



Istruzioni su come accedere ai corsi FAD

SISTEMA DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

HACCP

Un nostro consulente specializzato in sicurezza alimentare assiste nell'individuazione dei pericoli relativi all'igiene dei prodotti alimentari presenti in azienda e indica le misure idonee da mettere in pratica per prevenirli, anche attraverso verifiche periodiche con effettuazione di campioni da analizzare in laboratorio con periodicità annuale oppure in base a quanto stabilito dal manuale di autocontrollo.

Registrazione sanitaria

(Reg CEE 852/04) - Notifica sanitaria

Formazione per alimentaristi

Corsi fruibili in modalità e-learning ed aventi validità triennale.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Predisposizione e gestione del sistema di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 smi)

Formazione aziendale

- Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)
- Dirigente
- Preposto
- Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)
- Lavoratori (formazione generale e specifica)
- Primo soccorso (PS)
- BLSA per laici e sanitari
- Addetti antincendio e gestione delle emergenze
- Coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione
- Lavoratori e preposti addetti al montaggio, smontaggio, trasformazione di ponteggi
- Addetto ai lavori in quota
- Addestramento uso DPI terza categoria
- Operatori macchine movimento terra, gru, carrellisti, saldatori
- Atmosfere esplosive - direttiva Atex
- Piattaforme di lavoro mobili elevabili (PLE)
- Persona Esperta (PES), Persona Avvertita (PAV), Idonea ai lavori elettrici sotto tensione (PEI)
- Addetti ad attività in spazi confinati o ambienti sospetti di inquinamento

VALUTAZIONE E MISURAZIONI TECNICHE SUI LUOGHI DI LAVORO

Valutazione dei Rischi derivanti dall'esposizione ai rischi chimici, fisici, biologici (D.lgs. 81.08 smi)

AREA QUALITÀ

Progettazione di Sistemi di Gestione Ambientale

Progettazione di Sistemi di Gestione Qualità

ARIA MONITORING E CONSULENZA AMBIENTALE

Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA)

Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)

Determinazione della concentrazione di fibre di amianto aerodisperse in ambienti indoor

CONSULENZA AMBIENTALE

Progettazione e consulenza in campo ambientale

Valutazioni di Impatto Acustico (L. 447/95 smi)

Valutazione previsionale dei requisiti acustici passivi

Decreto CAM

CONSULENZA PRIVACY

Stesura registro delle attività di trattamento dati ai sensi del Regolamento UE 679/2016 (GDPR)

Procedura di nomina Responsabile ed Incaricato Trattamento Dati

Progettazione protocollo di sicurezza per trattamento dati e sicurezza informatica

Formazione su sicurezza informatica e trattamento dati con sistemi informatici

1. Accedere al sito www.sideconsulting.it e cliccare sulla stella in alto a destra



SIDE CONSULTING

Home

★ Corsi FAD

Consulenza Ambientale

Igiene degli Alimenti

Formazione

Sicurezza sul Lavoro

Qualità

Medicina del Lavoro

Portfolio Clienti

Contatti



SIDE Consulting s.r.l.





2. Nella schermata che apparirà, compilare tutti i campi del *form* inserendo i dati del lavoratore. In fondo selezionare l'opzione:

“Titolare o dipendente di un'azienda / professionisti”

ed inserire il **Nome dell'Azienda**

e la **Partita IVA**

quindi cliccare sul tasto

REGISTRATI

SISTEMA DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

HACCP

Un nostro consulente specializzato in sicurezza alimentare assiste nell'individuazione dei pericoli relativi all'igiene dei prodotti alimentari presenti in azienda e indica le misure idonee da mettere in pratica per prevenirli, anche attraverso verifiche periodiche con effettuazione di campioni da analizzare in laboratorio con periodicità annuale oppure in base a quanto stabilito dal manuale di autocontrollo.

Registrazione sanitaria

(Reg CEE 852/04) - Notifica sanitaria

Formazione per alimentaristi

Corsi fruibili in modalità *e-learning* ed aventi validità triennale.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Predisposizione e gestione del sistema di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 smi)

Formazione aziendale

- Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)
- Dirigente
- Preposto
- Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)
- Lavoratori (formazione generale e specifica)
- Primo soccorso (PS)
- BLSD per laici e sanitari
- Addetti antincendio e gestione delle emergenze
- Coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione
- Lavoratori e preposti addetti al montaggio, smontaggio, trasformazione di ponteggi
- Addetto ai lavori in quota
- Addestramento uso DPI terza categoria
- Operatori macchine movimento terra, gru, carrelli, saldatori
- Atmosfere esplosive - direttiva Atex
- Piattaforme di lavoro mobili elevabili (PLE)
- Persona Esperta (PES), Persona Avvertita (PAV), Idonea ai lavori elettrici sotto tensione (PEI)
- Addetti ad attività in spazi confinati o ambienti sospetti di inquinamento

