,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per psicologi, educatori professionali, fisioterapisti, terapeuti occupazionali, logopedisti, terapeuti della neuropsicomotricità dell'età evolutiva.

Seminario di approfondimento post formazione in Stimolazione Basale® – Le sensorialità della Stimolazione Basale

La proposta formativa si rivolge a professionisti che hanno seguito almeno il corso base di Stimolazione Basale.

Il seminario offre una riflessione in merito a come effettuare un'osservazione, una valutazione ed una progettazione di Stimolazione Basale

Destinatari

Professionisti che hanno già seguito almeno il corso base di Stimolazione Basale

Contenuti

- come effettuare un'osservazione di Stimolazione Basale per un caso clinico
- come effettuare una valutazione di Stimolazione Basale per un caso clinico
- come effettuare un progetto di Stimolazione Basale per un caso clinico
- come effettuare un monitoraggio di un intervento di Stimolazione Basale per un caso clinico

Durata 8 ore

Quota di partecipazione € 55,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECM per psicologi, educatori professionali, fisioterapisti, terapeuti occupazionali, logopedisti, terapeuti della neuropsicomotricità dell'età evolutiva

Movimentazione manuale dei carichi Evitare di sollevare con Cinestetica nel contesto educativo

Riservato a collaboratori all'integrazione indicati dal servizio prevenzione e protezione

Questa formazione è rivolta alle persone che hanno un ruolo educativo professionale con bambini con disabilità (categoria rischio 1-2). Gli educatori imparano a perfezionare la sensibilità al proprio movimento. Sviluppano una comprensione della propria anatomia e delle situazioni di stress biomeccanico. Ampliando il proprio spazio di manovra nelle interazioni educative quotidiane, possono trovare il modo di alleviare la loro fatica fisica ed evitare in gran parte di sollevare e trasportare e imparare ad accompagnare i loro bambini in modo mirato, vario e adattato allo sviluppo.

Contenuti

Basi legali

Relazione attraverso il tatto e il movimento

Concetto di interazione

Il controllo del peso nella forza di gravità / Sperimentare l'anatomia e la biomeccanica

Concetto di anatomia funzionale

Il potenziale degli modelli di movimento

Concetto di movimento umano

Esperienza di efficacia

Concetto di sforzo

Comprendere le attività quotidiane / sostenere la locomozione

Concetto funzione umana

Modellare l'ambiente/utilizzare gli ausili

Concetto di ambiente

Obiettivi

I partecipanti

- Conoscono le basi legali riguardo la Movimentazione manuale dei carichi
- Sanno utilizzare il proprio sistema sensoriale per riconoscere quando iniziano a caricarsi del peso
- Sviluppano una comprensione della propria anatomia e delle sue funzioni
- Sperimentano e comprendono l'importanza della qualità del proprio movimento in relazione allo sviluppo, ai processi di apprendimento e alla salute
- Sanno porre consapevolmente l'attenzione al proprio movimento durante le interazioni quotidiane con i bambini.
- sviluppano idee su come trovare sollievo fisico attraverso la creazione dell'ambiente e l'uso di ausili
- sperimentano e conoscono i 6 concetti Kinaesthetics e li collegano con il proprio ruolo educativo

Durata 18 ore

Quota di partecipazione € ••,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Migrazioni e Disabilità: nuove alleanze e buone pratiche per l'inclusione e il benessere sociale

Il percorso formativo mira a sviluppare consapevolezza delle diversità culturali e ad acquisire chiavi di lettura dei percorsi migratori e delle fasi di insorgenza delle disabilità. Arricchendo la pratica quotidiana degli operatori di risorse personali e strumenti condivisi, l'azione formativa tenderà a favorire un approccio multidimensionale alla disabilità sensibile alla cultura.

La formazione è centrata su un approccio interattivo con i partecipanti, sull'apprendimento esperienziale e sulla riflessione condivisa su casi studio ed esperienze critiche. Fa riferimento ed intreccia diverse prospettive teorico-pratiche focalizzate sull'approccio centrato sulla persona e le competenze interculturali; sulla negoziazione interculturale, la relazione di fiducia, l'ascolto empatico e la psicologia interculturale.

Contenuti

Accoglienza connettiva ed emancipante delle disabilità, traumi migratori e resilienza, sindrome dell'esiliato, choc culturale e risorse personali, normale e patologico, integrazione e inclusione, decentramento osservativo e culturale, abilità comunicative, abilità relazionali e tecniche comunicative culture-sense per relazioni efficaci e funzionali ai bisogni del singolo e della comunità (possibilità e limiti), esperienze empatiche e relazioni di fiducia, negoziazione e mediazione, procedure, strumenti e buone prassi interculturali, cenni di etnopsicologia.

Destinatari

Il corso può rivolgersi a professionisti, apprendisti, studenti e volontari che, a vario

titolo, nell'ambito delle loro attività lavorative e di studio e/o degli interessi personali, si relazionano con le disabilità complesse, i percorsi migratori e le problematiche personali e sociali di inclusione e integrazione.

Durata 10 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: Il corso verrà accreditato: ECS

Management

Youth worker – Promotore/trice di politiche giovanili

Qualificazione professionale introdotta nel Repertorio provinciale dei titoli di formazione professionale e delle qualificazioni professionali con Deliberazione della Giunta Provinciale n. 934 del 24 ottobre 2023

Chi è lo Youth Worker?

Il/La promotore/ice di politiche giovanili (youth worker) supporta la promozione dello sviluppo personale, educativo-formativo e sociale, più in generale del ben-essere (well-being), dei giovani in età compresa tra gli 11 ed i 30 anni.

Qual è il suo ambito di attività

Gli ambiti di operatività sono molteplici e tra loro integrati: ambito scolastico e formativo, ambito sociale, ambito culturale. Il/La promotore/trice di politiche giovanili (youth worker) esercita le sue attività nell'ambito di progetti e servizi multi-contesto, dalle istituzioni scolastiche e formative, ai centri giovani, alle associazioni e spazi del privato sociale. Attraverso il coinvolgimento e l'integrazione di servizi del territorio di varia tipologia, il/La promotore/trice di politiche giovanili (youth worker) svolge, nello specifico, attività inerenti all'ideazione, alla co-progettazione, alla promozione, all'organizzazione, all'esecuzione, al monitoraggio di progetti, azioni, iniziative che riflettono i loro bisogni, interessi ed esperienze e che sono funzionali a promuovere le capacità e le potenzialità personali, la comunicazione e l'aggregazione sociale nella prospettiva di crescita, di autonomia e di cittadinanza attiva.

Come ottenere la qualificazione professionale

Si potrà accedere all'esame finale per ottenere la qualificazione di "Youth Worker/Promotore/trice di Politiche Giovanili", formalmente riconosciuta attraverso la specifica certificazione valida sul territorio nazionale ed europeo, attraverso due differenti strade

- Servizio IVC per chi già possiede l'esperienza tramite colloquio e preparazione di un dossier in cui vengono documentate le esperienze riconducibili alla qualificazione professionale di riferimento
- Percorso formativo per chi, invece, non ha esperienza lavorativa, ma vuole ottenere questo riconoscimento, che sarà realizzato a partire dal mese di febbraio 2025 dalla Scuola professionale provinciale per le professioni sociali "E. Lèvinas" di Bolzano.

Servizio IVC

Requisiti di accesso

Sono ammesse le persone in possesso di un titolo di istruzione e di formazione, ivi compreso quello di istruzione e formazione professionale, referenziato al 3° Livello EQF/ QNQ e con esperienza di almeno 18 mesi, anche non continuativi, in attività rivolte ai giovani e/o alla promozione delle politiche giovanili o in attività svolte nell'associazionismo sociale, sanitario, culturale anche a titolo di volontariato.

Struttura di riferimento

Direzione Formazione Professionale in lingua italiana

Percorso Formativo

Requisiti di accesso

Sono ammesse le persone in possesso di un titolo di istruzione e di formazione, ivi compreso quello di istruzione e formazione professionale, referenziato al 3° Livello EQF/ QNQ.

Minori

Kamishibai – Narrazione in ambito educativo

Il Kamishibai (traducibile come “teatro o dramma di carta”) è un antico metodo giapponese di raccontare storie attraverso le immagini e la voce del narratore. Quindi è inteso come un’arte e uno strumento per narrare eventi reali o fittizi attraverso immagini, metafore, parole, suoni, luci e ombre...

Si tratta di un teatrino molto semplice fatto di legno o di carta che invita a raccontare e a fare teatro insieme ai bambini e, perché no, anche con le famiglie! (anche con attività online)

Infatti, il Kamishibai può diventare uno mezzo di valore per costruire spazi di “incontro”, di relazione e di comunicazione efficaci, carichi di emozioni e fantasia fra gli adulti e i bambini, fra gli stessi bambini e fra gli educatori/insegnati e le famiglie.

Destinatari

Tagesmutter, educatori del Nido, insegnanti della scuola dell’infanzia, operatori educativi, pedagogisti, operatori culturali, coordinatori, titolari di Nido e micronido, etc.

Contenuti

Elenco dei contenuti affrontati durante il corso:

La narrazione in quanto risorsa espressiva per creare nuove sinergie e facilitare nuove conoscenze, in un ambiente di benessere e crescita del bambino: la narrazione nella routine educativa & la narrazione come evento

Narrazione e ascolto attivo per coinvolgere i bambini in ambito educativo

Tecniche di costruzione del Kamishibai, utilizzando materiali di recupero

Creatività e narrazione: strumenti per coinvolgere le famiglie nella vita del Servizio Educativo

Materiali a disposizione dei corsisti:

Elenco dei materiali da reperire per la costruzione del Kamishibai

Tutorial per decorare il Kamishibai con cartapesta (disponibile per 20 gg)

Bibliografia di riferimento

Durata 9 ore

Quota di partecipazione 30,00 Euro

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

C'era una volta il magico Natale...

Nel periodo natalizio il rituale dell'attesa, può rappresentare tanti piccoli e grandi momenti che l'insegnante/educatore può personalizzare e costruirsi su misura con creatività e valore educativo.

Sicuramente il Natale, fra tutte le ricorrenze annuali, è la più sentita. Al di là della sua valenza religiosa, questa festività è in grado di coinvolgere grandi e piccini poiché la sua magia travolge tutti senza esitazione (devoti, miscredenti e persone con altri credi ...).

Infatti, in questo periodo gli adulti si lasciano trasportare dall'entusiasmo e dalla fantasia dei bambini perché "tutto è possibile".

In questo corso lavoreremo insieme per comprendere come valorizzare questa occasione per narrare storie ai bambini, costruire libri magici e, al contempo, rinforzare la collaborazione con le famiglie in forma divertente e rassicurante!

Destinatari

Educatori del Nido, insegnanti della scuola dell'infanzia, insegnanti della scuola elementare, operatori educativi, pedagogisti, operatori culturali, coordinatori, PO, dirigenti scolastici, titolari di Nido e micronido, insegnanti di L1-L2 LS., etc.

Contenuti

Il natale e gestione della diversità

La narrazione come comunicazione d'esperienza e come comunicazione di senso.

La narrazione come processo di facilitazione della conoscenza dell'altro

Approcci e tecniche narrative per

- coinvolgere attivamente i bambini
- coinvolgere attivamente adulti e bambini

- creare una storia
- creare i personaggi di una storia
- narrare una storia

Durata 8 ore

Quota di partecipazione € 30,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Come accrescere l'autostima nei bambini per la costruzione della propria identità

L'autostima non è una cosa data. Non nasciamo con un'alta o con una bassa autostima. Essa si costruisce con il tempo, in base a diversi fattori che entrano in gioco e si influenzano reciprocamente. È proprio dalle prime fasi dello sviluppo che inizia il processo di formazione dell'identità di un individuo, cioè sin dalla nascita. In questo percorso le componenti sociali tendono fortemente a condizionare lo sviluppo della personalità e permettono al soggetto di giungere alla formazione di un Io coerente e in equilibrio col suo ambiente.

Sono centrali gli adulti che circondano il bambino, le esperienze di vita e l'ambiente in cui il piccolo è inserito. Tutti questi elementi giocano un ruolo fondamentale per definire il proprio modo di essere da bambino e adulto.

Destinatari

Psicologi, educatori, assistenti sociali, insegnanti, animatori, operatori che operano nei Servizi per bambini e ragazzi, genitori.

Contenuti

La psicologia dello sviluppo sostiene che il concetto di sé si sviluppa precocemente, tra il primo ed il secondo anno di vita, quando il bambino comincia a riconoscersi come oggetto, e si sviluppa man mano, inizialmente coinvolgendo qualità concrete e assolute, poi sempre più astratte e differenziate.

Durante tutta la crescita, le idee dei bambini sulle caratteristiche proprie e altrui cambiano metodicamente.

Durante l'adolescenza inizia a stabilizzarsi l'identità personale, che accompagnerà la

persona per tutta la vita. La capacità di autocontrollo è strettamente collegata all'autostima, poiché il bambino capace di governare le proprie attività ed espressioni emozionali può sentirsi "in grado", inoltre può ottenere più facilmente approvazione e considerazione positiva dagli altri.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Psichiatria

Conoscenza delle varie patologie psichiatriche ed acquisizione di strategie per la riabilitazione del paziente psichiatrico

Destinatari

Professionisti impegnati nel lavoro con persone con malattia mentale: psichiatri, psicologi, infermieri, educatori, tecnici della riabilitazione psichiatrica, addetti assistenza

Contenuti

- I principi del recovery;
- Psicopatologia generale;
- La gestione dei sintomi con persone che presentano problemi di salute mentale: indicazioni e strategie;
- Gli interventi per la prevenzione delle ricadute.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note

[illegible]



ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Orienta il tuo futuro!

**Sei indeciso su quale strada formativa
e lavorativa intraprendere?**

**Vuoi valorizzare le tue competenze
e trovare il lavoro che fa per te?**

A chi si rivolge?

Studenti, giovani, adulti, disoccupati, persone socialmente svantaggiate, chi vuole cambiare carriera o semplicemente orientarsi meglio nel mondo del lavoro.

Come funziona?

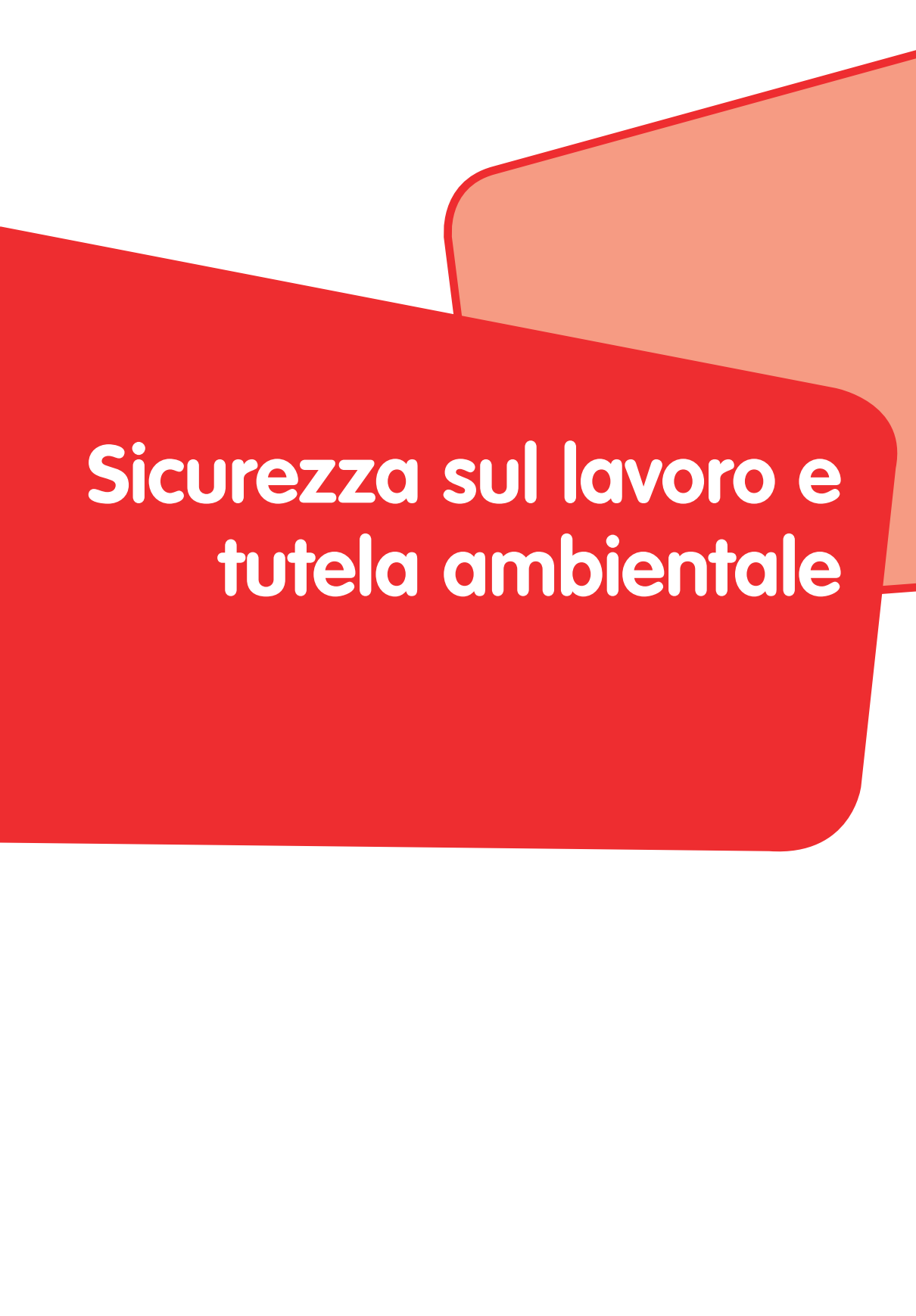
Consulenze orientative,
tirocini di orientamento professionale in azienda.

