

CATALOGO CORSI FORMAZIONE MED NEW JOB

Introduzione

Il progetto Med New Job, finanziato dal Programma Interreg Italia-Francia Marittimo 2014-2020, intende promuovere e sperimentare un approccio condiviso e partecipato alla gestione dei processi di riconversione produttiva e occupazionale nelle aziende che operano nella Blue Economy. Il progetto intende quindi costruire sinergie e strumenti per prevenire e gestire le crisi, sostenere le aziende, ricollocare i lavoratori espulsi e promuovere l'autoimprenditoria nelle filiere dell'economia del mare.

La Regione Toscana, partner del progetto, insieme ad ARTI – Agenzia Regionale Toscana per l'Impiego, e con il contributo tecnico di Provincia di Livorno Sviluppo srl, Cescot Formazione srl e Cescot Toscana Nord srl offrirà percorsi di formazione mirati per l'aggiornamento delle competenze di lavoratori coinvolti in situazioni di crisi, in cassa-integrazione, disoccupati e NEET.

In dettaglio i contenuti dei percorsi formativi:

Lingua inglese

Si tratta di un corso di complessive 100 ore, suddivise in 5 moduli (20 ore ciascuno) e 10 lezioni (2 ore ciascuna).

Svolgimento: piattaforma online.

Modulo 1

Struttura della frase inglese

Vocaboli base (ogni unità prevede un gruppo di vocaboli) tra cui i colori, la famiglia, la casa, i numeri, i giorni della settimana, i mesi dell'anno, le stagioni, il corpo umano, etc.

Verbo essere (to be): forma affermativa, forma negativa, forma interrogativa
Verbo avere (to have): forma affermativa, forma negativa, forma interrogativa
La risposta breve (short answer) - Pronomi personali soggetto e complemento I sostantivi, loro plurale - Articoli - Gli aggettivi - Verbi in genere: loro forme

Modulo 2

Vocaboli base (il corpo umano, i 5 sensi; Incontrarsi con gli amici; viaggiare; etc.) Simple present dei verbi: forma affermativa, forma negativa, forma interrogativa Present continuous: forma affermativa, forma negativa, forma interrogativa - Genitivo sassone

Le preposizioni: di luogo, di tempo, di moto Verbi irregolari - Aggettivi e pronomi possessivi Aggettivi e pronomi dimostrativi - Wh/h questions: questions words (Who, Where, What, How) Double object

Modulo 3

There is/there are - L'ora - chiedere e indicare l'ora - Countable and uncountable nouns (sostantivi numerabili e non numerabili) Some /Any How much/ how many - Much, many, a lot of Too / too much, too many Avverbi di frequenza - Gradi dell'aggettivo.1: Comparativo di Maggioranza, Minoranza, Uguaglianza /Ug. al negativo - Gradi dell'aggettivo. 2: Superlativo assoluto (Very and really); Superlativo Relativo (-est; the most) Vocaboli base (Cercare lavoro; Andare in vacanza; Fare spese; Andare al ristorante; Fare piani; etc.)

Modulo 4

Wh/h questions: questions words (Who, Where, When,What, How, which, Why, Whose,) - Gli avverbi di frequenza - Il futuro dei verbi: Intenzionale-Going to / con present continuous (az. Programmata)/Simple future con will To say / to tell - As /Like - Passato prossimo dei verbi (Present perfect) - Passato prossimo progressivo (Present perfect continuous) - For e Since .- Lately e Recently Again / Still / Yet

Modulo 5

Passato remoto dei verbi (Simple past) Uso Passato prossimo VS Passato remoto If clauses / Periodo ipotetico - Gli aggettivi: loro ordine in base alla tipologia Past perfect (Trapassato remoto) - Preposizioni, aggettivi e verbi + ING Verbo "to get" - Phrasal verbs -To get, Take, Bring - I verbi modali (Can/Could /Be able to; Could/could have; Would/Would have; Should/Should have/May/Might/Might have; Must /have to)

Lingua francese

Si tratta di un corso di complessive 60 ore, suddivise in 3 moduli (20 ore ciascuno) e 10 lezioni (2 ore ciascuna).

Svolgimento: piattaforma online.

Modulo 1

Vocaboli di base (presentazione, i numeri, i giorni, i mesi, il corpo umano, la tavola. Verbo essere ed avere. Verbi al presente. La frase negativa ed interrogativa.

Modulo 2

Gli aggettivi, i pronomi. Vocaboli di base per accoglienza nel settore turistico. Situazioni.