VALUTAZIONE E MISURAZIONI TECNICHE SUI LUOGHI DI LAVORO

Valutazione dei Rischi derivanti dall'esposizione ai rischi chimici, fisici, biologici (D.lgs. 81.08 smi)

AREA QUALITÀ

Progettazione di Sistemi di Gestione Ambientale

Progettazione di Sistemi di Gestione Qualità

ARIA MONITORING E CONSULENZA AMBIENTALE

Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA)

Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)

Determinazione della concentrazione di fibre di amianto aerodisperse in ambienti *indoor*

CONSULENZA AMBIENTALE

Progettazione e consulenza in campo ambientale

Valutazioni di Impatto Acustico (L. 447/95 smi)

Valutazione previsionale dei requisiti acustici passivi

Decreto CAM

CONSULENZA PRIVACY

Stesura registro delle attività di trattamento dati ai sensi del Regolamento UE 679/2016 (GDPR)

Procedura di nomina Responsabile ed Incaricato Trattamento Dati

Progettazione protocollo di sicurezza per trattamento dati e sicurezza informatica

Formazione su sicurezza informatica e trattamento dati con sistemi informatici



3. Utilizzare le credenziali prescelte per proseguire cliccando sul tasto verde

ACCEDI AI CORSI

Nella schermata successiva, cliccare sul tasto col **CASCO GIALLO** con l'indicazione:

“Corsi per la Sicurezza sul Lavoro D.Lgs 81/08”

SISTEMA DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

HACCP

Un nostro consulente specializzato in sicurezza alimentare assiste nell'individuazione dei pericoli relativi all'igiene dei prodotti alimentari presenti in azienda e indica le misure idonee da mettere in pratica per prevenirli, anche attraverso verifiche periodiche con effettuazione di campioni da analizzare in laboratorio con periodicità annuale oppure in base a quanto stabilito dal manuale di autocontrollo.

Registrazione sanitaria

(Reg CEE 852/04) - Notifica sanitaria

Formazione per alimentaristi

Corsi fruibili in modalità e-learning ed aventi validità triennale.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Predisposizione e gestione del sistema di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 smi)

Formazione aziendale

- Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)
- Dirigente
- Preposto
- Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)
- Lavoratori (formazione generale e specifica)
- Primo soccorso (PS)
- BLSD per laici e sanitari
- Addetti antincendio e gestione delle emergenze
- Coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione
- Lavoratori e preposti addetti al montaggio, smontaggio, trasformazione di ponteggi
- Addetto ai lavori in quota
- Addestramento uso DPI terza categoria
- Operatori macchine movimento terra, gru, carrellisti, saldatori
- Atmosfere esplosive - direttiva Atex
- Piattaforme di lavoro mobili elevabili (PLE)
- Persona Esperta (PES), Persona Avvertita (PAV), Idonea ai lavori elettrici sotto tensione (PEI)
- Addetti ad attività in spazi confinati o ambienti sospetti di inquinamento

VALUTAZIONE E MISURAZIONI TECNICHE SUI LUOGHI DI LAVORO

Valutazione dei Rischi derivanti dall'esposizione ai rischi chimici, fisici, biologici (D.lgs. 81.08 smi)

AREA QUALITÀ

Progettazione di Sistemi di Gestione Ambientale

Progettazione di Sistemi di Gestione Qualità

ARIA MONITORING E CONSULENZA AMBIENTALE

Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA)

Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)

Determinazione della concentrazione di fibre di amianto aerodisperse in ambienti indoor

CONSULENZA AMBIENTALE

Progettazione e consulenza in campo ambientale

Valutazioni di Impatto Acustico (L. 447/95 smi)