PRENOTA IL TUO COLLOQUIO

FP.ORIENTAMENTO@PROVINCIA.BZ.IT



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Südtirol
SÜDTIROL • ALTO ADIGE



**Sicurezza sul lavoro e
tutela ambientale**

Sicurezza sul lavoro

Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

I corsi di base (D.Lgs. n. 81/2008)

Gli specialisti della prevenzione (D.Lgs. n. 81/2008)

Le specializzazioni

Gli aggiornamenti (D.Lgs. n. 81/2008)

La Formazione continua sul lavoro per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

La salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro sono temi che certificano il grado di avanzamento civile, sociale, economico e morale di un Paese. La battaglia sulla sicurezza è quindi una battaglia di civiltà perché è inaccettabile che si muoia di lavoro.

L'entrata in vigore del Testo unico per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008), ha rappresentato una importante occasione per le istituzioni, regioni, parti sociali e operatori del settore.

L'attuazione degli Accordi di Conferenza – Stato/Regioni – Prov. Autonome, previsti dal T.U., hanno consentito e consentiranno al Servizio per la formazione alla sicurezza sul lavoro di avviare nuove e puntuali iniziative.

L'obiettivo condiviso è rappresentato dalla tutela della salute delle lavoratrici e dei lavoratori, in un contesto caratterizzato dalle radicali trasformazioni delle realtà produttive e delle forme contrattuali, che impongono di conciliare la maggiore flessibilità del mercato del lavoro con la necessità di massimizzare la sicurezza per tutti.

Emerge con forza sempre maggiore come le priorità di un'efficace strategia di lotta agli infortuni sul lavoro e alle malattie professionali passano in primo luogo attraverso una grande campagna di diffusione della cultura della sicurezza sul lavoro, attraverso il potenziamento dell'informazione e della formazione, l'inserimento della salute e sicurezza nei programmi scolastici ed universitari, la diffusione di buone pratiche, nella comune consapevolezza che il lavoro non sicuro rappresenta una vera e propria minaccia alla convivenza civile, contro la quale le istituzioni e l'intera società devono reagire per affermare il valore etico e politico della salute e della sicurezza sul lavoro.

L'attuazione degli Accordi di Conferenza Stato - Regioni/Prov. Autonome, previsti dal T.U., consentono alla FP, che ha saputo porsi quale prioritario punto di riferimento e supporto per la realizzazione di corsi per tutti i soggetti contemplati dalla normativa, di avviare nuove e puntuali iniziative formative che trovano illustrazione in questa sezione del catalogo in un rapporto organico di collaborazione con gli organismi paritetici e le associazioni di categoria, enti pubblici e aziende..

Il numero dei corsi organizzati e quello dei frequentanti, le risorse umane ed economiche investite, dimostrano lo sforzo fatto negli ultimi anni. Le attività in svolgimento, i nuovi progetti, stanno ad indicare che tale sforzo non si è ancora esaurito, al contrario prefigurano un quadro di rinnovamento e di miglioramento dell'attività formativa.

Servizio Formazione Sicurezza sul Lavoro e tutela ambientale

Via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano

Per iscrizioni e informazioni:

<https://scuola-italiana.provincia.bz.it/it/corsi-di-formazione-continua>

tel. 0471 414452, 0471 414419

Lun, mar, mer, ven: 9.00 - 12.00

Gio: 8.30 - 12.30 e 14.00 - 17.00

formazione.continua@provincia.bz.it

Note: La convocazione ai corsi con la richiesta di pagamento della quota di partecipazione viene comunicata via e-mail circa 2-3 settimane prima dell'avvio del corso.

Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

L'offerta formativa è progettata secondo la normativa vigente (D.Lgs. 81/2008 e successivi Accordi della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano) in materia di prevenzione, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. L'offerta formativa si articola in: corsi di base, specialisti della prevenzione, specializzazioni e aggiornamenti.

Corsi di base

Tipo di corso	Normativa di riferimento	Destinatari	Durata	Periodo di svolgimento
Formazione generale per lavoratori	D.Lgs. 81/2008 (art. 37) Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	tutti i lavoratori	4 ore	28/01, 25/02, 25/03, 29/04, 27/05, 24/06, 30/09, 28/10, 26/11, 16/12 dalle 18.00 alle 22.00
Datori di lavoro per lo svolgimento diretto dei compiti del servizio di prevenzione e protezione – Attività produttive a RISCHIO BASSO <i>(Individuazione della classe di rischio sulla base del codice ATECO dell'azienda)</i>	D.Lgs. n. 81/2008 (art. 34) Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Datori di lavoro per lo svolgimento diretto dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi	20 ore (più verifica di apprendimento) per attività produttive nei settori a RISCHIO BASSO : commercio ingrosso e dettaglio, alcune attività artigianali, alberghi, ristoranti, assicurazioni, immobiliari, informatica, associazioni ricreative, culturali e sportive, servizi domestici, organizzazioni extra-territoriali nonché tutte le mansioni impiegate a prescindere dal settore di appartenenza.	Maggio 2026 – incontri bisettimanali serali dalle 18.00 alle 22.00

Tipo di corso	Normativa di riferimento	Destinatari	Durata	Periodo di svolgimento
Datori di lavoro per lo svolgimento diretto dei compiti del servizio di prevenzione e protezione – Attività produttive a RISCHIO MEDIO <i>(Individuazione della classe di rischio sulla base del codice ATECO dell'azienda)</i>	D.Lgs. n. 81/2008 (art. 34) Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Datori di lavoro per lo svolgimento diretto dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi	32 ore (più verifica di apprendimento) per attività produttive nei settori a RISCHIO MEDIO : agricoltura, della pesca, trasporti, magazzinaggio, comunicazioni, assistenza sociale non residenziale, pubblica amministrazione, istruzione	Maggio 2026 – incontri bisettimanali serali dalle 18.00 alle 22.00
Datori di lavoro per lo svolgimento diretto dei compiti del servizio di prevenzione e protezione – Attività produttive a RISCHIO ALTO <i>(Individuazione della classe di rischio sulla base del codice ATECO dell'azienda)</i>	D.Lgs. n. 81/2008 (art. 34) Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Datori di lavoro per lo svolgimento diretto dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi	48 ore (più verifica di apprendimento) per attività produttive nei settori a RISCHIO ALTO : estrazioni minerali, altre industrie estrattive, costruzioni, industrie alimentari, tessili, abbigliamento, concerie, cuoio, legno, carta, editoria, stampa, minerali non metalliferi, produzione e lavorazione metalli, fabbricazione macchine app. elettrici, elettronici, autoveicoli, mobili, produzione e distribuzione di energia elettrica, gas e acqua, smaltimento rifiuti, raffinerie, combustibili nucleari, industria chimica, fibre, gomma, plastica, sanità, assistenza sociale residenziale	Maggio e giugno 2026 – incontri bisettimanali serali dalle 18.00 alle 22.00

Tipo di corso	Normativa di riferimento	Destinatari	Durata	Periodo di svolgimento
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza – RLS	D.Lgs. n. 81/2008 (art. 37)	Lavoratori eletti o designati	32 ore (in orario di lavoro)	primavera e/o autunno 2026 – 4 giornate da 8 ore dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 17.30
Dirigenti	D.Lgs. n. 81/2008 Accordo CSR n. 59 del 17.04.2025	Dirigenti incaricati di attuare le direttive del datore di lavoro	12 ore per tutti i settori produttivi.	primavera e/o autunno 2026
Corso per datore di lavoro	D.Lgs. n. 81/2008 Accordo CSR n. 59 del 17.04.2025	I datori di lavoro come definiti dalla normativa	16 ore	primavera e/o autunno 2026

Nota: La convocazione ai corsi con la richiesta di pagamento della quota di partecipazione viene comunicata via e-mail circa 2-3 settimane prima dell'avvio del corso.

Servizio Formazione Sicurezza sul Lavoro e tutela ambientale

Via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano

tel. 0471 414452, 0471 414419

formazione.continua@provincia.bz.it

Nota: la data di inizio corso, indipendentemente dai periodi indicati in tabella, verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare il Servizio o la Scuola competente.

I CORSI DI BASE

Formazione generale per lavoratori

Normativa di riferimento: D. Lgs. n. 81/08 Art. 37 co. 1 lett. a) e b) dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n.59 del 17.04.2025

Destinatari

Lavoratori del settore classe rischio basso, medio, alto

Contenuti

Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione; organizzazione della prevenzione aziendale e il sistema di partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti previsto dal D. Lgs. 81 del 2008 – diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali organi di vigilanza, controllo e assistenza

Prerequisiti Nessuno

Durata 4 ore

Obbligo di frequenza

90 % delle ore del corso

Quota di partecipazione

€ 25,00

Datori di lavoro per lo svolgimento diretto dei compiti del servizio di prevenzione e protezione (a rischio basso – medio – alto)

Il corso è finalizzato a mettere in grado i datori di lavoro di svolgere direttamente i compiti del servizio di prevenzione e protezione dai rischi nelle aziende di diversi settori produttivi (art. 34 D. Lgs. 81/08). Durata e contenuti sono regolamentati dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n. 59 del 17.04.2025

Destinatari

Il corso si rivolge a datori di lavoro titolari di aziende industriali, artigiane, commerciali, servizi, ecc., nei diversi settori produttivi che ai sensi del D.lgs. 81/08, art. 34 e allegato II, possono svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

Contenuti

Il percorso formativo si articola, con un modulo comune e ulteriori moduli tecnici-integrativi per particolari settori di riferimento, come di seguito riportato. Al modulo comune si accede dopo aver frequentato il corso propedeutico per datore di lavoro.

Modulo 1: Normativo – Giuridico

Modulo Comune Tecnico ed Operativo (8 ore)

Il processo di valutazione: criteri e metodologie I fattori di rischio e misure di prevenzione e protezione esercitazione: predisposizione di un documento di valutazione dei rischi per un caso concreto riferito al settore ATECO di riferimento.

MODULI TECNICI INTEGRATIVI:

Modulo integrativo 3: Costruzioni (16 ore)

UD1 Soggetti definiti dal Titolo IV capo I, e relativi obblighi e responsabilità UD2 Analisi degli infortuni e malattie professionali del comparto UD2 Organizzazione, tecniche e fasi lavorative, aree di lavoro dei cantieri UD3 Le misure generali di tutela secondo quanto previsto dall'art. 95 del d.lgs. n. 81/2008 UD4 Il piano operativo di sicurezza (POS) Cenni sul PSC UD5 UD6 Cadute dall'alto e opere provvisorie UD7 Lavori di demolizione e scavo UD8 Impianti elettrici e illuminazione di cantiere UD9 Rischi legati all'utilizzo di macchine e attrezzature di lavoro UD10 Movimentazione dei carichi manuale e meccanica UD11 Sostanze pericolose Agenti biologici UD12 Agenti fisici UD13 UD14 Rischio incendio ed esplosione UD15 Dispositivi di protezione collettiva e individuali UD16 Attività su sedi stradali UD17 Esempi e analisi di un POS.

Modulo integrativo 4: Chimico - Petrochimico (16 ore)

UD1 Analisi degli infortuni e malattie professionali del comparto UD2 Processo produttivo, organizzazione del lavoro e ambienti di lavoro UD3 Normativa tecnica per strutture e impianti UD4 Cenni sulle attività a rischio di incidente rilevante UD5 Cenni sulle industrie insalubri UD6 Rischi legati agli impianti e alle attrezzature di lavoro UD7 Manutenzione impianti e gestione fornitori UD8 Sostanze pericolose Agenti fisici UD9 UD10 Rischi incendio ed esplosioni e gestione dell'emergenza UD11 Ambienti confinati e/o sospetti di inquinamento UD12 Dispositivi di protezione collettiva ed individuali UD13 Gestione dei rifiuti

Prerequisiti

Frequenza del corso per Datore di Lavoro

Durata

Settore F – Costruzioni – Costruzioni: 24 ore
Settore C – Attività manifatturiere (19 – Fabbricazione di coke e prodotti derivanti dalla raffinazione del petrolio e 20 – Fabbricazione di prodotti chimici): 24 ore
La durata indicata non comprende la verifica di apprendimento

Obbligo di frequenza e verifica di apprendimento

Al termine di ogni corso, previa frequenza di almeno il 90 % delle lezioni, è previsto il superamento di una prova di verifica.

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza – RLS

Il corso è finalizzato a mettere in grado i lavoratori eletti o designati di svolgere direttamente i compiti del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (art. 37 D.Lgs. 81/08).

Destinatari

Il corso si rivolge a rappresentanti della sicurezza eletti dai lavoratori o designati nell'ambito delle rappresentanze sindacali unitarie.

Prerequisiti

Nessuno

Contenuti

- principi giuridici comunitari e nazionali;
- legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi;
- definizione e individuazione dei fattori di rischio;
- valutazione dei rischi;
- individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione;
- aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori;
- nozioni di tecnica della comunicazione.

Durata 32 ore. Compresa la verifica di apprendimento.

Obbligo di frequenza

90 % delle ore del corso

Quota di partecipazione

€ 132,00 a carico del datore di lavoro

Nota 1

I corsi potranno essere attivati per RLS di ogni settore produttivo in collaborazione con l'organismo paritetico di categoria interessato.

Nota 2

L'iscrizione andrà effettuata dal datore di lavoro.

Nota 3

Il corso si terrà in orario di lavoro.

Dirigenti

I dirigenti, attraverso la frequenza del corso, dovranno essere in grado di svolgere le funzioni loro attribuite dalla normativa (art. 18 d.lgs. n. 81/2008), acquisendo la consapevolezza delle azioni conseguenti alle responsabilità del ruolo. Il presente corso è valido anche per gli obblighi formativi per la figura del dirigente previsti dall'art. 97, comma 3 ter, del d.lgs. n. 81/2008 integrato dalla frequenza del modulo aggiuntivo "cantieri". Durata e contenuti sono regolamentati dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n.59 del 17.04.2025

Contenuti

Modulo n. 1: Giuridico-normativo

Il sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori; gli organi di vigilanza e le procedure ispettive; i soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.Lgs 81/08: compiti, obblighi, responsabilità e tutela assicurativa; delega di funzioni; la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa; la "responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica" ex D.Lgs 231/2001, e s.m.i.; i sistemi di qualificazione delle imprese e la patente a punti in edilizia.

Modulo n. 2: Gestione ed organizzazione della sicurezza

I modelli di organizzazione e di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (art. 30 D.Lgs 81/08); gestione della documentazione tecnico amministrativa; obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione; organizzazione della prevenzione incendi, primo soccorso e gestione delle emergenze; modalità di organizzazione e di esercizio della funzione di vigilanza delle attività lavorative e in ordine all'adempimento degli obblighi pre-

visti dal comma 3 bis dell'art. 18 D.Lgs. 81/08; ruolo del responsabile e degli addetti al servizio di prevenzione e protezione

Modulo n. 3: Compiti specifici del dirigente in relazione alla salute e sicurezza sul lavoro

Misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione adottate a seguito della valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il dirigente opera; importanza della sorveglianza sanitaria. Obblighi connessi ai contratti di appalto, d'opera e di somministrazione; gestione del rischio interferenziale e il DUVRI. Organizzazione della prevenzione incendi, primo soccorso e gestione delle emergenze.

Modulo n. 4: Comunicazione, formazione e consultazione dei lavoratori

Competenze relazionali e consapevolezza del ruolo; importanza strategica dell'informazione, della formazione e dell'addestramento quali strumenti di conoscenza della realtà aziendale; tecniche di comunicazione; lavoro di gruppo e di gestione dei conflitti; consultazione e partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza; natura, funzioni di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.

Destinatari

Dirigenti incaricati di attuare le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa.