Modulo 3

Verbi al passato e futuro. Cercare lavoro. Presentarsi. Fare la spesa. Situazioni tipiche della vita quotidiana.

Informatica

Si tratta di un corso di complessive 30 ore . Suddiviso in 6 Moduli. Al termine del corso sarà possibile accedere al percorso di certificazione EIPASS .
Svolgimento: piattaforma online.

Modulo 1 – Primi passi con un Personal Computer

Come si accende un personal computer. Hardware e software. L'unità di informazione. La struttura di un calcolatore (processore, memoria, dischi, il video, la tastiera, il mouse).

Modulo 2 - Il sistema operativo

Il ruolo e le funzionalità del sistema operativo. I programmi accessori pre-installati: Blocco note, Calcolatrice, WordPad, Player. Il desktop di Windows XP e di Windows 7: le icone, la barra degli strumenti, le finestre, l'uso del mouse, l'uso della tastiera. L'interfaccia dei programmi: bottoni, menu a tendina, selezione di elementi, immissione testo.

Modulo 3 - Organizzazione dei file

L'organizzazione dei dati sul disco: i file e le cartelle; copiare e cancellare file e cartelle, Windows Explorer, ricerca di un file nel disco. Installazione e rimozione dei programmi, note sul Copyright e sull'Open Source. Trasferimento di dati da penne USB, dischi esterni, macchine fotografiche.

Preservare la sicurezza di un personal computer: l'antivirus per contrastare programmi dannosi per il computer e il backup per creare una copia di sicurezza dei propri dati.

Modulo 4 - Elaborazione testi

La preparazione di un documento con Word 2010. Introduzione, cancellazione, Modifica di testi e frasi, il copia/taglia e incolla, il salvataggio, l'apertura di documenti, la stampa. Formattazione di un documento: i caratteri, i titoli, il testo, i paragrafi, i colori, le liste, i disegni, le immagini, la ricerca e sostituzione del testo, gli stili. Creare le tabelle. Attività avanzate di elaborazione di testi (correzione automatica, indici, formattazione dei paragrafi, numerazione pagine, sezioni, simboli, caselle di testo).

Modulo 5 - Fogli elettronici

Organizzazione di un foglio elettronico con Excel 2010, gestione di un foglio e di una cartella lavoro. Le celle, i formati dei dati, i riferimenti. Le formule di base e le principali funzioni. I grafici.

Modulo 6 - Internet 2.0

Come si accede a Internet: i provider, il modem router, le connessioni via cavo e WiFi. La navigazione su Internet: che cos'è il World Wide Web, che cos'è un sito web e come si accede, uso del browser (che cos'è un URL, i preferiti, le schede, le opzioni, la cronologia, i cookies, i plug-in), trovare le informazioni con i motori di ricerca (Google). Google oltre il motore di ricerca di documenti: immagini, mappe, news, traduzioni. Comunicazione con la posta elettronica: funzionamento, creare la propria casella di posta, inviare email, ricevere email, gestire le email in cartelle, la sicurezza (spam e il phishing). Comunicare in tempo reale: messaggi, voce e video con Skype. I social network: che cosa sono Facebook, Twitter e Linked-In, a che cosa servono, come iscriversi, come utilizzarli. La condivisione multimediale: i propri video su YouTube e le proprie fotografie su Flickr.

HACCP - Addetti attività alimentari complesse

Si tratta di un corso di complessive 12 ore, suddivise in 3 lezioni (4 ore ciascuna) per il conseguimento della certificazione. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato regionale di frequenza.

Partecipanti minimo 6 massimo 15.

Svolgimento: piattaforma online

MODULO 1 - Rischi e pericoli alimentari. Metodo di autocontrollo

Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione; nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari; ricadute sulla salute; metodi di autocontrollo e principi

sistema HACCP; obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

MODULO 2 - Conservazione degli alimenti - Igiene

Tecniche di conservazione degli alimenti; approvvigionamenti materie prime; pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; igiene personale; normativa in tema di etichettatura. Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.

MODULO 3 - Individuazione e controllo dei rischi

Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività; modalità di controllo del rischio allergeni con focus sul rischio glutine.

Conduzione di carrelli industriali semoventi

Si tratta di un corso di 12 ore complessive suddivise in due giornate di frequenza di cui una di teoria e una di pratica secondo l'articolazione in moduli. Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di frequenza conforme ai requisiti previsti dall'Accordo Stato Regioni sancito il 22/02/2012. Per 6 partecipanti.

Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

MODULO 1 - Giuridico – normativo (1 ora)

Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento alle disposizioni di legge in materia di uso delle attrezzature di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008); responsabilità dell'operatore.