Valutazione previsionale dei requisiti acustici passivi

Decreto CAM

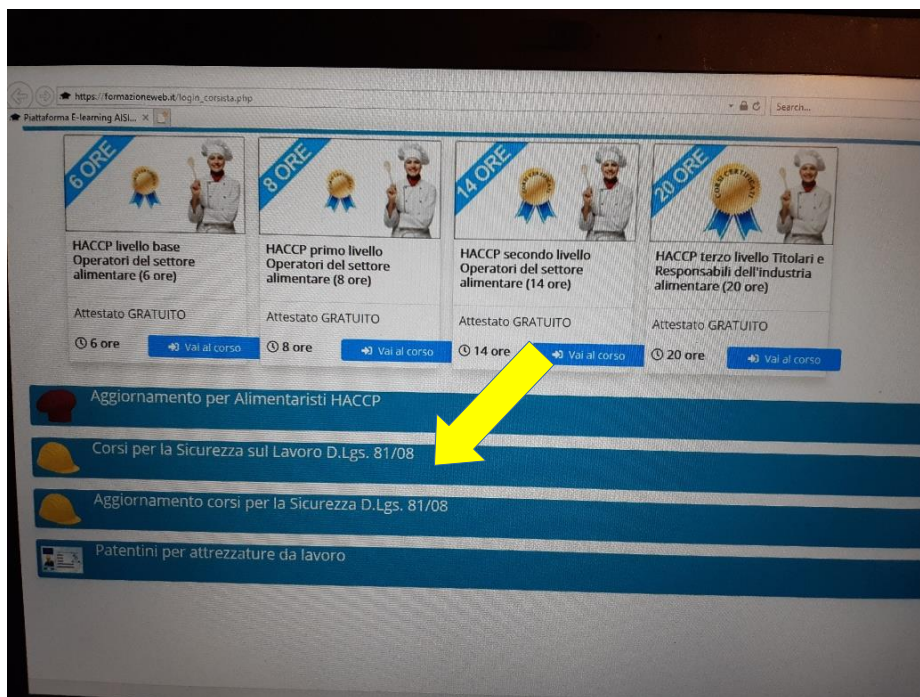
CONSULENZA PRIVACY

Stesura registro delle attività di trattamento dati ai sensi del Regolamento UE 679/2016 (GDPR)

Procedura di nomina Responsabile ed Incaricato Trattamento Dati

Progettazione protocollo di sicurezza per trattamento dati e sicurezza informatica

Formazione su sicurezza informatica e trattamento dati con sistemi informatici



4. Nella schermata che segue, cliccare sul pulsante con la scritta

“Formazione per la sicurezza dei lavoratori in attività a rischio basso GENERALE + SPECIFICA”

e cliccare in basso sul tasto:

VAI AL CORSO

SISTEMA DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

HACCP

Un nostro consulente specializzato in sicurezza alimentare assiste nell'individuazione dei pericoli relativi all'igiene dei prodotti alimentari presenti in azienda e indica le misure idonee da mettere in pratica per prevenirli, anche attraverso verifiche periodiche con effettuazione di campioni da analizzare in laboratorio con periodicità annuale oppure in base a quanto stabilito dal manuale di autocontrollo.

Registrazione sanitaria

(Reg. CEE 852/04) - Notifica sanitaria

Formazione per alimentaristi

Corsi fruibili in modalità e-learning ed aventi validità triennale.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Predisposizione e gestione del sistema di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 smi)

Formazione aziendale

- Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)
- Dirigente
- Preposto
- Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)
- Lavoratori (formazione generale e specifica)
- Primo soccorso (PS)
- BLS per laici e sanitari
- Addetti antincendio e gestione delle emergenze
- Coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione
- Lavoratori e preposti addetti al montaggio, smontaggio, trasformazione di ponteggi
- Addetto ai lavori in quota
- Addestramento uso DPI terza categoria
- Operatori macchine movimento terra, gru, carrellisti, saldatori
- Atmosfere esplosive - direttiva Atex
- Piattaforme di lavoro mobili elevabili (PLE)
- Persona Esperta (PES), Persona Avvertita (PAV), Idonea ai lavori elettrici sotto tensione (PEI)
- Addetti ad attività in spazi confinati o ambienti sospetti di inquinamento

VALUTAZIONE E MISURAZIONI TECNICHE SUI LUOGHI DI LAVORO

Valutazione dei Rischi derivanti dall'esposizione ai rischi chimici, fisici, biologici (D.lgs. 81.08 smi)

AREA QUALITÀ

Progettazione di Sistemi di Gestione Ambientale

Progettazione di Sistemi di Gestione Qualità

ARIA MONITORING E CONSULENZA AMBIENTALE

Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA)

Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)

Determinazione della concentrazione di fibre di amianto aerodisperse in ambienti indoor

CONSULENZA AMBIENTALE

Progettazione e consulenza in campo ambientale

Valutazioni di Impatto Acustico (L. 447/95 smi)

