

Lavorare con la risorsa ittica – SANT'ANTIOCO

SEDE DEL CORSO: Sant'Antioco

DURATA: 130 ore

STATO: Bando pubblicato il 19 maggio 2019

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

PUBBLICATE LE GRADUATORIE AMMESSI (16.11.2019)

DATA DI AVVIO DEL CORSO:

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

Disoccupati, residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media oppure di esperienza lavorativa almeno triennale.

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione della Competenza dell'ADA/UC 15008/56 "Pesca e raccolta dei prodotti ittici" Livello 3 EQF – del Profilo di qualificazione "Addetto alla conduzione e al controllo di impianti di itticultura e maricoltura" n. 11 del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ).

*A Sant'Antioco, Carbonia e Masainas (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi formativi di certificazione delle competenze per lo **sviluppo costiero sostenibile** promossi dall'agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

**SEDE FORMATIVA E
INDIRIZZO**

**Liceo Scientifico "Emilio Lussu", Via Bolzano 36,
Sant'Antioco**

DESTINATARI

15 disoccupati residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso almeno di licenza media **oppure** di esperienza lavorativa almeno triennale.

DURATA IN ORE

Il percorso formativo sarà di 130 ore complessive

**AREE DI
SPECIALIZZAZIONE
INTERESSATE NEL
PROGETTO**

Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali,
Bioeconomia

Si prevede il ricorso ad un insieme di metodologie didattiche differenti, alcune più classiche e frontali, altre interattive.

Brevi momenti di formazione frontale tradizionale saranno alternati a attività di formazione sul campo, simulazioni e visite guidate. Nel quadro delle citate metodologie didattiche, si farà ricorso alle figure dei "testimoni privilegiati" (rappresentanti del mondo imprenditoriale che racconteranno la propria esperienza d'impresa) ed alla presentazione di buone prassi tematiche o di settore. Sono state previste inoltre 10 ore di alternanza presso impresa.

ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE

Le attività di informazione e sensibilizzazione "Dall'idea al progetto" della durata complessiva di 40 ore saranno realizzate attraverso dei laboratori partecipativi, che avranno la peculiarità di coinvolgere attivamente i corsisti in un'ottica di crescita condivisa e di farli entrare in rete con gli attori locali dello sviluppo. In questa fase verranno coinvolti attivamente i partner del FLAG, soprattutto i privati, che attraverso la propria esperienza e conoscenza potranno fornire informazioni utili e spendibili. I **workshop** che saranno realizzati all'interno del percorso saranno i seguenti:

1. *Conosciamo le opportunità del territorio*
2. *Attiviamo relazioni efficaci*
3. *Comunichiamo il progetto*
4. *Costruiamo un progetto professionale*
5. *Impariamo a creare lavoro autonomo*
6. *Apprendiamo come accedere al credito*
7. *Orientiamoci alla sostenibilità*
8. *Facciamo rete nel territorio*

Certificazione della Competenza dell'ADA/UC 15008/56 "Pesca e raccolta dei prodotti ittici" Livello 3 EQF – del Profilo di qualificazione "Addetto alla conduzione e al controllo di impianti di itticoltura e maricoltura" n. 11 del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ). Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 90 ore formative e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

**METODOLOGIE
DIDATTICHE**

TITOLO CONSEGUITO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Il percorso "Lavorare con la risorsa ittica" ha come obiettivo principale quello di avvicinare al settore della pesca e dell'acquacoltura persone disoccupate del territorio, al fine di favorire la nascita di lavoratori e imprenditori ittici innovativi, che sappiano cogliere tutte le opportunità fornite dal FLAG e dal settore della pesca e dell'acquacoltura. Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

1. Condurre imbarcazioni ed effettuare le operazioni di recupero, pesca e lavorazione del prodotto in mare, anche con l'ausilio di attrezzature meccaniche;
2. Effettuare immersioni per provvedere alle operazioni di raccolta dei molluschi e altri prodotti subacquei, nel rispetto dell'ambiente e delle norme di sicurezza personale;
3. Eseguire la pesca e la raccolta dei molluschi nel rispetto dei ritmi stagionali di riproduzione e delle restrizioni stabilite dall'autorità competente;
4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP;
5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative;
6. Utilizzare secondo le prescrizioni le attrezzature per la pesca e la raccolta in superficie e subacquea.