MODULO 2 - Tecnico (7 ore)

Tipologie e caratteristiche dei vari tipi di veicoli per il trasporto interno: dai transpallet manuali ai carrelli elevatori frontali a contrappeso.

Principali rischi connessi all'impiego di carrelli semoventi: caduta del carico, rovesciamento, ribaltamento, urti delle persone con il carico o con elementi mobili del carrello, rischi legati all'ambiente (ostacoli, linee elettriche, ecc.), rischi legati all'uso delle diverse forme di energia (elettrica, idraulica, ecc.).

Nozioni elementari di fisica: nozioni di base per la valutazione dei carichi movimentati, condizioni di equilibrio di un corpo. Stabilità (concetto del baricentro del carico e della leva di primo grado). Linee di ribaltamento. Stabilità statica e dinamica e influenza dovuta alla mobilità del carrello e dell'ambiente di lavoro (forze centrifughe e d'inerzia). Portata del carrello elevatore.

Tecnologia dei carrelli semoventi: terminologia, caratteristiche generali e principali componenti. Meccanismi, loro caratteristiche, loro funzione e principi di funzionamento.

Componenti principali: forche e/o organi di presa (attrezzature supplementari, ecc.). Montanti di sollevamento (simplex - duplex - triplex - quadruplex - ecc., ad alzata libera e non). Posto di guida con descrizione del sedile, degli organi di comando (leve, pedali, piantone sterzo e volante, freno di stazionamento, interruttore generale a chiave, interruttore d'emergenza), dei dispositivi di segnalazione (clacson, beep di retromarcia, segnalatori luminosi, fari di lavoro, ecc.) e controllo (strumenti e spie di funzionamento). Freni (freno di stazionamento e di servizio). Ruote e tipologie di gommature: differenze per i vari tipi di utilizzo, ruote sterzanti e motrici. Fonti di energia (batterie di accumulatori o motori endotermici). Contrappeso. Sistemi di ricarica batterie: raddrizzatori e sicurezze circa le modalità di utilizzo anche in relazione all'ambiente.

MODULO 3 - Pratico: carrelli industriali e semoventi (4 ore)

Illustrazione, seguendo le istruzioni di uso del carrello, dei vari componenti e delle sicurezze. (3.1.1); manutenzione e verifiche giornaliere e periodiche di legge e secondo quanto indicato nelle istruzioni di uso del carrello (3.1.2); guida del carrello su percorso di prova per evidenziare le corrette manovre a vuoto e a carico (corretta posizione sul carrello, presa del carico, trasporto nelle varie situazioni, sosta del carrello, ecc.). (3.1.3)

Saldatura

Si tratta di un modulo di 40 ore mensili propedeutico al corso professionalizzante.

L'articolazione temporale è da definirsi. Per 6 partecipanti.

Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

MODULO 1 – Normative e sicurezza

Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori - il D.Lgs 81/2008 – Rischi e dispositivi specifici di protezione - Norme di igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore; Normativa UNI EN 287 UNI EN ISO 9606-2 9606-3 9606-4 per valutare la qualità del prodotto saldato

MODULO 2 – Strumenti, macchinari, utensili e attrezzature di lavoro

Saldatrice a TIG - Caratteristiche delle macchine saldatrici TIG - Schema a blocchi della macchina - Tipologia della torcia TIG - Regolazione gas protezione e tipologie di raffreddamento per adeguare la macchina alle caratteristiche del materiale da saldare - Caratteristiche degli elettrodi rivestiti. Tecniche di approntamento di macchinari, strumenti, utensili e attrezzature e procedure di impostazione dei parametri di funzionamento.

Tecniche di monitoraggio e verifica dell'impostazione e del funzionamento di strumenti, macchinari, utensili e attrezzature. Modalità e comportamenti per la manutenzione di macchinari, strumenti, utensili e attrezzature

MODULO 3 – Operazioni di saldatura

Generalità e terminologia - Applicazioni principali della saldatura - Il metallo d'apporto - Il materiale base - Saldature autogene - Saldature eterogene - Il processo di saldatura - Classificazione dei procedimenti di saldatura - Principali procedimenti di saldatura - I vari procedimenti e la scelta del materiale di apporto - I parametri tecnologici di saldatura - I diversi procedimenti di saldatura. Saldatura TIG: I parametri tecnologici di saldatura - Tecniche esecutive della saldatura TIG in funzione dei materiali, della disposizione e degli spessori dei lembi da unire - Saldatura base TIG con saldatura giunti d'angolo - Saldatura base TIG su ferro (e alluminio) con cordoni di saldatura in piano . I controlli - Difetti di saldatura - Tipologia dei difetti - Cause e Rimedi. Esercitazioni pratiche a difficoltà crescente sotto la guida del docente.