Prerequisiti Nessuno

Durata 12 ore per tutti i settori produttivi.

Obbligo di frequenza e verifica di apprendimento

Al termine del corso, previa frequenza di almeno il 90 % delle lezioni, è previsto il superamento di una prova di verifica.

Corso per datore di lavoro

I datori di lavoro attraverso la frequenza del corso dovranno essere in grado di svolgere le funzioni loro attribuite dalla normativa (art. 18 d.lgs. n. 81/2008), acquisendo la consapevolezza delle azioni conseguenti alle responsabilità del ruolo.

Il presente corso è valido anche per gli obblighi formativi per la figura del datore di lavoro dell'impresa affidataria previsti dall'art. 97, comma 3 ter, del d.lgs. n. 81/2008 integrato dalla frequenza del modulo aggiuntivo "cantieri".

Durata e contenuti sono regolamentati dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n. 59 del 17.04.2025

Contenuti

Modulo Giuridico normativo: il sistema legislativo in materia di salute e sicurezza dei lavoratori. L'identificazione e il ruolo del datore di lavoro in organizzativo.

I soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il d.lgs. n. 81/2008: compiti, obblighi, responsabilità e tutela assicurativa. La delega di funzioni: condizioni e limiti. La responsabilità civile e penale del datore di lavoro. La responsabilità amministrativa ai sensi del d.lgs. n. 231/2001 nel settore privato. Prevenzione della violenza delle molestie sul luogo di lavoro (Documento ILO C 190 Convenzione sull'eliminazione della violenza e delle molestie nel mondo del lavoro). Inserimento di lavoratori disabili (riferimento al d.lgs. 213/2003 (art. 3, c. 3 bis), DL 76/2013 (art. 9, c. 4-ter) convertito con L. 99/2013). I ruoli delle ASL, INL, VVF e Inail. Gli organi di vigilanza e le procedure ispettive.

Organizzazione e gestione della SSL: le misure organizzative e gestionali di tutela ai sensi di quanto previsto dagli art.li 15 e art.

30 del d.lgs. n. 81/2008. Modelli di organizzazione e gestione di tipo volontario. Costi della mancata sicurezza e benefici della sicurezza. Tecniche e strumenti di comunicazione e informazione

Destinatari

I datori di lavoro come definiti dalla normativa (art. 18 d.lgs. n. 81/2008),

Prerequisiti

Nessuni

Durata 16 ore

Obbligo di frequenza e verifica di apprendimento

Al termine del corso, previa frequenza di almeno il 90 % delle lezioni, è previsto il superamento di una prova di verifica.

Gli specialisti della prevenzione

L'offerta formativa è progettata secondo la normativa vigente (D.Lgs. 81/2008 e Accordo della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025) in materia di prevenzione, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Tipo di corso	Normativa di riferimento	Destinatari	Durata	Periodo di svolgimento
Modulo A per Addetti (ASPP) e Responsabili (RSPP) dei Servizi di Prevenzione e Protezione	Art. 32 D. Lgs. n. 81/2008 Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Diplomati o laureati	28 ore + verifica di apprendimento	su richiesta
Modulo B COMUNE per Addetti (ASPP) e Responsabili (RSPP) dei Servizi di Prevenzione e Protezione di tutti i settori produttivi	Art. 32 D. Lgs. n. 81/2008 Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Diplomati o laureati	48 ore + verifica di apprendimento	su richiesta
Modulo B-SP3 di specializzazione per ASPP/RSPP Cave e costruzioni	Art. 32 D. Lgs. n. 81/2008 Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Diplomati o laureati	16 ore + verifica di apprendimento	su richiesta
Modulo B-SP4 di specializzazione per ASPP/RSPP Sanità residenziale	Art. 32 D. Lgs. n. 81/2008 Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Diplomati o laureati	12 ore + verifica di apprendimento	su richiesta
Moduli B-SP5 di specializzazione per ASPP/RSPP Chimico e Petrolchimico	Art. 32 D. Lgs. n. 81/2008 Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Diplomati o laureati	16 ore + verifica di apprendimento	su richiesta

Tipo di corso	Normativa di riferimento	Destinatari	Durata	Periodo di svolgimento
Modulo C per Responsabili dei Servizi di Prevenzione e Protezione (RSPP)	Art. 32 D. Lgs. n. 81/2008 Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Diplomati o laureati	24 ore + verifica di apprendimento	su richiesta
Coordinatore della sicurezza per la progettazione e per l'esecuzione dei lavori	Art. 98 e Allegato XIV D.Lgs. n. 81/2008	Diplomati (geometri e periti) e laureati <i>Per l'elenco delle lauree valide per l'esercizio dell'attività di coordinatore della sicurezza vedasi art. 98 D.Lgs. 81/2008</i>	120 ore + verifica di apprendimento	Dal 19/01/2026 al 04/05/2026 – lunedì e mercoledì dalle 18.00 alle 22.00
Dirigenti: Modulo Aggiuntivo “Cantieri”	Art. 97, comma 3 ter, del d.lgs. n. 81/2008 Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Dirigenti incaricati di attuare le direttive del datore di lavoro	6 ore	primavera e/o autunno 2026
Datori di lavoro: modulo aggiuntivo “cantieri”	Art. 97, comma 3 ter, del d.lgs. n. 81/2008 Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025	Datori di lavoro	6 ore	primavera e/o autunno 2026

Nota: la convocazione ai corsi con la richiesta di pagamento della quota di partecipazione viene comunicata via e-mail circa 2-3 settimane prima dell'avvio del corso.

Servizio Formazione Sicurezza sul Lavoro e tutela ambientale

Via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano
tel. 0471 414452, 0471 414419
formazione.continua@provincia.bz.it

*Nota: la data di inizio corso, indipendentemente dai periodi indicati in tabella, verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.
Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare il Servizio o la Scuola competente.*

Il percorso formativo per gli addetti ed i responsabili dei servizi di prevenzione e protezione (ASPP e RSPP)

Il percorso formativo (modulo A + B) abilita allo svolgimento dei compiti di ASPP nei diversi settori produttivi mentre il percorso (modulo A + B + C) abilita allo svolgimento dei compiti di RSPP nei diversi settori produttivi (art. 32 D.Lgs. 81/08). La materia è regolamentata dall'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano Accordo n. 59/CSR del 14.04.2025.

L'individuazione del settore economico di riferimento si basa sul codice di attività ATECO.

Il **Modulo A** (28 ore + verifica di apprendimento) costituisce il corso base per lo svolgimento della funzione di ASPP/RSPP ed è propedeutico per l'accesso agli altri moduli (B e C)

Il **Modulo B COMUNE** (48 ore + verifica di apprendimento) è esaustivo per tutti i settori produttivi ad eccezione di quattro settori per i quali il percorso deve essere integrato con la frequenza di moduli di specializzazione

Moduli B di specializzazione

Modulo	Riferimento codice settori Ateco 2007 Lettera – Descrizione macrocategoria	Durata
B-SP1 Agricoltura	A – Agricoltura, Silvicultura e Pesca	16 ore
B-SP2 Pesca		12 ore
B-SP3 Cave – Costruzioni	B – Estrazioni di minerali da cave e miniere F – Costruzioni	16 ore
B-SP4 Sanità residenziale	Q – Sanità e assistenza sociale (86.1 – Servizi ospedalieri; 87 – Servizi di assistenza sociale (residenziale))	12 ore
B-SP5 Chimico – Petrolchimico	C – Attività manifatturiere (19 – Fabbricazione di coke e prodotti derivanti dalla raffinazione del petrolio; 20 – Fabbricazione di prodotti chimici)	16 ore

Destinatari

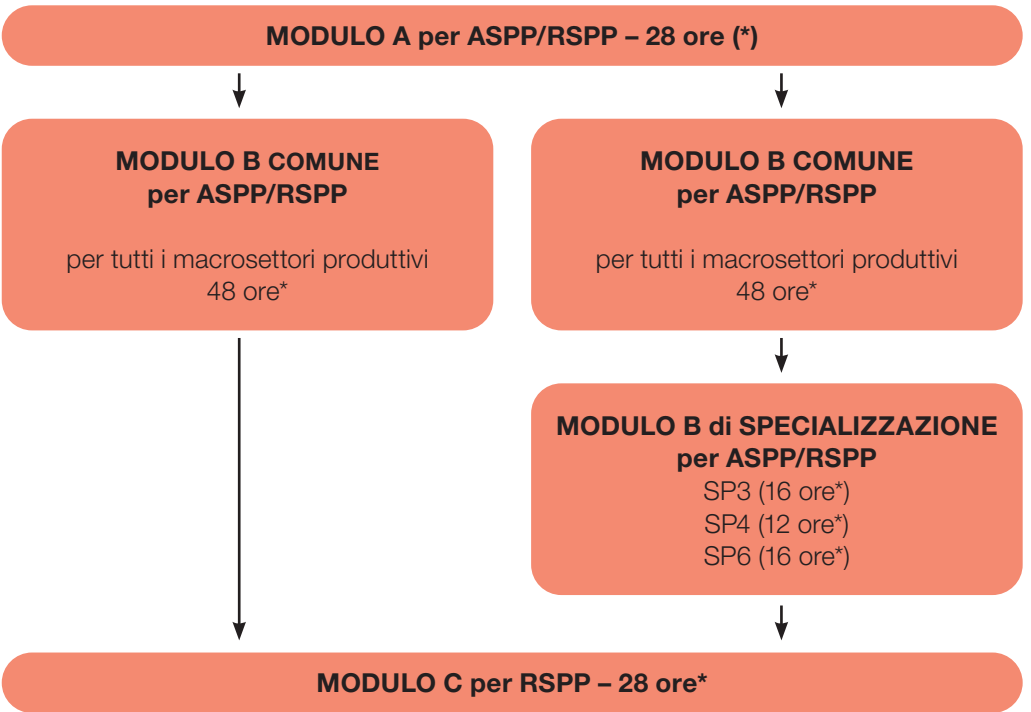
Coloro i quali intendono svolgere i compiti di Addetto e Responsabile dei Servizi di Prevenzione Protezione nei diversi settori produttivi.

Prerequisiti

Diplomati di scuola media superiore o laureati.

Obbligo di frequenza

Il 90 % delle ore di lezione



(*) Le durate indicate non comprendono la verifica di apprendimento: test o test e simulazione e/o colloquio (2-4 ore)

Nota: Il Modulo B Comune è propedeutico per l'accesso ai Moduli B di specializzazione (SP3, SP4 e SP5)

Modulo A per addetti (ASPP) e responsabili (RSPP) dei servizi di prevenzione e protezione

Il modulo A costituisce il modulo di base per la formazione di Addetti e Responsabili dei servizi di prevenzione e protezione (art. 32 D.Lgs. 81/08). Esso è valido per tutti i settori di attività e propedeutico alla frequenza dei successivi moduli B e modulo C. La sua frequenza costituisce un credito permanente. Il modulo A è regolamentato dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n. 59 del 17.04.2025.

Destinatari

Il corso si rivolge a diplomati o laureati che intendono iniziare il percorso formativo obbligatorio per svolgere i compiti di Addetto e Responsabile dei Servizi di Prevenzione e Protezione nei diversi settori di attività economico-produttiva.

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore

Contenuti

Presentazione del corso: obiettivi, contenuti e modalità didattiche del Modulo A. L'approccio alla prevenzione nel D.Lgs. 81/2008. Il sistema legislativo: esame delle normative di riferimento. Il sistema istituzionale della prevenzione. Il sistema di vigilanza e assistenza. I soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il d.lgs. 81/2008. Il processo di valutazione dei rischi. I dispositivi di protezione collettive e individuali. La segnaletica di sicurezza. La gestione delle emergenze. La sorveglianza sanitaria. Gli istituti relazionali: informazione, formazione, addestramento, consultazione e partecipazione.

Durata 28 + verifica di apprendimento

Frequenza obbligatoria

Almeno il 90 % delle ore di lezione.

Quota di partecipazione € 110,00

Modulo B COMUNE per ASPP e RSPP di tutti i macrosettori produttivi

Il modulo B COMUNE abilita allo svolgimento dei compiti di ASPP/RSPP per tutti i settori produttivi ad eccezione di cinque per i quali il percorso deve essere integrato con la frequenza dei moduli di specializzazione SP1, SP2, SP3 e SP4. Durata e contenuti sono regolamentati dall'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome n. 59 del 17.04.2025.

Destinatari

Coloro i quali intendono svolgere i compiti di Addetto e Responsabile dei Servizi di Prevenzione Protezione

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore e possesso dell'attestato di frequenza al modulo A per ASPP e RSPP o possesso di esonero ai sensi dell'art. 32 D.Lgs. 81/2008

Contenuti

Tecniche specifiche di valutazione dei rischi e analisi degli incidenti. Organizzazione dei processi produttivi e del lavoro. Ambienti e luoghi di lavoro. Rischio incendio e gestione delle emergenze. Atex.

Rischi infortunistici:

- Macchine impianti e attrezzature
- Rischio elettrico
- Rischio meccanico
- Movimentazione merci: apparecchi di sollevamento e attrezzature per trasporto merci
- Mezzi di trasporto: ferroviario, su strada, aereo e marittimo
- Lavori in quota

Rischi di natura ergonomica legati all'organizzazione del lavoro:

- movimentazione manuale dei carichi; attrezzature munite di videoterminali.

Rischi di natura psico-sociale:

- Stress lavoro-correlato
- Fenomeni di mobbing e sindrome da burn-out
- Molestie e aggressioni sul lavoro

Agenti fisici. Agenti chimici, cancerogeni e mutageni, amianto. Agenti biologici. Rischi connessi ad attività particolari: ambienti confinati e/o sospetti di inquinamento, attività su strada, gestione rifiuti. Rischi connessi ad assunzione di sostanze stupefacenti, psicotrope ed alcol. Organizzazione dei processi produttivi.

Durata 48 ore + verifica di apprendimento

Frequenza obbligatoria

Almeno il 90 % delle ore di lezione.

Quota di partecipazione € 180,00

Nota: la frequenza del modulo B COMUNE per ASPP e RSPP è propedeutica per l'accesso ai moduli B di Specializzazione (SP3, SP4, SP5 e SP6)

Modulo B di specializzazione per ASPP/RSPP SP3: cave e costruzioni

Il modulo B di Specializzazione SP-3 abilita allo svolgimento dei compiti di ASPP/RSPP per il settore **F-Costruzioni**. Durata e contenuti sono regolamentati dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n. 59 del 17.04.2025.

Destinatari

Coloro i quali intendono svolgere i compiti di Addetto e Responsabile dei Servizi di Prevenzione Protezione nel settore **F-Costruzioni**.

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore e possesso dell'attestato di frequenza del MODULO A e del MODULO B COMUNE per ASPP e RSPP

Contenuti

UD1 Soggetti definiti dal Titolo IV capo I, e relativi obblighi e responsabilità UD2 Analisi degli infortuni e malattie professionali del comparto UD2 Organizzazione, tecniche e fasi lavorative, aree di lavoro dei cantieri UD3 Le misure generali di tutela secondo quanto previsto dall'art. 95 del d.lgs. n. 81/2008 UD4 Il piano operativo di sicurezza (POS) Cenni sul PSC UD5 UD6 Cadute dall'alto e opere provvisorie UD7 Lavori di demolizione e scavo UD8 Impianti elettrici e illuminazione di cantiere UD9 Rischi legati all'utilizzo di macchine e attrezzature di lavoro UD10 Movimentazione dei carichi manuale e meccanica UD11 Agenti chimici, cancerogeni, mutageni e amianto UD12 Agenti biologici Agenti fisici UD13 UD14 Rischio incendio ed esplosione UD15 Dispositivi di

protezione collettiva e individuali UD16 Attività su sedi stradali UD17 Esempi e analisi di un POS.

Durata 16 ore + verifica di apprendimento

Frequenza obbligatoria

Almeno il 90 % delle ore di lezione.

Quota di partecipazione € 72,00

Nota: non è possibile frequentare il Modulo B di Specializzazione SP3 per ASPP/RSPP senza aver frequentato prima il modulo B COMUNE per ASPP/RSPP

Modulo B di specializzazione per ASPP/RSPP SP4: sanità residenziale

Il Modulo B di Specializzazione SP-4 abilita allo svolgimento dei compiti di ASPP/RSPP per il macro-settore Q – Sanità e assistenza sociale (**86.1 – Servizi ospedalieri e 87 – Servizi di assistenza sociale residenziale**). Durata e contenuti sono regolamentati dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n. 59 del 17.04.2025.

Destinatari

Coloro i quali intendono svolgere i compiti di Addetto e Responsabile dei Servizi di Prevenzione Protezione per il macro-settore Q – Sanità e assistenza sociale (**86.1 – Servizi ospedalieri e 87 – Servizi di assistenza sociale residenziale**).