Valutazione previsionale dei requisiti acustici passivi

Decreto CAM

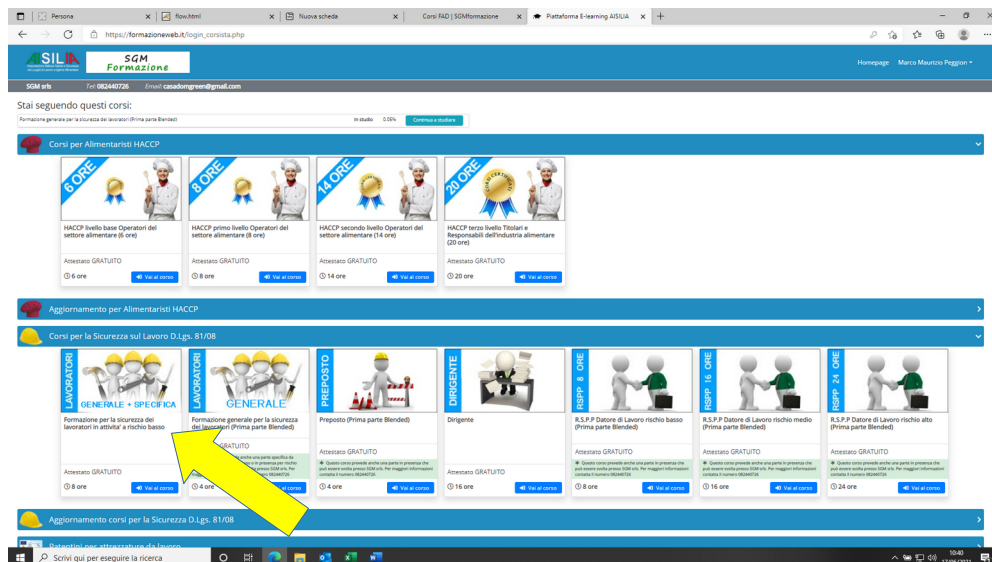
CONSULENZA PRIVACY

Stesura registro delle attività di trattamento dati ai sensi del Regolamento UE 679/2016 (GDPR)

Procedura di nomina Responsabile ed Incaricato Trattamento Dati

Progettazione protocollo di sicurezza per trattamento dati e sicurezza informatica

Formazione su sicurezza informatica e trattamento dati con sistemi informatici



5. Nella schermata che appare, selezionale gli argomenti come da immagine riportata e poi cliccare sul tasto

VAI AL CORSO

SISTEMA DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

HACCP

Un nostro consulente specializzato in sicurezza alimentare assiste nell'individuazione dei pericoli relativi all'igiene dei prodotti alimentari presenti in azienda e indica le misure idonee da mettere in pratica per prevenirli, anche attraverso verifiche periodiche con effettuazione di campioni da analizzare in laboratorio con periodicità annuale oppure in base a quanto stabilito dal manuale di autocontrollo.

Registrazione sanitaria

(Reg CEE 852/04) - Notifica sanitaria

Formazione per alimentaristi

Corsi fruibili in modalità e-learning ed aventi validità triennale.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Predisposizione e gestione del sistema di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 s.m.i.)

Formazione aziendale

- Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)
- Dirigente
- Preposto
- Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)
- Lavoratori (formazione generale e specifica)
- Primo soccorso (PS)
- BLSD per laici e sanitari
- Addetti antincendio e gestione delle emergenze
- Coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione
- Lavoratori e preposti addetti al montaggio, smontaggio, trasformazione di ponteggi
- Addetto ai lavori in quota
- Addestramento uso DPI terza categoria
- Operatori macchine movimento terra, gru, carrelli, saldatori
- Atmosfere esplosive - direttiva ATEX
- Piattaforme di lavoro mobili elevabili (PLE)
- Persona Esperta (PES), Persona Avvertita (PAV), Idonea ai lavori elettrici sotto tensione (PEI)
- Addetti ad attività in spazi confinati o ambienti sospetti di inquinamento

VALUTAZIONE E MISURAZIONI TECNICHE SUI LUOGHI DI LAVORO

Valutazione dei Rischi derivanti dall'esposizione ai rischi chimici, fisici, biologici (D.Lgs. 81.08 s.m.i.)

AREA QUALITÀ

Progettazione di Sistemi di Gestione Ambientale

Progettazione di Sistemi di Gestione Qualità

ARIA MONITORING E CONSULENZA AMBIENTALE

Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA)

Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)

Determinazione della concentrazione di fibre di amianto aerodisperse in ambienti indoor

CONSULENZA AMBIENTALE

Progettazione e consulenza in campo ambientale

Valutazioni di Impatto Acustico (L. 447/95 s.m.i.)