Cucina

Si tratta di un'ADA "Preparazioni piatti" suddivisa in 3 moduli: 2 teorici di 40 ore ciascuno e uno pratico di 30 ore propedeutico al corso

professionalizzante, e per chi frequenta tutti e tre i moduli è idoneo al rilascio della certificazione di competenze relative a questa ADA. L'articolazione temporale è da definirsi. Per 6 partecipanti.

Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

Modulo 1 – Igiene degli alimenti e normative di settore

Norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari – Principi, scopi e applicazioni del sistema HACCP e delle norme relative - Strumenti e attrezzature di lavoro e tecniche di monitoraggio – Tempi di esecuzione in relazione alle richieste della sala - Utensili per la preparazione dei cibi

Modulo 2 – Tecniche di preparazioni piatti

Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione – Tecniche di cottura – Porzionare i cibi direttamente da allestire in cucina – Preparazione di piatti freddi, caldi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio

Modulo 3 – Stage

Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche – Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi.

Principi assistenza del paziente anziano

Si tratta di un'ADA "Assistenza all'utente nello svolgimento delle ADL/IADL" suddivisa in 3 moduli: 2 teorici di 40 ore ciascuno e uno pratico di 30 ore propedeutico al corso professionalizzante, e per chi frequenta tutti e tre i moduli è idoneo al rilascio della certificazione di competenze relative a questa ADA. L'articolazione temporale è da definirsi. Per 6 partecipanti.

Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

Modulo 1 – Normativa di riferimento e altre nozioni

Diritti e doveri dei soggetti coinvolti (assistente familiare, persona assistita e familiari) e condizione giuridica degli stranieri in Italia - Modalità di rilevazione, segnalazione e comunicazione dei problemi generici e specifici relativi all'utente - Nozioni e tecniche per riconoscere un'emergenza sanitaria, allertare le figure preposte e/o allertare il sistema di pronto soccorso ed attuare gli interventi di primo soccorso, rispettando rigorosamente i limiti delle proprie attività autorizzate - Nozioni generali di igiene e profilassi volte a garantire il necessario stato di benessere, pulizia e salute dell'assistito - Leggere i reali bisogni della persona all'interno dello spazio abitativo e in relazione alle sue condizioni psico-fisiche.

Modulo 2 – Assistenza sanitaria

Elementi di sicurezza e prevenzione degli incidenti domestici - Situazioni di rischio socio-sanitario - Nozioni di pronto soccorso - Nozioni patologie frequenti negli anziani - Nozioni sulla disabilità e malattie invalidanti - Elementi di dietetica.

Modulo 3 - Stage

Igiene e accudimento della persona; Igiene e cura ambiente di vita - Aiuto domestico (lavaggio e stiro biancheria, preparazione pasti, spesa..) - Tecniche spostamento, sollevamento e postura della persona parzialmente o completamente non autosufficiente - Assistenza sanitaria - Sorveglianza sul benessere della persona e attivazione della segnalazione in caso di necessità.

Patenti B - C – CQC – D – E

Si tratta di un corso presso scuole guida con articolazione temporale da definirsi, per guidare mezzi su ruote nel rispetto delle direttive aziendali e

delle regolamentazioni vigenti per il trasporto di cose e per la circolazione stradale. Per 6 partecipanti.
Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

Brevi tecniche di ricerca di lavoro ed iniziativa imprenditoriale

Si tratta di un corso di 20 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.
Svolgimento: piattaforma online.

Modulo 1- Tecniche di ricerca attiva
Modulo 2 - Il Curriculum Vitae e la lettera di presentazione
Modulo 3 - La gestione del colloquio di lavoro
Modulo 4 - Le politiche attive del lavoro
Modulo 5 - Autoimpiego ed autoimprenditorialità: dall'idea all'impresa
Modulo 6 - Lavoro autonomo e impresa: forme giuridiche e fiscalità
Modulo 7 - Il Business Plan: forma e contenuto, elementi qualitativi,
Modulo 8 - Il Business Plan: la pianificazione economico finanziaria

Pasticceria

Si tratta di un corso di 30 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.
Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

Modulo 1 - Norme di comportamento e di igiene
Modulo 2 - Tecniche generali di pasticceria.
Modulo 3 - Classificazione paste di base. Pasta frolla, bilanciamento. Pasta Sfoglia: base e veloce. Pan di spagna. Brisè.
Modulo 4 - Le creme. Le masse montate

Pizzaiolo

Si tratta di un corso di 30 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.
Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

Modulo 1 - Norme di comportamento e di igiene
Modulo 2 - Gli impasti
Modulo 3 - Le farciture
Modulo 4 - La cottura

Riparazioni sartoriali

Si tratta di un corso di 30 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.

Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

Modulo 1 - Le tecniche di base.

Modulo 2 - Piccole riparazioni, orli, bottoni.

Modulo 3 - Tipologie di cucito.

Verniciatura e carrozzeria

**Si tratta di un corso di 40 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.**

Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

Modulo 1 - Ambiente e luogo di lavoro della carrozzeria, attrezzature e macchinari

Modulo 2 - Prodotti per la verniciatura e la carrozzeria

Modulo 3 - Tecniche di base di verniciatura

Modulo 4 - Tecniche di base di carrozzeria

Segreteria-contabilità

**Si tratta di un corso di 30 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.**

Svolgimento: piattaforma online.

Modulo 1 - Le mansioni della segreteria amministrativa

Modulo 2 - Elementi di comunicazione (interpersonale, telefonica, scritta)

Modulo 3 - la gestione e l'archiviazione dei documenti

Modulo 4 - Basi di contabilità.

Logistica e magazzino

**Si tratta di un corso di 30 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.**

Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

Modulo 1 - Basi di gestione del magazzino

Modulo 2 - La gestione delle scorte

Modulo 3 - Logistica e trasporti

Cablature

**Si tratta di un corso di 30 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.**

Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

- Modulo 1 - Nozioni base di elettrotecnica
- Modulo 2 - Elementi di rischio elettrico;
- Modulo 3 - Accenni alle norme di settore;
- Modulo 4 - Lettura di schemi elettrici industriali;
- Modulo 5 - Componentistica di base;
- Modulo 6 - Tecniche di assemblaggio;
- Modulo 7 - Esecuzione pratica di quadri elettrici di automazione

Falegnameria

Si tratta di un corso di 40 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.
Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

- Modulo 1 - Lavorazione del pannello
- Modulo 2 - Strumenti di misurazione
- Modulo 3 - Taglio
- Modulo 4- Bordatura
- Modulo 5 - Assemblaggio
- Modulo 6 - Sicurezza sul lavoro

Manutenzione del verde

Si tratta di un corso di 40 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.
Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

- Modulo 1 - Norme di comportamento e sicurezza
- Modulo 2 - Piante tipiche di giardini e piccoli parchi pubblici/privati
- Modulo 3 - Potature piante basse e a fusto
- Modulo 4 - Concimazione e manutenzione ordinaria

Idraulico di bordo

Si tratta di un corso di 40 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.
Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

- Modulo 1 - Norme di sicurezza sulle macchine utensili
- Modulo 2 - Saldatura
- Modulo 3 - Saldobrasatura
- Modulo 4 - Brasatura;
- Modulo 5 - Componentistica idraulica;
- Modulo 6 - Impiantistica idraulica;
- Modulo 7 - Impianti termici;
- Modulo 8 - Impianti scarico

Patenti nautiche

Si tratta di un corso di 40 ore mensili. Si tratta di un corso presso scuole guida o scuole nautiche con articolazione temporale da definirsi, per guidare imbarcazioni dei seguenti tipi: a) motore entro 12 miglia b) vela e motore entro 12 miglia c) vela e motore senza limiti. Per 6 partecipanti.
Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

Modulo 1 - Glossario e termini marinari. Teoria della navigazione. Sicurezza della navigazione. Normativa diportistica.

Modulo 2 - Motori endotermici

Modulo 3 - Meteorologia

Modulo 4 - Navigazione

Modulo 5 - Parte pratica.

Ponteggiatore

Si tratta di un corso di 28 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.

Svolgimento: parte teorica su piattaforma online, parte pratica in presenza.

Modulo 1: Disciplina normativa (4 ore)

Modulo 2: Tipologie e tecniche (10 ore)

Modulo 3: Montaggio e smontaggio (14 ore)

Competenze sociali e civiche

Si tratta di un corso di 20 ore mensili. L'articolazione temporale è da definirsi.
Per 6 partecipanti.

Svolgimento: piattaforma online.

Modulo 1 - Il sistema economico e i suoi soggetti

Modulo 2 - Lo stato sociale e le sue tutele

Modulo 3 -Le regole di convivenza nel contesto storico sociale.