

## Imparare a gestire un rifugio alpino: corso del CAI

**Pubblicato:** Martedì 18 Ottobre 2016



**Un corso di formazione totalmente gratuito** organizzato per la prima volta in Italia per i **gestori dei rifugi Cai e non solo**, con l'obiettivo di fornire competenze che agevolino e semplifichino la professione dei rifugisti secondo gli ultimi dettami delle leggi nazionali e regionali.

È questo lo scopo del progetto un'iniziativa del Cai Regione Lombardia, finanziata dal Cai Nazionale e organizzata dalla Commissione Rifugi ed Opere Alpine e dalla Commissione medica del Cai Lombardia.

Il primo corso formativo per i rifugisti sarà diviso in **due moduli indipendenti**, per un totale di **3 giornate di studio** che si terranno nel **mese di novembre e dicembre 2016** tutte e tre al **Rifugio Carlo Porta ai piani dei Resinelli, Valsassina**.

Il primo modulo è il **“Basic Life Support and Defibrillation” (BLSD)**, diviso in due giornate di 6 ore ciascuna. La prima, in programma **sabato 19 novembre**, sarà una **lezione frontale**. La seconda, che si terrà **sabato 26 novembre**, si svolgerà con un **percorso pratico “a stazioni”**, dove in ciascuna postazione i partecipanti potranno simulare tecniche e pratiche di primo soccorso su diverse patologie. Gli argomenti trattati infatti, saranno incentrati sulle manovre salvavita fondamentali, partendo da casi che possono effettivamente accadere in un rifugio. Il modulo, tenuto in collaborazione con un CeFRA (Centro di Formazione Regionale Accreditato), individuato in ANPAS (Associazione Nazionale Pubbliche Assistenze), porterà a conseguire l'attestato regionale per **operatore laico BLSD** con relativa iscrizione all'apposito elenco di persone abilitate all'utilizzo del defibrillatore semiautomatico.

Il secondo modulo si terrà **sabato 3 dicembre in un'unica giornata** e tratterà **tematiche igieniche sanitarie relative alla somministrazione di cibi e bevande nei rifugi**. La lezione, pur rispettando i requisiti della direttiva HACCP, avrà un taglio estremamente pratico con l'analisi puntuale delle problematiche tipiche del rifugio: rischi nella produzione e nella stagionatura dei prodotti caseari, conservazione degli alimenti freschi, responsabilità del rifugista e responsabilità del produttore, ecc. Si farà un ripasso delle problematiche specifiche per i rifugi, come la **mancaanza di energia, le difficoltà di trasporto, la qualità e disponibilità dell'acqua**, a cui seguirà un'approfondita disamina delle opportunità ereditate dalle normative emesse in occasione di EXPO, riguardanti la somministrazione di prodotti locali e della selvaggina. Da ultimo si affronteranno i problemi tecnici e normativi relativi al **ciclo delle acque** in particolare su come affrontare correttamente l'utilizzo di acque non provenienti da reti idriche controllate.

**Il corso è aperto a tutti:** gestori dei rifugi Cai, dei rifugi privati, ma anche a chi rifugista non è e semplicemente ambirebbe diventarlo. I partecipanti possono iscriversi a uno dei due moduli oppure ad entrambi, **la partecipazione al primo però sarà limitata per ragioni di rapporto insegnanti/allievi a 48 iscritti**, e in caso di maggiori richieste verrà data la precedenza ai rifugisti Cai. La giornata del 3 dicembre si chiuderà con la cena conclusiva del corso e la consegna degli attestati di frequenza.

Le richieste di partecipazione si possono inviare all'indirizzo email [rifugi@cailombardia.org](mailto:rifugi@cailombardia.org) indicando nome, cognome, età, numero di telefono, email, professione, nome del rifugio gestito, in caso l'iscritto sia già gestore, e la sua ubicazione.

Alessandra Toni

[alessandra.toni@varesenews.it](mailto:alessandra.toni@varesenews.it)