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore e possesso dell'attestato di frequenza del MODULO A e del MODULO B COMUNE per ASPP e RSPP

Contenuti

UD1 Analisi degli infortuni e malattie professionali del comparto UD2 Organizzazione del lavoro: ambienti di lavoro nel settore sanitario, ospedaliero e ambulatoriale e assistenziale UD3 Normativa tecnica per strutture e impianti UD4 Rischi legati all'utilizzo di macchine e attrezzature di lavoro UD5 Movimentazione dei carichi UD6 Rischi da taglio e da punta UD7 Agenti chimici, cancerogeni, mutageni e amianto Agenti biologici UD8 Agenti fisici UD9 UD10 Cenni sulle radiazioni ionizzanti UD11 Rischio incendio e gestione dell'emergenza UD12 Rischio aggressioni, stress lavoro correlato e burn out

UD13 Dispositivi di protezione collettiva ed individuali UD14 Le atmosfere iperbariche UD15 Gestione dei rifiuti ospedalieri.

Durata 12 ore + verifica di apprendimento

Frequenza obbligatoria

Almeno il 90 % delle ore di lezione.

Quota di partecipazione € 55,00

Nota: non è possibile frequentare il Modulo B di Specializzazione SP-4 per ASPP/RSPP senza aver frequentato prima il modulo B COMUNE per ASPP/RSPP

Modulo B di specializzazione per ASPP/RSPP SP5: chimico – petrolchimico

Il Modulo B di Specializzazione SP-5 abilita allo svolgimento dei compiti di ASPP/RSPP per i macro-settori Chimico e Petrolchimico (**C – Attività manifatturiere – 19 fabbricazione di coke e prodotti derivanti dalla raffinazione del petrolio e 20 Fabbricazione di prodotti chimici**). Durata e contenuti sono regolamentati dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n. 59 del 17.04.2025.

Destinatari

Coloro i quali intendono svolgere i compiti di Addetto e Responsabile dei Servizi di Prevenzione Protezione nei settori Chimico e Petrolchimico (**C – Attività manifatturiere – 19 fabbricazione di coke e prodotti derivanti dalla raffinazione del petrolio e 20 Fabbricazione di prodotti chimici**)

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore e possesso dell'attestato di frequenza del MODULO A e del MODULO B COMUNE per ASPP e RSPP

Contenuti

UD1 Soggetti definiti dal Titolo IV capo I, e relativi obblighi e responsabilità UD2 Analisi degli infortuni e malattie professionali del comparto UD2 Organizzazione, tecniche e fasi lavorative, aree di lavoro dei cantieri UD3 Le misure generali di tutela secondo quanto previsto dall'art. 95 del d.lgs. n. 81/2008 UD4 Il piano operativo di sicurezza (POS) Cenni sul PSC UD5 UD6 Cadute dall'alto e opere provvisorie UD7 Lavori di demolizione e scavo UD8 Impianti elettrici e

illuminazione di cantiere UD9 Rischi legati all'utilizzo di macchine e attrezzature di lavoro UD10 Movimentazione dei carichi manuali e meccanica UD11 Agenti chimici, cancerogeni, mutageni e amianto UD12 Agenti biologici Agenti fisici UD13 UD14 Rischio incendio ed esplosione UD15 Dispositivi di protezione collettiva e individuali UD16 Attività su sedi stradali UD17 Esempi e analisi di un POS

Durata

16 ore + verifica di apprendimento

Frequenza obbligatoria

Almeno il 90 % delle ore di lezione.

Quota di partecipazione € 72,00

Nota: Non è possibile frequentare il Modulo B di Specializzazione SP-5 per ASPP/RSPP senza aver frequentato prima il modulo B COMUNE per ASPP/ RSPP

Modulo C per Responsabili dei Servizi di Prevenzione e Protezione (RSPP)

Il modulo "C" è il corso di specializzazione che consente lo svolgimento dei compiti di Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (art. 32 D.Lgs. 81/08). Esso risulta valido per tutti i settori di attività e costituisce un credito permanente.

Durata e contenuti sono regolamentati dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n. 59 del 17.04.2025

Destinatari

Coloro i quali intendono svolgere i compiti di Responsabile dei Servizi di Prevenzione Protezione nei diversi settori produttivi

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore e possesso dell'attestato di frequenza al modulo A per ASPP e RSPP o esonero ai sensi dell'Art. 32 D.Lgs. 81/2008.

Contenuti

Presentazione del corso: obiettivi, contenuti e modalità didattiche del Modulo C. Ruolo dell'informazione e della formazione. Organizzazione e sistemi di gestione. Il sistema delle relazioni e della comunicazione. Aspetti sindacali. Benessere organizzativo compresi i fattori di natura ergonomica e da stress lavoro correlato.

Durata

24 ore + verifica di apprendimento

Frequenza obbligatoria

Almeno il 90 % delle ore di lezione.

Quota di partecipazione € 120,00

Coordinatore della sicurezza per la progettazione e per l'esecuzione dei lavori

Il corso formativo abilita allo svolgimento dei compiti di Coordinatori della sicurezza per la progettazione e per l'esecuzione dei lavori (art. 98 D.Lgs. 81/08).

Destinatari

Tecnici settore edile industria e artigianato, progettisti, direttori dei lavori

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore (geometra, perito industriale, perito agrario o agrotecnico) o laurea valida ai sensi dell'art. 98 del D.Lgs. 81/2008

Contenuti (Allegato XIV D.Lgs. 81/08)

PARTE TEORICA

Modulo giuridico

- La legislazione di base in materia di sicurezza e di igiene sul lavoro; la normativa contrattuale inerente gli aspetti di sicurezza e salute sul lavoro; la normativa sull'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali;
- Le normative europee e la loro valenza; le norme di buona tecnica; le direttive di prodotto;
- Il Testo Unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro con particolare riferimento al Titolo I. I soggetti del Sistema di Prevenzione Aziendale: i compiti, gli obblighi, le responsabilità civili e penali. Metodologie per l'individuazione, l'analisi e la valutazione dei rischi;
- La legislazione specifica in materia di salute e sicurezza nei cantieri temporanei o mobili e nei lavori in quota. Il titolo IV del Testo Unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;

- Le figure interessate alla realizzazione dell'opera: i compiti, gli obblighi, le responsabilità civili e penali;
- La legge quadro in materia di lavori pubblici ed i principali decreti attuativi;
- La disciplina sanzionatoria e le procedure ispettive.

Modulo tecnico

- Rischi di caduta dall'alto. Ponteggi e opere provvisori
- L'organizzazione in sicurezza del Cantiere. Il crono-programma dei lavori
- Gli obblighi documentali da parte dei committenti, imprese, coordinatori per la sicurezza
- Le malattie professionali ed il primo soccorso
- Il rischio elettrico e la protezione contro le scariche atmosferiche
- Il rischio negli scavi, nelle demolizioni, nelle opere in sotterraneo ed in galleria
- I rischi connessi all'uso di macchine e attrezzature di lavoro con particolare riferimento agli apparecchi di sollevamento e trasporto
- I rischi chimici in cantiere
- I rischi fisici: rumore, vibrazioni, microclima, illuminazione
- I rischi connessi alle bonifiche da amianto
- I rischi biologici
- I rischi da movimentazione manuale dei carichi
- I rischi di incendio e di esplosione
- I rischi nei lavori di montaggio e smontaggio di elementi prefabbricati
- I dispositivi di protezione individuali e la segnaletica di sicurezza

Modulo metodologico/organizzativo

- I contenuti minimi del piano di sicurezza e di coordinamento, del piano sostitutivo di sicurezza e del piano operativo di sicurezza.

- I criteri metodologici per: a) l'elaborazione del piano di sicurezza e di coordinamento e l'integrazione con i piani operativi di sicurezza ed il fascicolo; b) l'elaborazione del piano operativo di sicurezza; c) l'elaborazione del fascicolo; d) l'elaborazione del PIMUS (Piano di Montaggio, Uso, Smontaggio dei ponteggi); e) la stima dei costi della sicurezza
- Teorie e tecniche di comunicazione, orientate alla risoluzione di problemi e alla cooperazione; teorie di gestione dei gruppi e leadership
- I rapporti con la committenza, i progettisti, la direzione dei lavori, i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza

PARTE PRATICA

- Esempi di Piano di Sicurezza e Coordinamento: presentazione dei progetti, discussione sull'analisi dei rischi legati all'area, all'organizzazione del cantiere, alle lavorazioni ed alle loro interferenze
- Stesura di Piani di Sicurezza e Coordinamento, con particolare riferimento a rischi legati all'area, all'organizzazione del cantiere, alle lavorazioni ed alle loro interferenze. Lavori di gruppo
- Esempi di Piani Operativi di Sicurezza e di Piani Sostitutivi di Sicurezza
- Esempi e stesura di fascicolo basati sugli stessi casi del Piano di Sicurezza e Coordinamento
- Simulazione sul ruolo del Coordinatore per la Sicurezza in fase di esecuzione

Durata 120 ore + verifica di apprendimento

Frequenza obbligatoria

Almeno il 90 % delle ore di lezione.

Quota di partecipazione € 360,00

Dirigenti: Modulo Aggiuntivo "Cantieri"

Modulo necessario per assolvere agli obblighi formativi per la figura del dirigente previsti dall'art. 97, comma 3 ter, del d.lgs. n. 81/2008. Durata e contenuti sono regolamentati dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n. 59 del 17.04.2025

Destinatari

Dirigenti incaricati di attuare le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa.

Prerequisiti

Frequenza del corso Dirigenti

Contenuti

Compiti specifici del dirigente dell'impresa affidataria nei Far conoscere: I soggetti definiti dal Titolo IV capo I, e relativi obblighi e responsabilità. cantieri temporanei e mobili, l'organizzazione del cantiere e i rapporti tra i diversi soggetti. I contenuti di PSC e POS Far acquisire le competenze in relazione a: verifica delle condizioni di sicurezza dei lavori affidati; applicazione delle disposizioni e delle prescrizioni del PSC; coordinamento degli interventi di cui agli articoli 95 e 96 del d.lgs. n. 81/2008; verifica della congruenza dei POS delle imprese esecutrici. La redazione dei piani di sicurezza: finalità, tempi e contenuti. Le misure generali di tutela secondo quanto previsto dall'art. 95 del d.lgs. n. 81/2008. Gli obblighi del datore di lavoro, dei dirigenti e dei preposti di cui all'art. 96 del d.lgs. n. 81/2008; Il cronoprogramma dei lavori. Esempi e analisi di un PSC. Esempi e analisi di un POS.

Durata 6 ore

Obbligo di frequenza e verifica di apprendimento

Al termine del corso, previa frequenza di almeno il 90 % delle lezioni, è previsto il superamento di una prova di verifica.

Datori di lavoro: modulo aggiuntivo "cantieri"

Modulo necessario per assolvere agli obblighi formativi per la figura del datore di lavoro previsti dall'art. 97, comma 3 ter, del d.lgs. n. 81/2008. Durata e contenuti sono regolamentati dall'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province Autonome n. 59 del 17.04.2025

Destinatari

Datori di lavoro.

Prerequisiti

Frequenza del corso Datori di lavoro

Contenuti

Compiti specifici del datore di lavoro dell'impresa affidataria nei cantieri temporanei e mobili: i soggetti definiti dal Titolo IV capo I, e relativi obblighi e responsabilità. La redazione dei piani di sicurezza: finalità, tempi e contenuti. Le misure generali di tutela secondo quanto previsto dall'art. 95 del d.lgs. n. 81/2008. Gli obblighi del datore di lavoro, dei dirigenti e dei preposti di cui all'art. 96 del d.lgs. n. 81/2008. Il cronoprogramma dei lavori. Esempi e analisi di un PSC. Esempi e analisi di un POS

Durata 6 ore

Obbligo di frequenza e verifica di apprendimento

Al termine del corso, previa frequenza di almeno il 90 % delle lezioni, è previsto il superamento di una prova di verifica.

Note

[illegible]

Le specializzazioni

Corso	Normativa di riferimento	Destinatari	Durata	Periodo di svolgimento
Consulente tecnico giuridico per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro	D.Lgs. 81/2008 D.Lgs. 231/01	Tecnici che a vario titolo hanno il compito di occuparsi della sicurezza sul lavoro in ambito aziendale: Responsabili del servizio di prevenzione e protezione, coordinatori della sicurezza, datori di lavoro e dirigenti.	40 ore N.B. saranno riconosciute 20 ore di aggiornamento per tutti i soggetti per i quali il D.Lgs. 81/2008 e i successivi Accordi di CSR prevedano un obbligo generalizzato di aggiornamento	dal 07/04 al 07/05/2026 – Incontri bisettimanali serali dalle 18.00 alle 22.00
Tecnici esperti in sistemi di gestione sicurezza sul lavoro (SGSL)	D.Lgs. 81/2008 Standard OHSAS 18001 D.Lgs. 231/01	Responsabili e addetti del servizio prevenzione e protezione, Responsabili assicurazione qualità, Consulenti, Esperti che abbiano esperienza nel campo della redazione di valutazioni di rischio.	48 ore N.B. Valido anche quale corso di aggiornamento per tutti i soggetti per i quali il D.Lgs. 81/2008 e i successivi Accordi di CSR prevedano un obbligo generalizzato di aggiornamento	Maggio e giugno 2026 – Incontri bisettimanali serali dalle 18.00 alle 22.00
La qualificazione dei formatori per la sicurezza sul lavoro	D.Lgs. 81/2008 D.M. 6/03/2013	ASPP-RSPP di tutti i settori produttivi e Coordinatori della sicurezza, datori di lavoro, dirigenti, formatori.	24 ore	maggio 2026 incontri bisettimanali dalle 18.00 alle 22.00

Nota: La convocazione ai corsi con la modalità di pagamento della quota di partecipazione viene comunicata via e-mail

Servizio Formazione Sicurezza sul Lavoro e tutela ambientale

Via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano – tel. 0471 414452, 0471 414419
formazione.continua@provincia.bz.it

Nota: la data di inizio corso, indipendentemente dai periodi indicati in tabella, verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare il Servizio o la Scuola competente.

LE SPECIALIZZAZIONI

Consulente tecnico-giuridico per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro

Il percorso formativo mira a fornire approfondite conoscenze e competenze di tipo giuridico e organizzativo relativamente agli aspetti inerenti la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro, a persone in possesso prevalentemente di competenze tecnico-organizzative per metterle in grado di meglio comprendere le implicazioni legali del loro lavoro.

Destinatari

Tecnici che a vario titolo hanno il compito di occuparsi della sicurezza sul lavoro in ambito aziendale: Responsabili del servizio di prevenzione e protezione, coordinatori della sicurezza, datori di lavoro e dirigenti.

Prerequisiti

Possesso di attestazione di avvenuta formazione di base in tema di salute e sicurezza sul lavoro.

Contenuti

Quadro giuridico di riferimento

La normativa generale e specifica in tema di sicurezza sul lavoro: comunitaria nazionale e locale

I soggetti del sistema di prevenzione aziendale

Organizzazione del sistema di prevenzione nelle organizzazioni di lavoro e gli strumenti della prevenzione

Organizzare il sistema di prevenzione aziendale nel rispetto della normativa vigente

Evoluzione della normativa e adeguamento delle competenze

Sicurezza e gestione aziendale

Adempimenti amministrativi e documentali obbligatori.

Redazione e contenuti minimi della documentazione aziendale, modalità di archiviazione, modalità e tempi di invio agli organi competenti.

Il Sistema Pubblico della prevenzione: organi di normazione, vigilanza e controllo

Il sistema sanzionatorio – Il procedimento ispettivo

Concetto di vigilanza e controllo

Organizzazione nazionale e locale del sistema pubblico – L'organizzazione Provinciale (uffici competenti)

L'ispettore del lavoro come Ufficiale di Polizia Giudiziaria e relativi poteri: disposizione, prescrizione e diffida

Il sequestro probatorio e ispettivo

Procedure di intervento ai sensi del D.Lgs. 758/94

Responsabilità civile

Assicurazione obbligatoria

- Il testo unico di riferimento
- Infortunio e malattia
- Obblighi di denunce
- Il danno risarcibile
- L'azione di regresso

La responsabilità civile, elementi soggettivi ed oggettivi

Responsabilità contrattuale ed extracontrattuale

I soggetti tutelati

Analisi di casi (sentenze)

Responsabilità penale

Distinzione tra i reati e le relative pene

- I concetti di dolo, colpa
- Responsabilità penale e sicurezza: i reati omissivi
- I principali articoli di riferimento (C.P. 437, 451, 589, 590)

Aspetti giuridici della delega e responsabilità penale dei soggetti

- Patteggiamento, prescrizioni, ecc.
- Decreti di condanna
- Oblazione ed estinzione

Analisi e interpretazione di sentenze e casi specifici, con attenzione anche a situazioni che prevedano risvolti sia civile che penali

La responsabilità amministrativa delle imprese

Le sanzioni amministrative nel T.U.

