



WORKSHOP SULLA "ALIMENTAZIONE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO"



IN
COLLABORAZIONE



INTRODUZIONE ALL'EVENTO

Il D.Lgs. 81/08 prescrive l'obbligo per il datore di lavoro di erogare **adeguata informazione** (art. 36) nonché di assicurare che ciascun lavoratore riceva una **formazione sufficiente ed adeguata** non solo sui rischi generali ma anche specifici (art. 37).

La formazione è quindi uno strumento di prevenzione molto efficace se si considera l'origine di molti infortuni.

Gli infortuni sul lavoro derivano non solo da "condizioni pericolose" legate agli strumenti ed agli ambienti di lavoro, ma anche da "azioni pericolose" commesse dall'uomo stesso.

Tra le principali cause umane possono essere ricordate: la distrazione, stanchezza, ansia, scorretta alimentazione, fattori collegati ad una scarsa conoscenza e padronanza delle macchine, degli impianti, delle attrezzature di lavoro o ad un'eccessiva dimestichezza con gli stessi.

Un efficace intervento di prevenzione dovrebbe quindi agire, non solo sugli elementi oggettivi o tecnologici, ma anche su quelli soggettivi, in particolare su azioni e comportamenti dei lavoratori.

Il coinvolgimento e la partecipazione dei lavoratori attraverso attività di formazione ed informazione sui rischi e pericoli a cui sono esposti e sulle procedure di sicurezza da seguire, riveste quindi un ruolo rilevante nell'infortunistica in azienda.

I soli interventi su macchine, impianti e luoghi di lavoro non sempre portano a significative riduzioni degli infortuni se **non sono affiancati da un effettivo miglioramento dei comportamenti sui luoghi di lavoro**; tra l'altro, come dimostrato anche dalla recente ricerca INAIL-ISPEL sui casi di **infortunio mortale, la causa di circa la metà degli infortuni è costituita da errori comportamentali**. Ed infatti gli indici infortunistici delle aziende che hanno adottato sistemi per il miglioramento continuo dei comportamenti di sicurezza sono generalmente migliori rispetto alle medie di comparto.

Se la causa principale del maggior numero di incidenti è il comportamento umano, allora la formazione e l'informazione sono alcune soluzioni possibili al problema infortunistico, in quanto strumenti in grado di correggere e migliorare il comportamento dell'uomo di fronte al rischio.

È importante affiancare al momento di formazione tecnica un processo di formazione comportamentale. Infatti l'efficacia di una formazione che sia finalizzata ad incidere non solo sulla conoscenza ma anche sul comportamento degli individui, passa necessariamente attraverso il coinvolgimento diretto dei partecipanti, secondo le modalità dell'apprendimento esperienziale.

È infatti provato che metodologie formative di tipo partecipativo sono particolarmente efficaci nel garantire risultati tangibili in quanto, coinvolgendo il destinatario sia cognitivamente sia emotivamente, attivano tutti i suoi canali di apprendimento.

Il workshop proposto ha lo scopo di promuovere la formazione del personale nelle aziende per migliorare le conoscenze sulla corretta alimentazione, per promuovere la consapevolezza che questo può essere vantaggioso sia per il dipendenti che per l'azienda stessa.

Il Rapporto dell'Ufficio Internazionale del Lavoro, ha stabilito che una scorretta alimentazione può ridurre la produttività fino al 20% e un'indagine Inail riporta che la maggior parte degli infortuni in azienda avviene nelle ore post-prandiali. Adeguate programmi di alimentazione sul posto di lavoro permettono di prevenire carenze nutrizionali, ma anche, nel lungo periodo, l'insorgenza di obesità riducendo così i giorni di malattia e limitando infortuni sul lavoro. Investire nella formazione del personale migliorando le conoscenze sulla corretta alimentazione, può essere vantaggioso sia per il dipendente che per l'azienda stessa.

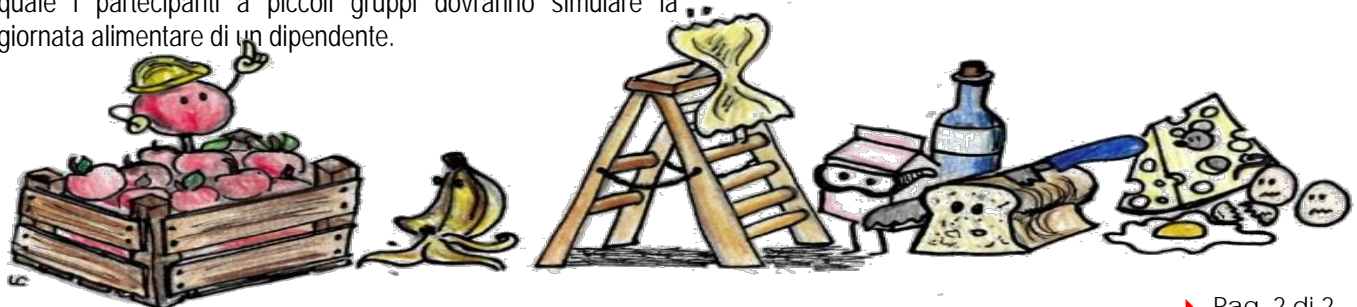
Per la progettazione e realizzazione di tale workshop il Gruppo 2G collabora con "Madegus - Maestri del Gusto che è il primo spin off universitario in Italia che si occupa di educazione alimentare e divulgazione scientifica nel campo della nutrizione con un approccio edutainment.

DESCRIZIONE DEL WORKSHOP

OBIETTIVO: Proporre a dipendenti e collaboratori adeguati programmi di informazione, per prendere coscienza che l'alimentazione sul lavoro può influire sulla produttività, ma anche sulla propria salute e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Grazie alla collaborazione attiva con la ricerca universitaria proponiamo ai nostri clienti contenuti sempre aggiornati e scientificamente attendibili.

TARGET: Rivolto a tutti i dipendenti di Aziende che desiderano incrementare le proprie conoscenze nutrizionali secondo le Linee Guida e gli studi più aggiornati.

DESCRIZIONE: Il workshop viene svolto con un'innovativa modalità teorico-pratica, che abbina alla parte condotta da un esperto nutrizionista un'attività interattiva nella quale i partecipanti a piccoli gruppi dovranno simulare la giornata alimentare di un dipendente.



La sfida sarà creare un menù tenendo presente i rischi associati ad ogni tipologia di lavoratore attraverso un kit appositamente realizzato.

Gli argomenti trattati sono:

- La sicurezza comportamentale in azienda.
- L'importanza di una corretta idratazione durante le ore lavorative.
- Come suddividere i nutrienti nei pasti consumati al lavoro per migliorare il rendimento.
- Come influisce il consumo di caffeina sull'attenzione e come regolarsi.
- Quali conseguenze può avere il consumo di alcol.

DURATA: 2 ORE

CREDITI FORMATIVI: La partecipazione a tale workshop è da ritenersi valida per ottemperare agli obblighi di aggiornamento in materia di salute e sicurezza così come definito negli Accordi Stato-Regioni, per tutti i soggetti della sicurezza a qualsiasi livello coinvolti (LAVORATORI, PREPOSTI, DIRIGENTI, RSPP, RLS,...).

COME ORGANIZZARE TALE WORKSHOP PRESSO LA VOSTRA AZIENDA

Se siete interessati a valutare questo tipo di servizio gestito dall'AREA FORMAZIONE potete contattare la nostra Responsabile (Claudia ABBATE) che potrà concordare con Voi le modalità di erogazione.

(tel. 011/505062 -
e-mail: c.abbate@gruppo2g.com)