Valutazione previsionale dei requisiti acustici passivi

Decreto CAM

CONSULENZA PRIVACY

Stesura registro delle attività di trattamento dati ai sensi del Regolamento UE 679/2016 (GDPR)

Procedura di nomina Responsabile ed Incaricato Trattamento Dati

Progettazione protocollo di sicurezza per trattamento dati e sicurezza informatica

Formazione su sicurezza informatica e trattamento dati con sistemi informatici

[Continua a leggere](#)

New - Personalizza il tuo percorso formativo:

Seleziona le caselle sottostanti in base alle mansioni che effettivamente svolgi durante il lavoro. Il percorso formativo verrà personalizzato in base alle opzioni che hai selezionato

- ☒ Esegui lavori all'interno di magazzini?
- ☐ Effettui riparazioni e manutenzioni di veicoli e macchine?
- ☒ Utilizzi attrezzature d'ufficio (es. stampanti, fotocopiatrici, fax, PC ecc.)
- ☐ Durante il lavoro effettui degli spostamenti con vetture o simili?
- ☒ Il tuo lavoro ti espone al rischio di rapine?
- ☒ Utilizzi delle scale portatili?
- ☒ Utilizzi attrezzature per il taglio all'interno delle cucine (es. coltelli, affettatrici ecc.)?
- ☒ Utilizzi prodotti per la pulizia e lavaggio di locali e attrezzature?
- ☐ Il tuo lavoro comporta l'utilizzo frequente del telefono?
- ☒ Durante l'attività lavorativa potresti venire a contatto con batteri o virus? (Salmonella, tetano, epatite ecc.)

Informativa sul trattamento dei Vostri dati personali, ai sensi del Regolamento UE 679/2016 in materia di protezione dei dati personali e condizioni generali del servizio. Gentile Signore/a desideriamo informarLa che, per poter dar corso all'esecuzione dei rapporti contrattuali in essere con Voi, la nostra Società è in possesso di dati a Voi relativi, acquisiti anche verbalmente, direttam... [Continua a leggere](#)

- ☒ Dichiaro di essere stato informato e acconsento al trattamento dei dati personali, ai sensi del Regolamento UE 679/2016.
- ☒ Dichiaro di essere stato informato e di aver compreso le condizioni contrattuali per poter seguire il corso.

[VAI AL CORSO](#)

[TORNA ALL'ELENCO DEI CORSI](#)

Scheda tecnica:

Sviluppatore della piattaforma: SA Sicurezza srl P.Iva IT13382541004 - Via Leonardo Da Vinci 2, 00015 Monterotondo (RM)

Modalità di erogazione: Slide disponibili online, video lezioni, chat didattica, lavagna virtuale condivisa, messaggistica email.

Tempo minimo di studio: 8 ore

Tempo massimo di studio: Non è previsto un tempo massimo

Modalità esame di verifica/esame: Test a risposta multipla con almeno 3 risposte per ogni domanda.

Numero di domande massime previsto nelle verifiche: 20

Tempo massimo disponibile per le verifiche/esami: 1 ora

Requisiti minimi per poter frequentare il corso:

Dispositivi: Qualsiasi dispositivo che dispone di una connessione ad internet

Browser consigliati: (CHROME, FIREFOX)

Tracciamento del percorso formativo: Durante tutto il percorso di studio, in conformità con quanto richiesto dalle attuali normative in materia di formazione e-learning, è presente un sistema di tracciamento degli indirizzi IP e delle azioni compiute dal corsista, al fine di verificare la completezza ed il corretto svolgimento del corso.

Tecnologie utilizzate: PHP, JAVASCRIPT, JQUERY, AJAX, HTML, CSS, MYSQL

Accessibilità: Il sito è navigabile anche da persone con ridotta o impedita capacità sensoriale, supporta gli screen reader, sono presenti sottotitoli e testi alternativi. Il livello di accessibilità è in continuo miglioramento.

[VAI AL CORSO](#)

[TORNA ALL'ELENCO DEI CORSI](#)

Seguire il corso verificando di avere il volume del PC attivato.

Se si dovessero verificare malfunzionamenti (credenziali non riconosciute o altro), verificare di aver inserito correttamente il nome utente e la password e riprovare ad accedere. Se persistono problematiche, ripetere l'accesso utilizzando un browser diverso (Microsoft Edge, Firefox, Chrome, Opera etc.).