Il D.Lgs. 231/2001

I Modelli organizzativi e i Sistemi di gestione

Le sanzioni interdittive

La Sorveglianza sanitaria

La sorveglianza sanitaria in azienda

Ruolo del medico competente

I giudizi di idoneità

La Vigilanza dell'azienda sanitaria

Formazione e informazione

Obblighi di formazione e informazione: riferimenti legislativi

- D.Lgs. 81/08
- Decreti attuativi e accordi di CSR
- Linee guida

Organizzare e gestire la formazione e l'informazione in azienda e le istituzioni relazionali

- Pianificare la formazione e informazione
- Metodi di verifica e registrazione delle attività formative

Durata 40 ore

Obbligo di frequenza

90 % delle ore di lezione

Quota di iscrizione € 160,00

Nota: Saranno riconosciute 20 ore di aggiornamento per tutti i soggetti per i quali il D.Lgs. 81/2008 e i successivi Accordi di CSR prevedano un obbligo generalizzato di aggiornamento

Tecnici esperti in sistemi di gestione sicurezza e sul lavoro (SGSL)

Il corso tratta argomenti inerenti la valutazione dei rischi in maniera concreta alla luce delle novità introdotte dal D.Lgs. 81/2008. I partecipanti acquisiscono nozioni pratiche di organizzazione e gestione della sicurezza negli ambienti di lavoro.

Destinatari

Responsabili e addetti del servizio prevenzione e protezione, Responsabili assicurazione qualità, Consulenti, Esperti e coordinatori della sicurezza che abbiano esperienza nel campo della redazione di valutazioni di rischio.

Prerequisiti

Una competenza documentata in materia di salute e sicurezza sul lavoro

Contenuti

La valutazione dei rischi e la gestione della sicurezza in azienda

- Introduzione del corso
- La gestione della sicurezza oggi
- Le figure della prevenzione: compiti e responsabilità; gli obblighi di valutazione dei rischi ed i criteri di scelta delle misure di prevenzione e protezione
- La formazione
- La sorveglianza sanitaria
- Le valutazioni dei rischi specifici: i rischi legati alle caratteristiche degli ambienti di lavoro (VRAL, VRI, PDE, RC, CPI, ATEX, PSA) e illustrazione di esempi applicativi ed esercitazioni pratiche
- Le valutazioni dei rischi specifici: i rischi per la salute (VRR, VRV, MMC, VRCH, VRAC, VRA, VRB, VDT, VRCE, VROA,

MICROCLIMA) e illustrazione di esempi applicativi ed esercitazioni pratiche

- Il documento di valutazione dei rischi (DVR)
- Le valutazioni dei rischi specifici: i rischi legati alle caratteristiche delle attrezzature di lavoro (VRAT)) e illustrazione di esempi applicativi ed esercitazioni pratiche
- Le valutazioni dei rischi specifici: i rischi organizzativo-gestionali e il rischio da stress lavoro correlato (VRSCLC) e illustrazione di esempi applicativi ed esercitazioni pratiche

il sistema di gestione della sicurezza secondo la norma ohsas 18001 – Safety magement system

La sigla OHSAS “Occupational Health and Safety Assesment Series” che in italiano corrisponde a “Serie per l’attestazione della sicurezza e la salute sul lavoro”, in realtà nelle intenzioni dei normatori non si riferisce al nostro Servizio di Prevenzione e Protezione previsto dal decreto legislativo 626 del 1994 ma, più genericamente, ai cosiddetti sistemi di gestione della sicurezza (Safety Management System)

La norma OHSAS 18001: la struttura di un SGSL conforme alla norma OHSAS 18001; gli aspetti sistemici (ruoli, politica, obiettivi, audit, non conformità, riesame della direzione...); gli aspetti operativi (formazione, sorveglianza sanitaria, controlli interni, preposto, dirigente, DdL, RSPP, MC, RLS, ecc., gestione affidamenti esterni, gestione emergenze, analisi eventi pericolosi...); il ruolo della direzione e le tecniche di coinvolgimento dei lavoratori; l’importanza della creazione di una cultura in azienda.

La conduzione degli audit per la sicurezza: perché gli audit; principali definizioni; i principi dell'attività di audit; la gestione dei programmi di audit; la conduzione di audit di sistemi di gestione; simulazione di un audit interno (dalla riunione di apertura a quella di chiusura).

Un caso di studio: la gestione della sicurezza in un cantiere

Durata 48 ore

Frequenza obbligatoria

Almeno il 90 % delle ore di lezione.

Quota di iscrizione € 220,00

Nota: Valido anche quale corso di aggiornamento per tutti i soggetti per i quali il D.Lgs. 81/2008 e i successivi Accordi di CSR prevedano un obbligo generalizzato di aggiornamento

La qualificazione dei formatori per la sicurezza sul lavoro

Il percorso formativo nasce dall'esigenza di qualificare formatori nell'ambito della salute e della sicurezza sul lavoro che abbiano i requisiti previsti dal Decreto interministeriale del 6 marzo 2013 predisposto ai sensi dell'articolo 6, comma 8, lettera m-bis), del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.

Destinatari

ASPP-RSPP di tutti i settori produttivi e Coordinatori della sicurezza, datori di lavoro, dirigenti, formatori.

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore

Contenuti

- Il contesto della formazione: committenza, formatore, formandi
- Formazione, informazione, addestramento
- Formazione e apprendimento negli adulti
- Le fasi del processo formativo: dall'analisi del fabbisogno alla valutazione dell'intervento
- La logistica dell'aula
- La formazione a distanza
- La gestione della comunicazione
- Il gruppo durante il processo di apprendimento e la gestione delle criticità
- Evoluzione del quadro normativo in materia di salute e sicurezza
- Le figure destinatarie della formazione e gli obblighi formativi
- Linee guida operative per realizzare la formazione in materia di salute e sicurezza
- Esercitazioni e simulazioni
- Le principali metodologie didattiche

- “I nuovi accordi per la formazione di tutti i soggetti del sistema di prevenzione aziendale”
- Verifica finale di apprendimento

Durata 24 ore (la durata comprende anche la verifica finale)

Frequenza obbligatoria

Almeno il 90% delle ore di lezione.

Quota di iscrizione € 96,00

Note

[illegible]

Gli aggiornamenti

Il D.Lgs. n. 81/2008 e i successivi Accordi di CSR prevedono un obbligo generalizzato di aggiornamento per tutti i soggetti per i quali sia prevista una formazione specifica. La scelta del tipo di corso e la durata è lasciata al soggetto obbligato nel rispetto del monte ore complessivo obbligatorio e degli argomenti individuati

Soggetti destinatari dei corsi di aggiornamento obbligatori

Destinatari	Normativa di riferimento	Durata e periodicità
Addetti al servizio di prevenzione e protezione – ASPP	D. Lgs. n. 81/2008 (art. 32) Accordo n. 59 del 17.04.2025	20 ore ogni 5 anni indipendentemente dai settori economici di riferimento*
Responsabili del servizio di prevenzione e protezione – RSPP	D. Lgs. n. 81/2008 (art. 32) Accordo n. 59 del 17.04.2025	40 ore ogni 5 anni indipendentemente dai settori economici di riferimento*
Coordinatori della sicurezza	D. Lgs. n. 81/2008 (art. 98) Accordo CSR n. 59 del 17.04.2025	40 ore ogni 5 anni
Datori di lavoro – SPP per tutti settori economici	D. Lgs. n. 81/2008 (art. 34) Accordo CSR n. 59 del 17.04.2025	6 ore ogni 5 anni per settori a RISCHIO BASSO 10 ore ogni 5 anni per settori a RISCHIO MEDIO 14 ore ogni 5 anni per settori a RISCHIO ALTO
Dirigenti	D. Lgs. n. 81/2008 (art. 37) Accordo CSR n. 59 del 17.04.2025	6 ore ogni 5 anni indipendentemente dai settori economici di riferimento
Preposti	D. Lgs. n. 81/2008 (art. 37) Accordo CSR n. 59 del 17.04.2025	6 ore ogni 2 anni indipendentemente dai settori economici di riferimento

Lavoratori	D. Lgs. n. 81/2008 (art. 37) Accordo CSR n. 59 del 17.04.2025	6 ore ogni 5 anni indipendentemente dai settori economici di riferimento
Rappresentanti dei lavoratori – RLS	D. Lgs. n. 81/2008 (art. 37)	4 ore/anno per aziende da 15 a 50 lavoratori (*) 8 ore/anno per aziende con più di 51 lavoratori <i>(*) Per RLS di aziende con meno di 15 lavoratori viene fatto rinvio ai CCNL.</i>
Formatori per la salute e sicurezza sul lavoro	Decreto interministeriale 6/3/2013	24 ore ogni 3 anni

() In ogni caso per poter esercitare la propria funzione gli RSPP e gli ASPP dovranno, in ogni istante, poter dimostrare che nel quinquennio antecedente hanno partecipato a corsi di formazione per un numero di ore non inferiore a quello minimo previsto (Accordo della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano n. 59/CSR del 14.04.2025)*

Tutela ambientale

L'obiettivo di questa parte del catalogo è quello di offrire agli utenti un programma formativo che riguarda le problematiche ambientali con una visione di insieme omogenea e articolata. Attualmente infatti chi lavora nelle attività legate alla prevenzione e protezione ambientale si trova a dover gestire un insieme di problemi, spesso tra loro interconnessi, con una pluralità di strumenti.

L'offerta formativa della Formazione professionale italiana, intende arricchire la professionalità specialistica partendo dalle conoscenze di base sulla normativa vigente e sulle politiche e gli strumenti disponibili per la protezione e prevenzione ambientale, offrendo così un bagaglio di nozioni fondamentali per lo svolgimento delle attività legate alla tutela dell'ambiente, attraverso corsi di specializzazione e di aggiornamento.

Le specializzazioni

Corso	Contenuti e normativa di riferimento	Destinatari	Durata	Periodo di svolgimento
Tecniche di prevenzione ambientale	• Emissioni in atmosfera • Disciplina degli scarichi idrici • Rumore in ambiente esterno • Gestione e smaltimento rifiuti • Autorizzazione integrata ambientale (AIA) • Sintesi ed esercitazioni	Diplomati o laureati	80 ore	Autunno 2026
Consulente tecnico in acustica ambientale	Legge quadro 447/95	Diplomati o laureati	24 ore	Autunno 2026
Valutatori interni dei sistemi di gestione ambientale (Norme UNI EN ISO 14001)	Norme UNI EN ISO 14001	Diplomati o laureati	24 ore	Maggio 2026 – incontri bisettimanali serali dalle 18.00 alle 22.00

Servizio Formazione Sicurezza sul Lavoro e tutela ambientale

Via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano
tel. 0471 414452, 0471 414419
formazione.continua@provincia.bz.it

Nota: la data di inizio corso, indipendentemente dai periodi indicati in tabella, verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare il Servizio o la Scuola competente.

LE SPECIALIZZAZIONI

Tecniche di prevenzione ambientale

Il corso fa riferimento alla figura del Consulente Tecnico ambientale e sviluppa competenze professionali utili ad operare nell'ambito del processo di programmazione, organizzazione e controllo delle attività di prevenzione e protezione ambientale.

Destinatari

Tecnici che intendono acquisire specifiche competenze nel settore della prevenzione e protezione ambientale.

Persone disoccupate che intendono prepararsi per operare nel settore della prevenzione e protezione ambientale e persone occupate operanti come professionisti e/o presso ditte, studi associati, imprese, enti pubblici, studi tecnici e di progettazione e comunque tutti i soggetti pubblici e privati impegnati in attività di protezione e prevenzione ambientale, che intendono acquisire o migliorare le loro specifiche competenze nel settore.

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore

Contenuti

1° modulo: Emissioni in atmosfera

Il modulo formativo vuole fornire gli strumenti necessari per valutare le emissioni di sostanze solide, liquide o gassose introdotte in atmosfera da un impianto di nuova costruzione o sottoposto a modifiche strutturali. La normativa nazionale e provinciale impone l'ottenimento di autorizzazioni per tali emissioni e limiti quali/quantitativi da rispettare.

- Esame della normativa di riferimento
- Individuazione delle attività sottoposte ad autorizzazione
- La richiesta di autorizzazione alle emissioni in atmosfera
- I controlli analitici
- Studio di alcuni casi specifici

2° modulo: Scarichi idrici

Gli obiettivi di prevenzione e riduzione dell'inquinamento e di miglioramento dello stato delle acque dipendono anche e soprattutto dalla qualità dei reflui scaricati dalle aziende. Tutti gli scarichi devono essere autorizzati dall'autorità competente e devono rispettare i limiti imposti dalla normativa o dal gestore del servizio idrico.

- Esame della normativa di riferimento
- Individuazione delle attività sottoposte ad autorizzazione
- La richiesta di autorizzazione per uno scarico produttivo
- I controlli analitici
- Descrizione di alcuni casi specifici

3° modulo: Rumore

Il modulo formativo vuole fornire gli strumenti necessari per valutare le emissioni rumorose in ambiente esterno secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia; in particolare si analizzeranno i principali contenuti della legge quadro sul rumore (nr. 447/1995) e i decreti attuativi.

- Esame della normativa di riferimento
- Individuazione delle attività sottoposte
- Indagini fonometriche in ambiente esterno
- Descrizione di alcuni casi specifici

4° modulo: Gestione e smaltimento rifiuti

Il modulo formativo è finalizzato alla conoscenza di obblighi e responsabilità, nonché all'acquisizione di metodologie e strumenti per la valutazione delle problematiche legate alla gestione e smaltimento dei rifiuti in azienda.

- La normativa vigente in materia di rifiuti e imballaggi
- La produzione dei rifiuti, aspetti quantitativi e qualitativi;
- Pianificazione e gestione;
- Impianti e tecniche di recupero e/o smaltimento;
- Obbligo di iscrizione all'albo delle imprese che effettuano la gestione dei rifiuti.

5° modulo: Autorizzazione integrata ambientale

Il modulo formativo vuole fornire gli strumenti preliminari necessari per valutare quali impianti siano da sottoporre ad autorizzazione integrata ambientale, secondo la normativa vigente, e le modalità di predisposizione della modulistica necessaria.

Un'impresa vincente nel mercato, non è più solo quella che fornisce il miglior prodotto, servizio o manufatto, ma è certamente quella che ha saputo coniugare le esigenze produttive con quelle dell'ambiente e della salute in generale. In due parole l'azienda che ha saputo correggere il proprio rapporto con il mondo esterno nell'ottica del sempre più richiamato "sviluppo sostenibile". Questa nuova mentalità è il frutto di una lenta ma progressiva evoluzione, che ha portato oggi l'imprenditore a considerare l'eco – efficienza come la chiave non solo dello sviluppo, ma addirittura del proprio business. Non solo il

mondo della produzione, ma tutta la società partendo dai consumatori agli enti pubblici, considerando ormai il tema della tutela ambientale come limite e opportunità alla crescita del livello di benessere collettivo.

Gestire l'ambiente richiede però la capacità di misurarsi con tutti i soggetti interni all'azienda, interagendo con loro per modificare laddove necessario i comportamenti, i linguaggi, gli interessi, con il fine ultimo del miglioramento delle prestazioni ambientali globali e del miglioramento contemporaneo del valore prodotto.

- Analisi delle norme di gestione ambientale UNI EN ISO 14001 e EMAS
- I principali sistemi di controllo, abbattimento, riduzione degli aspetti ambientali
- L'Analisi Ambientale Iniziale – procedure e contenuti
- La costruzione del Sistema di Gestione Ambientale (SGA) – Manuale, procedure, registrazioni; la definizione della Politica Ambientale, il funzionamento e il riesame.
- L'audit, metodologia di conduzione.

6° modulo: Sintesi

- Analisi di casi aziendali su temi quali:
- valutazione degli impatti ambientali dovuti a rumore, emissioni in atmosfera e scarico delle acque
- gestione dei rifiuti pericolosi e non
- individuazione di corrette azioni di verifica
- individuazione di corrette procedure preventive e correttive

Durata 80 ore

Quota di iscrizione € 240,00

Consulente tecnico in acustica ambientale

Il corso è finalizzato alla conoscenza del panorama normativo di settore, della normativa tecnica, dei fondamenti dell'acustica ambientale ed alla acquisizione delle metodologie e degli strumenti per la valutazione della tollerabilità o della accettabilità dell'inquinamento acustico o del disturbo proveniente da una qualsiasi sorgente.

Destinatari

Il corso è rivolto a tecnici e consulenti che si occupano delle materie di sicurezza e di rischio ambientale, ai funzionari degli uffici tecnici e ecologia dei Comuni e delle Province, ai tecnici aziendali proposti alla valutazione dei rischi ad a quanti abbiano interesse.

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore.

Contenuti

- Il codice civile e la normativa di settore
- Gli standard tecnici di riferimento
- Gli elementi di fisica acustica di base
- La strumentazione e la fonometria
- La fisiologia dell'apparato uditivo e i danni da rumore
- I requisiti acustici passivi degli edifici
- Le modalità di misura del rumore ambientale
- La valutazione di impatto acustico
- Il rumore negli ambienti di lavoro
- Le consulenze tecniche di parte
- Esercitazioni pratiche

Durata 24 ore

Quota di iscrizione € 96,00

Valutatori interni dei sistemi di gestione ambientale (Norme UNI EN ISO 14001)

Un'impresa vincente nel mercato degli anni 2000, non è più solo quella che fornisce il miglior prodotto, servizio o manufatto, ma è certamente quella che ha saputo coniugare le esigenze produttive con quelle dell'ambiente e della salute in generale. In due parole l'azienda che ha saputo correggere il proprio rapporto con il mondo esterno nell'ottica del sempre più richiamato "sviluppo sostenibile".

Questa nuova mentalità è il frutto di una lenta ma progressiva evoluzione, che ha portato oggi l'imprenditore a considerare l'eco-efficienza come la chiave non solo dello sviluppo, ma addirittura del proprio business. Non solo il mondo della produzione, ma tutta la società partendo dai consumatori agli enti pubblici, considerano ormai il tema della tutela ambientale come limite e opportunità alla crescita del livello di benessere collettivo. Tale rivoluzione culturale, deve portare perciò l'azienda a considerare l'ambiente non più come un vincolo, ma come un'opportunità per creare valore per sé stessa e per i vari stakeholder esterni. Gestire l'ambiente richiede però la capacità di misurarsi con tutti i soggetti interni all'azienda, interagendo con loro per modificare laddove necessario i comportamenti, i linguaggi, gli interessi, con il fine ultimo del miglioramento delle prestazioni ambientali globali e del miglioramento contemporaneo del valore prodotto.

Destinatari

Il corso è rivolto al personale tecnico aziendale, incaricato di gestire e sviluppare il Sistema di Gestione Ambientale interno e di effettuare le verifiche ispettive interne.

Prerequisiti

Diploma di scuola media superiore

Contenuti

Verranno fornite le conoscenze di base per l'implementazione in azienda del Sistema di Gestione Ambientale secondo le norme della serie UNI EN ISO 14000; nonché le capacità professionali per l'effettuazione delle Verifiche Ispettive Interne (audit del SGA) necessarie per verificare la funzionalità e l'efficacia di tutto o parte del sistema; tutto ciò con l'ausilio di adeguate procedure e modulistica.

- Analisi delle norme di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001 e EMAS (Environmental Management and Audit Scheme)
- I principali sistemi di controllo, abbattimento, riduzione degli aspetti ambientali
- L'Analisi Ambientale Iniziale – procedure e contenuti
- La costruzione del Sistema di Gestione Ambientale (SGA) – Manuale, procedure, registrazioni; la definizione della Politica Ambientale, il funzionamento e il riesame.
- L'audit, metodologia di conduzione

Durata 24 ore**Quota di iscrizione € 96,00**

Note

[illegible]

The background features two overlapping green shapes. The foreground shape is a large, dark green polygon with rounded corners, extending from the left edge and bottom towards the right. Behind it is a lighter green, semi-transparent shape with similar rounded corners, extending from the top right towards the center. The text is positioned on the dark green shape.

Patentini e abilitazioni

Patentini e abilitazioni

	Corso	Sede	Periodo	Giorni	Orario	Pag.
	Impianti tecnici					
	Conduttore di impianti termici	1	novembre - marzo	su richiesta	19.00 - 22.00	296
	Conduttore generatori di Vapore I° grado preparazione al patentino		novembre - giugno	su richiesta	diurno o serale	296
	Conduttore generatori di Vapore II° grado preparazione al patentino		novembre - giugno	su richiesta	diurno o serale	297
	Conduttore generatori di Vapore III° grado preparazione al patentino		novembre - giugno	su richiesta	diurno o serale	298
	Conduttore generatori di Vapore IV° grado preparazione al patentino		novembre - giugno	su richiesta	diurno o serale	299
	Manutentore di ascensori e montacarichi		ottobre - marzo	sab	8.00 - 13.00	300
	Carrelli elevatori					
	Addetto alla conduzione di carrelli elevatori – Carrellista	8	2, 3 e 4 marzo 2026	su richiesta	diurno o serale	301
	Rinnovo quinquennale della abilitazione alla conduzione di carrelli elevatori – Carrellista		gennaio, aprile, novembre	su richiesta	diurno o serale	302
	Addetto alla conduzione di carrelli elevatori – Carrellista	5	novembre, gennaio, marzo e giugno	mar + gio	18.30 - 21.30	301
	Rinnovo quinquennale della abilitazione alla conduzione di carrelli elevatori – Carrellista			mar + gio	18.30 - 21.30	302
	Addetto alla conduzione di carrelli elevatori – Carrellista	4	marzo	mar - mer	9.00 - 16.00	301
	Rinnovo quinquennale della abilitazione alla conduzione di carrelli elevatori – Carrellista		novembre, gennaio, marzo e giugno	mar + gio	18.30 - 21.30	302

1 Scuola professionale provinciale per l'artigianato e l'industria "L. Einaudi", Bolzano

Per iscrizioni: tel. 0471 414452

Per informazioni: tel. 0471 414468, 0471 414421, 0471 414424

fc.industria@scuola.alto-adige.it

4 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio "E. Mattei", Bressanone

tel. 0472 830765

fc.mattei@scuola.alto-adige.it

www.mattei.fpbz.it

5 Scuola professionale provinciale per l'artigianato, l'industria ed il commercio "G. Marconi", Merano

tel. 0473 203113

www.marconi.fpbz.it

fc.marconi@scuola.alto-adige.it

8 Direzione Formazione Professionale italiana – Formazione Sicurezza sul lavoro e ambiente

tel. 0471 414452, 0471 414419

formazione.continua@provincia.bz.it

<https://scuola-italiana.provincia.bz.it/it/corsi-di-formazione-continua>

Note: I corsi contrassegnati dal simbolo  sono propedeutici al rilascio di abilitazioni o patentini

La data di inizio corso verrà stabilita non appena raggiunto un sufficiente numero di partecipanti per avviare l'azione formativa.

Per informazioni sulle date effettive consultare il sito internet o contattare la Scuola/Servizio competente.

Impianti tecnici



Conduttore di impianti termici (L.P. del 16.6.1992, n. 18)

Il corso porta alla preparazione per il conseguimento del patentino di abilitazione alla conduzione di impianti generatori di calore di potenzialità al focolare superiore a 232 kW. Il certificato, elemento preferenziale in molti concorsi pubblici per mansioni ausiliarie, viene rilasciato al termine del corso previo superamento dell'esame finale al quale sono ammessi coloro che abbiano frequentato con assiduità il corso stesso.

Destinatari

Operatori interessati alla mansione che abbiano compiuto il 18° anno di età e che abbiano assolto all'obbligo scolastico.

Contenuti

Come previsti dalla vigente normativa provinciale in materia di Prevenzione Incendi (DPGP n. 28 del 07.07.2008)

Durata 102 ore

Quota di partecipazione € 440,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Nota: L'esame finale verrà organizzato dalla Scuola, alla quale andranno consegnati i documenti necessari, entro la conclusione del Corso



Conduttore generatori di Vapore I° grado preparazione al patentino

Destinatari

Adulti che abbiano compiuto il 18° anno di età in possesso di titolo di studio come art 4 comma 2 DM 94 2020 o in possesso del patentino di II° da almeno un anno, che intendono accedere al conseguimento del certificato di I° grado.

Contenuti

Il corso, svolto secondo i programmi di studio previsti dal D.M. 94 del 07 agosto 2020, ha una durata complessiva di 160 ore di lezioni teoriche costituite in un modulo giuridico di 12 ore e un modulo tecnico di 148 ore. In aggiunta un tirocinio pratico di 480 ore presso un generatore di vapore avente una potenzialità >20 T/h oppure avente una superficie di riscaldamento superiore a 500 mq.

I moduli sviluppati sono:

Modulo giuridico

Elementi sulla normativa relativa alla tutela di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al decreto legislativo n. 81/2008; Elementi sulla normativa relativa alla costruzione dei generatori di vapore di cui al decreto legislativo n. 93/2000.

Modulo tecnico

Elementi di fisica; Forza. Lavoro e unità di lavoro. Potenza e unità di potenza. Calore specifico. Caloria. Temperatura e termometri. Pressione, manometri. Produzione di vapore: vapore saturo, vapore surriscaldato, acqua calda sotto pressione con temperatura superiore a quella di ebollizione a pressione atmosferica (acqua surriscaldata). Titolo del vapore.



Combustione: Il fenomeno della combustione dei combustibili solidi, liquidi o gassosi. La funzione dell'aria. Calore della fiamma e dei fumi. Condizioni di migliore combustione e sua regolazione. Combustione di residui di lavorazione e di combustibili poveri. Aria teorica e reale. Eccesso d'aria. Aria supplementare. Particolarità sulla combustione dei vari tipi di combustibili. Preriscaldamento dell'aria comburente. Composizione dei prodotti della combustione. Metodi di analisi dei prodotti della combustione. Elementi atti a rilevare l'andamento della combustione in una camera di combustione e nei circuiti dei fumi. Incombusti gassosi. Perdite di calore al camino.

Generatori di vapore: Descrizione dei tipi più comuni di generatori di vapore. Caratteristiche del vapore. Accessori dei generatori di vapore e degli impianti termici; l'acqua nei generatori di vapore. La conduzione dei generatori di vapore, avarie e scoppi: prevenzione, manutenzione, normativa (81/2008 e 93/2000).

Durata

modulo giurico-tecnico 160 ore
tirocinio pratico 480 ore

Quota di partecipazione € 704,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Conduttore generatori di Vapore II° grado preparazione al patentino

Destinatari

Adulti che abbiano compiuto il 18° anno di età in possesso del diploma di maturità, o in possesso del patentino di III° da almeno un anno, che intendono accedere al conseguimento del certificato di II° grado.

Contenuti

Il corso, svolto secondo i programmi di studio previsti dal D.M. 94 del 07 agosto 2020, ha una durata complessiva di 160 ore di lezioni teoriche costituite in un modulo giuridico di 12 ore e un modulo tecnico di 128 ore. In aggiunta un tirocinio pratico di 320 ore presso un generatore di vapore avente una potenzialità >20 T/h oppure avente una superficie di riscaldamento superiore a 500 mq.

I moduli sviluppati sono:

Modulo giuridico

Elementi sulla normativa relativa alla tutela di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al decreto legislativo n. 81/2008; Elementi sulla normativa relativa alla costruzione dei generatori di vapore di cui al decreto legislativo n. 93/2000.

Modulo tecnico

Elementi di fisica; Forza. Lavoro e unità di lavoro. Potenza e unità di potenza. Calore specifico. Caloria. Temperatura e termometri. Pressione, manometri. Produzione di vapore: vapore saturo, vapore surriscaldato, acqua calda sotto pressione con temperatura superiore a quella di ebollizione a pressione atmosferica (acqua surriscaldata). Titolo del vapore.

Combustione: Il fenomeno della combustione dei combustibili solidi, liquidi o gassosi.



La funzione dell'aria. Calore della fiamma e dei fumi. Condizioni di migliore combustione e sua regolazione. Combustione di residui di lavorazione e di combustibili poveri. Aria teorica e reale. Eccesso d'aria. Aria supplementare. Particolarità sulla combustione dei vari tipi di combustibili. Preriscaldamento dell'aria comburente. Composizione dei prodotti della combustione. Metodi di analisi dei prodotti della combustione. Elementi atti a rilevare l'andamento della combustione in una camera di combustione e nei circuiti dei fumi. Incombusti gassosi. Perdite di calore al camino.

Generatori di vapore: Descrizione dei tipi più comuni di generatori di vapore. Caratteristiche del vapore. Accessori dei generatori di vapore e degli impianti termici; l'acqua nei generatori di vapore. La conduzione dei generatori di vapore, avarie e scoppi: prevenzione, manutenzione, normativa (81/2008 e 93/2000).

Durata

modulo giurico-tecnico 140 ore
tirocinio pratico 320 ore

Quota di partecipazione € 616,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Conduttore generatori di Vapore III° grado preparazione al patentino

Destinatari

Adulti che abbiano compiuto il 18° anno di età e assolto l'obbligo scolastico o in possesso del patentino di IV° da almeno un anno, che intendono accedere al conseguimento del certificato di III° grado.

Contenuti

Il corso, svolto secondo i programmi di studio previsti dal D.M. 94 del 07 agosto 2020, ha una durata complessiva di 160 ore di lezioni teoriche costituite in un modulo giuridico di 12 ore e un modulo tecnico di 108 ore. In aggiunta un tirocinio pratico di 240 ore presso un generatore di vapore avente una potenzialità > 1T/h oppure avente una superficie di riscaldamento superiore a 30 mq.

I moduli sviluppati sono:

Modulo giuridico

Elementi sulla normativa relativa alla tutela di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al decreto legislativo n. 81/2008; Elementi sulla normativa relativa alla costruzione dei generatori di vapore di cui al decreto legislativo n. 93/2000.

Modulo tecnico

Elementi di fisica; Forza. Lavoro e unità di lavoro. Potenza e unità di potenza. Calore specifico. Caloria. Temperatura e termometri. Pressione, manometri. Produzione di vapore: vapore saturo, vapore surriscaldato, acqua calda sotto pressione con temperatura superiore a quella di ebollizione a pressione atmosferica (acqua surriscaldata). Titolo del vapore.

Combustione: Il fenomeno della combustione dei combustibili solidi, liquidi o gassosi.



La funzione dell'aria. Calore della fiamma e dei fumi. Condizioni di migliore combustione e sua regolazione. Combustione di residui di lavorazione e di combustibili poveri. Aria teorica e reale. Eccesso d'aria. Aria supplementare. Particolarità sulla combustione dei vari tipi di combustibili. Preriscaldamento dell'aria comburente. Composizione dei prodotti della combustione. Metodi di analisi dei prodotti della combustione. Elementi atti a rilevare l'andamento della combustione in una camera di combustione e nei circuiti dei fumi. Incombusti gassosi. Perdite di calore al camino.

Generatori di vapore: Descrizione dei tipi più comuni di generatori di vapore. Caratteristiche del vapore. Accessori dei generatori di vapore e degli impianti termici; l'acqua nei generatori di vapore. La conduzione dei generatori di vapore, avarie e scoppi: prevenzione, manutenzione, normativa (81/2008 e 93/2000).

Durata

modulo giurico-tecnico 120 ore
tirocinio pratico 240 ore

Quota di partecipazione € 440,00
(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Conduttore generatori di Vapore IV° grado preparazione al patentino

Destinatari

Adulti che abbiano compiuto il 18° anno di età e assolto l'obbligo scolastico, che intendono accedere al conseguimento del certificato di IV° grado.

Contenuti

Il corso, svolto secondo i programmi di studio previsti dal D.M. 94 del 07 agosto 2020, ha una durata complessiva di 160 ore di lezioni teoriche costituite in un modulo giuridico di 8 ore e un modulo tecnico di 72 ore. In aggiunta un tirocinio pratico di 240 ore presso un generatore di vapore di tipo non esonerabile.

I moduli sviluppati sono:

Modulo giuridico

Elementi sulla normativa relativa alla tutela di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al decreto legislativo n. 81/2008; Elementi sulla normativa relativa alla costruzione dei generatori di vapore di cui al decreto legislativo n. 93/2000.

Modulo tecnico

Elementi di fisica; Forza. Lavoro e unità di lavoro. Potenza e unità di potenza. Calore specifico. Caloria. Temperatura e termometri. Pressione, manometri. Produzione di vapore: vapore saturo, vapore surriscaldato, acqua calda sotto pressione con temperatura superiore a quella di ebollizione a pressione atmosferica (acqua surriscaldata). Titolo del vapore.

Combustione: Il fenomeno della combustione dei combustibili solidi, liquidi o gassosi. La funzione dell'aria. Calore della fiamma e dei fumi. Condizioni di migliore combustione



e sua regolazione. Combustione di residui di lavorazione e di combustibili poveri. Aria teorica e reale. Eccesso d'aria. Aria supplementare. Particolarità sulla combustione dei vari tipi di combustibili. Preriscaldamento dell'aria comburente. Composizione dei prodotti della combustione. Metodi di analisi dei prodotti della combustione. Elementi atti a rilevare l'andamento della combustione in una camera di combustione e nei circuiti dei fumi. Incombusti gassosi. Perdite di calore al camino.

Generatori di vapore: Descrizione dei tipi più comuni di generatori di vapore. Caratteristiche del vapore. Accessori dei generatori di vapore e degli impianti termici; l'acqua nei generatori di vapore. La conduzione dei generatori di vapore, avarie e scoppi: prevenzione, manutenzione, normativa (81/2008 e 93/2000).

Durata

modulo giurico-tecnico 80 ore

tirocinio pratico 240 ore

Quota di partecipazione € 280,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Manutentore di ascensori e montacarichi

Con l'emanazione del D.P.G.P. n° 60 del 28.10.1999 all'art. 3 viene sancita l'obbligatorietà della frequenza di uno specifico corso per conseguire il certificato di abilitazione alla manutenzione di ascensori e montacarichi.

Il certificato viene rilasciato dal competente Ufficio Provinciale previo superamento di un esame di abilitazione.

L'attestato di frequenza, rilasciato al termine del corso, costituisce requisito necessario per l'ammissione all'esame.

Destinatari

Operatori del settore con comprovata idoneità fisica.

Contenuti

Conoscenze teorico pratiche e normative inerenti l'attività specifica, così come stabilite nell'art. 2 del D.P.G.P. n. 60 del 28.10.1999.

Durata 72 ore

Quota di partecipazione € 308,00

(con emissione di fattura: + € 2,00 per il bollo)

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note: Si ricorda la necessità di presentare domanda d'ammissione all'esame per il conseguimento dell'abilitazione, entro i termini previsti nella delibera della Giunta Provinciale, presso l'Ufficio Ispettorato del Lavoro – via Canonico M. Gamper 1, Bolzano, stanza 51 – presso il quale si potranno avere ulteriori e più precise informazioni.

Carrelli elevatori



Addetto alla conduzione di carrelli elevatori – Carrellista

Il carrellista svolge operazioni di sollevamento e movimentazione di materiali, operando in autonomia ma contestualmente anche in stretto raccordo con diverse entità aziendali e non, quali unità di produzione, magazzini e vettori.

Destinatari

Operatori di magazzino, che abbiano la maggiore età ed in possesso della patente B

Contenuti

Fornire ai corsisti la giusta informazione, formazione ed addestramento per la corretta conduzione del carrello elevatore con particolare riferimento agli aspetti legati alla sicurezza sia del conducente che di terzi.

Atteggiamento del conduttore; responsabilità e riferimenti normativi (D.Lgs. 81/2008); tipologia, tecnologia e tecnica costruttiva dei carrelli; principio di funzionamento; statica, dinamica e pericoli del carrello elevatore; compiti del conduttore; teoria della conduzione in sicurezza; segnaletica; manutenzione; D.P.I. Esercitazione pratica di conduzione con svolgimento delle operazioni di:

- a) presa in consegna del carrello e controlli giornalieri;
- b) prelievo, movimentazione e deposito di carico su percorso prestabilito;
- c) riconsegna del carrello.

Il corso prevede una prova valutativa finale. La valutazione sarà annotata sull'attestato che verrà rilasciato a fine corso.

Il presente corso viene erogato in conformità all'accordo Stato-Regioni del 17 aprile 2025, in attuazione all'articolo 73 comma 5 del D.Lgs. del 9 apr 2008 n. 81 e successive modifiche ed integrazioni. Il presente atte-

stato ha validità di 5 anni dalla data di rilascio.

Durata 16 ore

Quota di partecipazione € 90,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note:

1. Il corso rilascia un attestato di frequenza previa valutazione finale del corsista
2. L'abilitazione ha una validità di 5 anni dalla data in cui è stata conseguita, secondo l'accordo stato regioni del 2025 in attuazione dell'articolo 73, comma 5, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, dopodiché, **a fronte di un attività svolta**, si dovrà effettuare un rinnovo.

Si ricorda che per accedere ai Laboratori è condizione indispensabile dotarsi dei dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di scarpe antinfortunistiche.



Rinnovo quinquennale della abilitazione alla conduzione di carrelli elevatori – Carrellista

Il carrellista svolge operazioni di sollevamento e movimentazione di materiali, operando in autonomia ma contestualmente anche in stretto raccordo con diverse entità aziendali e non, quali unità di produzione, magazzini e vettori. In attuazione dell'accordo Stato – Regioni, entrato in vigore nel febbraio 2012, ogni cinque anni la patente di conduttore di carrelli elevatori va rinnovata, dopo aver frequentato uno specifico corso di aggiornamento. Il corso si compone di un modulo teorico di natura tecnico giuridica e di un modulo pratico.

Destinatari

Operatori di magazzino, che abbiano già conseguito la patente di conduttore di carrelli elevatori.

Contenuti

Richiamo sulle responsabilità, pericoli nella conduzione e comportamenti corretti e non corretti, diagrammi di carico ed esercizi, modalità di ricarica e pericoli legati alle fasi di ricarica delle batterie. Norma sulle dipendenze. Novità tecniche e normative. Prove pratiche.

Durata 8 ore

Quota di partecipazione € 45,00

Sedi, periodo e orari di realizzazione

Vedi tabella

Note:

1. Il corso rilascia un attestato di frequenza previa valutazione finale del corsista.

2. Si ricorda che per accedere ai Laboratori è condizione indispensabile dotarsi dei dispositivi di protezione individuale. Si chiede pertanto ai partecipanti di dotarsi di scarpe antinfortunistiche.



La formazione continua sul lavoro in provincia di Bolzano

La Formazione continua sul lavoro in provincia di Bolzano

In provincia di Bolzano l'ambito delle azioni di Formazione continua è definito dalla legge provinciale sull'ordinamento della formazione professionale che considera le *“azioni di formazione sul lavoro”* classificandole in formazione prevista negli accordi contrattuali, aggiornamento e specializzazione, perfezionamento, riqualificazione e riconversione professionale.

Per attività di Formazione continua si intendono tutte le azioni rivolte a soggetti adulti, occupati o in cerca di occupazione e più precisamente:

- le attività formative cui il lavoratore partecipa per autonoma scelta, per adeguare o elevare il proprio livello professionale;
- gli interventi formativi promossi dalle aziende, in stretta connessione con innovazioni tecnologiche o organizzative;
- le azioni formative previste da specifiche leggi per l'abilitazione alle professioni;
- la formazione alla sicurezza, la salute e l'igiene nei luoghi di lavoro.

Nel canale della Formazione sul lavoro si inseriscono perciò tutti gli interventi di formazione professionale diretti a lavoratori e cittadini adulti già inseriti nei vari livelli del processo lavorativo.

Beneficiano di tali interventi lavoratori e persone adulte che nel loro tempo libero accedono individualmente a corsi di aggiornamento per migliorare le proprie competenze professionali, lavoratori in formazione secondo accordi presi con aziende, lavoratori di aziende e/o enti pubblici coinvolti in specifici progetti formativi, persone in situazione di disagio sociale o lavorativo.

La Formazione professionale italiana intende in questo modo contribuire alla reale costituzione di un sistema pubblico di Formazione continua, un sistema che intende caratterizzarsi per la sua capacità di coniugare in modo efficace la domanda territoriale e l'offerta di formazione offrendo reali opportunità di accesso all'aggiornamento ed alla ri/qualificazione professionale.

Il centro di coordinamento Formazione continua sul lavoro e orientamento professionale ha il compito di promuovere l'offerta di corsi di formazione professionale rivolta a tutte le persone che vogliono accedere individualmente a percorsi formativi di ri/qualificazione ed aggiornamento professionale e presso le aziende del territorio provinciale in cerca di opportunità formative volte ad adeguare o mantenere la propria competitività sul mercato.

Tra le diverse modalità operative per attuare le misure di formazione continua il Centro di coordinamento Formazione continua sul lavoro e orientamento professionale valuta, a fronte delle caratteristiche degli specifici interventi:

- l'organizzazione e la gestione diretta delle azioni formative da parte delle Scuole professionali provinciali,
- commissioni di valutazione per la richiesta di contributi economici.

Dove si trova:

Formazione professionale italiana

Centro di coordinamento Formazione continua sul lavoro e orientamento professionale

Via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano

tel. 0471 414452, 0471 414419

formazione.continua@provincia.bz.it

Servizio Orientamento

Il Servizio orientamento offre una consulenza orientativa specifica alle persone che hanno necessità di orientarsi nel mondo della formazione e che incontrano difficoltà nel trovare, mantenere o cambiare posto di lavoro e organizza tirocini di orientamento in azienda.

Il Servizio si sviluppa differenziando il tipo di azione intrapresa in funzione dei profili di utenza:

1. Orientamento per adulti
2. Orientamento per persone in situazione di svantaggio
3. Orientamento per i giovani

1. Orientamento per adulti

Il Servizio offre consulenza e orientamento formativo e professionale individuale, al fine di definire con l'utente un percorso conforme alle sue aspettative, alle sue motivazioni, alle sue capacità, alle sue attitudini professionali ed ai suoi interessi, attraverso un orientamento guidato, con esperienze di tirocini formativi e percorsi di formazione, funzionali ad un inserimento lavorativo.

2. Orientamento per persone in situazione di svantaggio

Il Servizio fornisce informazioni e offre consulenza a persone socialmente svantaggiate disposte a considerare il lavoro anche come mezzo per raggiungere una soddisfacente integrazione sociale, progettando, in collaborazione con gli altri servizi competenti, percorsi individualizzati di orientamento e formazione che tendono ad accrescere negli utenti le necessarie competenze per permettere loro di affrontare il mondo del lavoro con maggiori risorse e consapevolezza, attraverso un accompagnamento guidato, ad una esperienza di tirocinio orientativo e funzionale ad un inserimento lavorativo.

3. Orientamento per i giovani

Il Servizio fornisce consulenza, informazioni e consigli utili ai giovani che abbandonano la scuola del secondo ciclo di istruzione o formazione e i percorsi universitari, per i quali gli operatori, in alcuni casi in raccordo con la rete dei servizi di competenza, propongono un orientamento finalizzato al rientro nel sistema scolastico-formativo.

Il Servizio fornisce consulenza e informazioni agli alunni/e delle scuole professionali provinciali e delle scuole superiori di secondo grado e ai giovani che abbiano già raggiunto una qualifica, un diploma, una laurea e che attraverso un accompagnamento guidato, possano aderire ad una esperienza di tirocinio e a percorsi di formazione, mirati ad affinare le proprie competenze con l'obiettivo di un inserimento nel canale dell'apprendistato o più in generale nel mondo del lavoro.

I consulenti del Servizio orientamento incontrano le persone per presentare le attività del servizio e valutare insieme l'opportunità di aderire a un percorso di orientamento attraverso una combinazione integrata di azioni sintetizzabili in:

- informazione
- orientamento formativo
- formazione al lavoro
- tirocinio di orientamento in azienda
- accompagnamento al lavoro nell'apprendistato

Dove si trova:

Centro di coordinamento Formazione continua sul lavoro e orientamento professionale
Via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano

Per informazioni e/o appuntamenti:

Tel. 0471 413812 e 0471 413805 (Orientamento per giovani e per adulti)

Tel. 0471 413806 (Orientamento per persone in situazione di svantaggio)

fp.orientamento@provincia.bz.it

<https://scuola-italiana.provincia.bz.it/it/orientamento-consulenza-formativa>

La certificazione di competenze professionali in esito a per/corsi formativi

La certificazione/validazione di competenze professionali presso la Formazione professionale italiana, ha l'obiettivo di sostenere la qualificazione e lo sviluppo dell'offerta pubblica di formazione continua in Provincia di Bolzano e, contestualmente, a migliorare la connessione tra i diversi soggetti, pubblici e privati, impegnati nella promozione di questa tipologia di formazione.

I lavoratori occupati si trovano in larga parte impiegati in imprese di piccole e medie dimensioni che non sono in grado di fornire autonomamente ed al proprio interno percorsi formativi strutturati adeguati alle esigenze delle persone. A questi lavoratori, d'altra parte, viene richiesto il possesso di competenze sempre aggiornate da acquisire, durante tutta la durata della loro attività lavorativa, anche partecipando ad attività formative. I corsi di formazione rappresentano quindi l'occasione per acquisire competenze ma anche per progettare e costruire un proprio percorso di sviluppo professionale.

Per costruire tale percorso le persone hanno la necessità di avere a disposizione una offerta formativa dagli esiti certificabili e riconoscibili che consenta il passaggio da un sistema all'altro e la connessione dei diversi tasselli in percorsi unitari e integrati e, d'altra parte, "cataloghi" comprensibili e in cui siano rintracciabili i segmenti dei percorsi che le persone vogliono costruire.

La Provincia di Bolzano, in ottemperanza a quanto disposto dalla normativa nazionale e dalle raccomandazioni europee, ha avviato un percorso di realizzazione di un repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali (Delibera della Giunta Provinciale n. 1387/2018) utile ai fini del riconoscimento a livello nazionale delle suddette qualificazioni e delle competenze che ne derivano.

L'istituzione di un repertorio provinciale e la conseguente correlazione con il *Quadro di riferimento nazionale delle qualificazioni regionali* e la derivante possibilità di validazione e certificazione competenze acquisite in riferimento a una specifica qualificazione professionale, risponde pienamente alle raccomandazioni più volte espresse in sede comunitaria e nazionale riguardanti la prospettiva dell'apprendimento lungo l'arco della vita, la trasparenza e la comparabilità degli apprendimenti a livello europeo nonché la valorizzazione del capitale umano. Considerata la necessaria gradualità di strutturazione dell'impianto di certificazione provinciale, il sistema di certificazione e validazione delle competenze ed i relativi strumenti operativi della Formazione professionale italiana risultano essere in una fase di continuo adeguamento.

La certificazione/validazione finale delle competenze deve comunque essere considerata come un'opportunità offerta ai partecipanti dei corsi di aggiornamento professionale della Formazione professionale italiana; chi non fosse interessato alla certificazione/validazione finale può partecipare al corso e conseguire un "attestato di frequenza".

Apprendistato professionalizzante

Gli apprendisti con contratto di apprendistato professionalizzante devono frequentare un corso obbligatorio di 8 ore nel primo anno di apprendistato. Le edizioni di questi corsi sono pubblicate sul sito della Scuola professionale provinciale per il Commercio, Turismo e i Servizi “Luigi Einaudi” di Bolzano dove sarà possibile compilare la richiesta di prenotazione: <https://www.cts-einaudi.fpbz.it/it/catalogo-corsi>

Ulteriori informazioni relative al corso obbligatorio di 8 ore possono essere richieste via mail a: fc.cts@scuola.alto-adige.it
solo i pomeriggi al seguente numero telefonico: 0471 414458

Per il completamento delle 40 ore di formazione trasversale per anno di apprendistato (20 ore per i laureati), il Cts organizza corsi che sono facilmente identificabili in quanto contraddistinti dall'apposito logo della lettera “A” cerchiata maiuscola. Gli apprendisti con questo tipo di contratto possono frequentare gratuitamente i corsi indicati.

Indice analitico

A

Abbigliamento professionale · 206
 Abbinamento cibo - vino · 203
 Accoglienza turistica in hotel · 205
 Acconciatura 1 – taglio base donna · 173
 Acconciatura 2 – taglio e moda donna · 173
 Addetti ai Lavori su impianti elettrici sotto tensione – CEI 11/27 (qualifica di PES/PAV) · 51
 Addetto alla conduzione di carrelli elevatori – Carrellista · 301
 Administering Windows Server 2019 · 102
 Agente e rappresentante di commercio · 150
 Agente immobiliare · 147
 AI Act e regolamentazione europea dell'Intelligenza Artificiale · 132
 AI generativa e prompt engineering per il lavoro · 133
 AI in Azienda: Marketing Smart per PMI · 121
 AI nell'Area Turistica · 130
 AI nelle Professioni Sportive · 131
 AI Social Accelerator – creare e gestire contenuti social marketing con AI · 129
 Allestimento vetrinistico e seminario di scenografia · 164
 Ambienti Software e Syllabus · 96
 Amministrazione di immobili, aggiornamenti: l'assicurazione e il condominio · 146
 Apicoltura – corso base · 21
 Applicare il metodo Validation® (corso base) · 215
 Applicare il metodo Validation® (corso approfondimento) · 216
 Apprendistato professionalizzante (corso base obbligatorio) · 149
 Armocromia · 174
 Articolazione percorso formativo nell'ambito della ristorazione e dell'accoglienza turistica · 188

AutoCAD (1° livello) · 28
 AutoCAD (2° livello) · 28
 Autocad Base 2D · 29
 Automating Administration with Windows PowerShell · 104

B

Birrificazione base · 17

C

C'era una volta il magico Natale... · 251
 Calmare le onde della conflitto: guida pratica alla de-escalation per ridurre tensioni e incomprensioni · 223
 Cambiare le abitudini per cambiare la vita: come costruire abitudini efficaci ed eliminare quelle disfunzionali nei contesti personali, lavorativi e familiari · 228
 Caposervizio/macchinista di impianti di risalita ad ammortamento automatico · 79
 Caposervizio/Macchinista di Sciovie · 80
 Caposervizio/Macchinista di Seggiovie · 81
 CMS "Wordpress" · 124
 Coltivazione, raccolta e commercializzazione piante officinali, aromatiche e alimurgiche · 19
 Come accrescere l'autostima nei bambini per la costruzione della propria identità · 252
 Come gestire con successo la relazione con il cliente: la qualità del front office · 159
 Conduttore di impianti termici · 296
 Conduttore generatori di Vapore I° grado preparazione al patentino · 296
 Conduttore generatori di Vapore II° grado preparazione al patentino · 297
 Conduttore generatori di Vapore III° grado preparazione al patentino · 298
 Conduttore generatori di Vapore IV° grado preparazione al patentino · 299

- Confezionamento e packaging · 165
Configuring Advanced Windows Server 2019 Services · 103
Conoscenza delle varie patologie psichiatriche ed acquisizione di strategie per la riabilitazione del paziente psichiatrico · 253
Conoscere navigare e comunicare su Internet · 119
Consulente Finanziario OCF · 153
Consulente tecnico in acustica ambientale · 291
Consulente tecnico-giuridico per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro · 281
Contabilità ordinaria · 142
Contabilità semplificata · 139
Conversazione motivazionale con i genitori nel contesto coercitivo della protezione dei minori · 238
Coordinatore della sicurezza per la progettazione e per l'esecuzione dei lavori · 276
Corso Base certificato per diventare "KNX" partner · 49
Corso base di sala-bar · 202
Corso di consulenza immagine e stile · 164
Corso di formazione in psicologia dello sport · 178
Corso di qualificazione professionale per barkeeper · 204
Corso di qualificazione professionale per pizzaiolo · 192
Corso per datore di lavoro · 266
Corso per Wedding Planner · 72
Corso propedeutico all'esame di abilitazione per utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari · 15
Cucina a bassa temperatura · 197
Cucina di base · 190
Cucina per celiaci di base · 195
Cuoco specializzato in dietetica · 196
Cura, igiene e prevenzione del piede dell'anziano e delle persone con disabilità grave · 217
Cure palliative nel fine vita nelle residenze per anziani · 222
- D**
- Dai concetti di base alla contabilità semplificata · 142
Dai valori contabili al bilancio d'esercizio (corso avanzato di contabilità ordinaria) · 140
Datori di lavoro per lo svolgimento diretto dei compiti del servizio di prevenzione e protezione (a rischio basso – medio – alto) · 262
Datori di lavoro: modulo aggiuntivo "cantieri" · 279
Digitalizzazione delle vendite · 166
Dirigenti · 265
Dirigenti: Modulo Aggiuntivo "Cantieri" · 278
- E**
- Effetto Wow in poltrona – dalla prestazione alla percezione... – La qualità percepita e la qualità erogata all'interno di uno studio odontoiatrico (aggiornamento per ASO) · 224
Elementi di base nella manutenzione dell'autoveicolo · 57
Elementi di saldatura ad arco elettrico · 43
Elettronica di base · 52
Elettronica di base applicata all'autoveicolo (1° livello) · 60
Elettronica di base applicata all'autoveicolo (2° livello) · 61
- F**
- Finger food dolci e salati · 195
Fondamenti di networking e protocollo TCP/IP · 109
Formazione generale per lavoratori · 262

Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (modulo 1) · 201

Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (modulo 2) · 201

Fotografia Creativa e Professionale con AI, Smartphone e Photoshop · 32

Fotografia digitale · 31

G

Gelateria A – Corso formativo professionale per l'organizzazione del lavoro, sistemi di qualità e normative vigenti per il gelatiere/lagelateria · 197

Gelateria B – Corso formativo professionale per la gestione finanziaria aziendale dell'esercizio commerciale del gelatiere/della gelateria · 198

Gelateria C – Corso formativo professionale gelatiere/gelateria per la pianificazione e produzione del gelato artigianale · 198

Gestione agenda e posta elettronica: Outlook · 90

Gestione dei conflitti e dello stress e comunicazione non violenta · 224

Gestione dei Dati per la Produttività d'Ufficio con AI – Excel base · 87

Gestione di banche dati: Access – 2° livello · 89

Gestione di banche dati: Access (base dati) – 1° livello · 89

Gestione paghe e contributi (corso avanzato) · 141

Gestione paghe e contributi (corso base) · 141

Gli specialisti della prevenzione · 267

I

ICDL – Computer e Online Essentials · 94

ICDL – IT Security e Online Collaboration · 94

ICDL – Presentation (PowerPoint) · 93

ICDL – Spreadsheet (Excel) · 92

ICDL – Word processing (Word) · 92

Idoneità professionale alla commercializzazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande · 151

Il cammino nei lutti della propria vita · 222

Il Case Manager nei progetti integrati di empowerment e di integrazione socio-lavorativa per persone vulnerabili con background migratorio · 234

Il percorso formativo per gli addetti ed i responsabili dei servizi di prevenzione e protezione (ASPP e RSPP) · 269

Il potere dell'ironia per gestire la comunicazione e sentirti sicura – Il potere dell'assertività (aggiornamento per ASO) · 223

Il silenzio della vita: l'accompagnamento alla persona morente (prima parte) · 221

Il silenzio della vita: l'accompagnamento alla persona morente (seconda parte) · 221

Il turismo accessibile · 181

Illustrator · 31

Impianti fotovoltaici (per installatori) · 65

Impianti fotovoltaici (per progettisti) · 65

Implementazione di conoscenza reciproca tra tribunale ordinario e distretti sociali · 235

Imprenditore agricolo · 13

Impresa Sicura – Le Basi della Cyber-security per PMI · 122

Indesign · 30

Installazione di impianti elettrici civili (1° livello) · 48

Installazione di impianti elettrici civili (2° livello) · 48

Installazione di impianti elettrici con apparecchi basati sul Bus KNX (1° livello) · 49

Installazione di impianti elettrici industriali · 50

Intelligenza Artificiale nei Servizi Sociali e Educativi: comprendere, valutare, applicare · 230

Internet e posta elettronica · 120

Introduzione a Javascript · 125

Introduzione a Python · 113

Introduzione ad Arduino · 53

Introduzione al CNC · 39

Introduzione al lavoro di cucina · 190

Introduzione al lavoro di sala-bar · 202

Introduzione al sistema domotico KNX (non certificato) · 50

Introduzione all'apicoltura · 21

Introduzione all'Elettronica · 52

Introduzione alla contabilità e concetti di base per la fatturazione · 139

Introduzione alla programmazione PLC Logo 8 · 54

Introduzione alla stampa 3D · 75

Istruttore Fitness 1° livello · 177

K

Kamishibai – Narrazione in ambito educativo · 250

Kinaesthetics (corso approfondimento) · 219

Kinaesthetics (corso base) · 218

Kinaesthetics nell'assistenza – Peer Tutoring · 220

L

L'intervento di stimolazione sensoriale (5 sensi) e multisensorialità per la persona con disabilità psicofisica grave e gravissima o autismo grave · 241

L'intervento dialogico con autori di violenza: teoria e metodo per L'intervento nell'ambito lavoro sociale e pedagogico · 233

La Certificazione ICDL · 95

La comunicazione efficace · 160

La Formazione continua sul lavoro per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro · 257

La gestione del rischio di recidività: teoria, metodo e strumenti per L'intervento secondo la prospettiva dialogica · 236

La gestione dell'aggressività in ambito socio-sanitario: strategie dialogiche di de-escalation e riduzione del rischio di conflitto · 237

La logistica e il magazzino · 168

La presa in carico della persona con fratture vertebrali osteoporotiche e traumatiche: indicazioni assistenziali, strategie operative e progettazione assistenziale individualizzata. · 242

La produzione del formaggio · 17

La qualificazione dei formatori per la sicurezza sul lavoro · 284

La relazione col cliente nel rapporto di vendita · 166

La Stimolazione Basale®: Proposte di stimolazioni sensoriali per la persona con disabilità psicofisica grave o autismo con stati comportamentali complessi (Corso Base) · 243

La Stimolazione Basale®: Rendere educativa la quotidianità della persona con disabilità psicofisica, grave e gravissima o autismo grave e stati comportamentali complessi (Corso Approfondimento) · 244

Lavorare con gli autori di violenza: per un approccio globale alla violenza di genere tra relazioni affettive, abilità di vita, sicurezza e promozione della salute · 235

Lavorare con l'intelligenza emotiva nei diversi contesti lavorativi · 226

Lavorazione alle macchine utensili (1° livello) · 38

Lavorazione alle macchine utensili (2° livello) · 39

Lavorazione alle macchine utensili tradizionali · 36
 Lavorazioni alle macchine utensili (CNC) · 37
 Le alterazioni sensoriali nell'autismo grave. Gli interventi metodologici della stimolazione basale e dello Snoezelen · 242
 Le piante spontanee – riconoscimento e uso alimentare · 18
 Lingua dei segni italiana LIS · 240
 Linux Avanzato: servizi di rete · 107
 Linux Shell Programming · 106
 Linux: Scoprire il sistema operativo libero e open source · 107
 Lo sviluppo delle competenze nel nuovo mondo del lavoro · 157

M

Manicure e smalto semipermanente · 174
 Manutentore del verde · 12
 Manutentore di ascensori e montacarichi · 300
 Meccanica e manutenzione della bicicletta 1° livello · 59
 Meccanica e manutenzione della bicicletta 2° livello · 59
 Microsoft 365 e collaborazione intelligente in Cloud – 1° livello · 132
 Microsoft Power BI · 90
 Microsoft Project 2016 a 2019 · 111
 Migliorare la produttività lavorativa attraverso l'Intelligenza Artificiale (AI) · 129
 Migrazioni e Disabilità: nuove alleanze e buone pratiche per l'inclusione e il benessere sociale · 247
 Modellistica capi di abbigliamento (corso avanzato) · 70
 Modellistica capi di abbigliamento (corso base) · 70
 Moduli di aggiornamento per il rinnovo dei "patentini fitosanitari" · 16

Modulo A per addetti (ASPP) e responsabili (RSPP) dei servizi di prevenzione e protezione · 271
 Modulo B Comune per ASPP e RSPP di tutti i macrosettori produttivi · 272
 Modulo B di specializzazione per ASPP/RSPP SP3: cave e costruzioni · 273
 Modulo B di specializzazione per ASPP/RSPP SP4: sanità residenziale · 274
 Modulo B di specializzazione per ASPP/RSPP SP5: chimico – petrolchimico · 275
 Modulo C per Responsabili dei Servizi di Prevenzione e Protezione (RSPP) · 276
 Movimentazione manuale dei carichi Evitare di sollevare con Cinestetica nel contesto educativo · 246
 MSNA e Introduzione al settore dei permessi di soggiorno: Base giuridica, requisiti e trattamento · 239

N

Navigare e comunicare in Internet · 119

O

Online Collaboration · 118
 Online Essentials · 118
 Operazioni di gestione in partita doppia (corso base di contabilità ordinaria) · 140
 Organizzazione aziendale · 157

P

Panificazione per ristorante e prodotti da forno per la vendita al minuto · 194
 Pasticceria di base · 193
 Percorsi di aggiornamento per personale di strutture ricettive · 182
 Percorsi di formazione professionale · 183
 Percorso di riqualificazione aziende di pulimento professionale · 152

Personalizzare Wordpress: HTML5 e CSS · 124

Photoshop · 30

PLC – Controllori a logica programmabile (1° livello) · 54

PLE – Uso in sicurezza di piattaforme di lavoro elevabili con conseguimento di patentino IPAF rilasciato da organismo internazionale · 22

Preparazione e manutenzione capi di abbigliamento (corso base) · 69

Preparazione esame ICDL – Base · 86

Presentazioni multimediali: Powerpoint (Presentation) · 88

Produzione artigianale di colombe o panettoni con lievito madre e dolci della tradizione pasquale o natalizia · 193

Project management · 158

Public Speaking · 159

Q

Quinta DB · 91

R

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza – RLS · 264

Rinnovo quinquennale della abilitazione alla conduzione di carrelli elevatori – Carrellista · 302

S

Saldatura base · 44

Saldatura in atmosfera protetta (T.I.G.) · 41

Saldocarpenteria leggera · 42

Sartoria Taglio e Modello · 69

Seminario di approfondimento post formazione in Stimolazione Basale® – Le sensorialità della Stimolazione Basale · 245

Sessioni Esame ICDL · 97

Sicurezza in Internet per l'utente finale · 120

Sistema Operativo Linux: IoT, mobile, cloud · 108

Sistema Operativo Linux: servizi applicativi · 108

Sistemi di Valutazione Multidimensionali, Progetto di Vita e Budget di Progetto · 231

Skills Card · 96

Smartphone Pro: Strumenti Digitali e Intelligenza Artificiale per il Lavoro · 123

Social media marketing: come potenziare la propria visibilità in rete · 169

Soluzioni Avanzate per l'Analisi dei Dati con AI – Excel avanzato · 88

Storia e geografia turistica dell'Alto Adige · 181

Storytelling e presentazioni efficaci con AI · 133

Strategie e tecniche per una comunicazione efficace con team lavorativi, familiari e servizi esterni · 229

Strumenti e Tecniche Professionali per l'elaborazione di testi con AI · 86

Strumenti Web 2.0 per l'azienda · 121

Supporting and troubleshooting windows 10 · 103

Sviluppare la propria autostima per diventare assertivi nelle relazioni interpersonali e nelle diverse professioni · 227

Sviluppo di Abilità Avanzate per l'elaborazione di testi con AI – Word avanzato · 87

T

Team leader e coordinamento progetti · 158

Teambuilding e Benessere Organizzativo nei Servizi Sociali · 232

Tecnica di base per messa in opera di piastrelle · 71

Tecniche di animazione turistica · 183

Tecniche di cucina · 191

Tecniche di degustazione · 203

Tecniche di degustazione della birra · 204

Tecniche di induzione ipnotica per il benessere: strumenti di base · 225

Tecniche di intaglio frutta e verdura (carving) · 194

Tecniche di prevenzione ambientale · 289

Tecniche di saldatura ad arco con elettrodi rivestiti · 40

Tecniche di saldatura di base per la carpenteria metallica · 43

Tecniche professionali per pizzaiolo · 192

Tecnici esperti in sistemi di gestione sicurezza e sul lavoro (SGSL) · 283

Tree climbing – Addetto ai sistemi di accesso e posizionamento tramite funi sugli alberi · 24

Tutor aziendale per l'apprendistato · 148

U

Ubuntu GNU/Linux Desktop · 105

Ubuntu GNU/Linux Server Administration · 105

Utilizzo del gestionale alberghiero ASA hotel (in lingua italiana) · 182

V

Valutatori interni dei sistemi di gestione ambientale (Norme UNI EN ISO 14001) · 291

Veeam · 110

Vendere con soddisfazione · 167

Verniciatura di lamierati esterni · 58

Visual Merchandising Ristorazione/Bar · 165

VMware vSphere 7: install, configure, manage · 110

W

Web 5.0 e le nuove strategie di marketing · 170

Web Marketing · 114

Y

Youth worker – Promotore/trice di politiche giovanili · 248

La Biblioteca della Formazione professionale



La Biblioteca della formazione professionale è una biblioteca aperta al pubblico ed è specializzata in particolar modo nelle aree formazione, lavoro, management, marketing, economia, didattica e politiche sociali.

Dispone di circa 21.000 libri, 42 tra riviste e quotidiani, 1500 dvd, audiolibri e 3 postazioni multimediali per l'accesso ad Internet.

Offre la consultazione in sede ed il prestito di libri e media, l'uso delle postazioni di lettura, servizio di informazione e consulenza bibliografica.

Vengono organizzate iniziative volte alla promozione della lettura e cultura.

L'accesso è libero e gratuito.

Consultazione ed informazioni

Catalogo collettivo: www.provincia.bz.it/explora

BiblioWeb: biblioweb.medialibrary.it per un'offerta digitale accessibile h24

sito web: <https://scuola-italiana.provincia.bz.it/it/biblioteca-fp>

e-mail: biblioteca.fp@provincia.bz.it

Dove di trova:

Via S. Geltrude, 3 – 39100 Bolzano

Tel. 0471 414411 – 89 – 03

Orario: mattino 8.30-12.30 + giovedì pom. 14.00-17.00



Formazione professionale italiana



www.provincia.bz.it/formazione-professionale



 [@fpitaliana_altoadige](https://www.instagram.com/fpitaliana_altoadige)