Presentazione delle domande e richiesta informazioni:

Il modulo di iscrizione e il relativo allegato A potranno essere scaricati dai siti www.ifold.it e www.galsulcisiglesiente.it e dovranno pervenire **entro il giorno 15 Ottobre 2019** attraverso una delle seguenti modalità:

- consegnate a mano nella sede Ifold di Cagliari in via Peretti 1/B;
- inviate tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo ifoldcoord@pec.it;
- spedite tramite raccomandata A/R al seguente indirizzo: I.FO.L.D. – via Peretti 1, scala B – 09121 Cagliari.

Alla domanda di iscrizione dovrà essere obbligatoriamente allegato il documento d'identità in corso di validità e la Scheda Anagrafica professionale aggiornata, rilasciata dal Centro per l'impiego di competenza.

Tutte le informazioni potranno essere richieste ai seguenti numeri:
070/532368 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00);
0781/697025 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00) e tramite mail all'indirizzo costiero3b@chipartecipaonta.eu

Coltivare il mare – SANT'ANTIOCO

SEDE DEL CORSO: Sant'Antioco

DURATA: 130 ore

STATO: Bando pubblicato il 19 maggio 2019

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

PUBBLICATA LA GRADUATORIA DEGLI AMMESSI AL CORSO (16.11.2019)

DATA DI AVVIO DEL CORSO:

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

15 partecipanti, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso almeno di licenza media **oppure** di esperienza lavorativa almeno triennale, occupati (compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti).

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle Competenze dell'ADA/UC 862/28 "Alimentazione e sviluppo dei pesci e degli altri prodotti da allevamento marino" – Livello 3 EQF – del Profilo di qualificazione "Addetto alla conduzione ed al controllo di impianti di itticoltura e maricoltura" n 11 del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ).

*A Sant'Antioco, Carbonia e Masainas (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi formativi di certificazione delle competenze per lo **sviluppo costiero sostenibile** promossi dall'agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

**SEDE FORMATIVA E
INDIRIZZO**

**Liceo Scientifico "Emilio Lussu", Via Bolzano 36,
Sant'Antioco**

DESTINATARI

15 partecipanti, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso almeno di licenza media **oppure** di esperienza lavorativa almeno triennale, occupati (compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti).

DURATA IN ORE

il percorso formativo sarà di **90 ore + 40 ore** di attività di informazione e sensibilizzazione.

**AREE DI
SPECIALIZZAZIONE
INTERESSATE NEL
PROGETTO**

Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali,
Bioeconomia

**METODOLOGIE
DIDATTICHE**

Si prevede il ricorso ad un insieme di metodologie didattiche differenti, alcune più classiche e frontali, altre interattive.

Brevi momenti di formazione frontale tradizionale saranno alternati a attività di formazione sul campo, simulazioni e visite guidate. Nel quadro delle citate metodologie didattiche, si farà ricorso alle figure dei "testimoni privilegiati" (rappresentanti del mondo imprenditoriale e scientifico che racconteranno la propria esperienza d'impresa) ed alla presentazione di buone prassi tematiche o di settore.

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle Competenze dell'ADA/UC 862/28 "Alimentazione e sviluppo dei pesci e degli altri prodotti da allevamento marino" – Livello 3 EQF – del Profilo di qualificazione "Addetto alla conduzione ed al controllo di impianti di itticoltura e maricoltura" n 11 del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ).

Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 90 ore formative e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

Il percorso intende favorire l'acquisizione di nuove competenze nei pescatori, orientando la loro professione verso il nuovo ruolo di "coltivatori del mare", per la gestione di aree di pesca, l'allevamento e l'alimentazione corretta delle specie allevate, il monitoraggio dello sviluppo del prodotto, il ripopolamento del riccio e del polpo e l'allevamento dell'ostrica nel rispetto dei principi dello sviluppo sostenibile.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

1. Esercitare l'inseminazione artificiale, se in possesso dell'attestato di idoneità, con materiale seminale proveniente da recapiti o riproduttori approvati.
2. Ottenere la riproduzione, naturale o indotta artificialmente di pesci e molluschi.
3. Variare il regime alimentare in caso di necessità nelle diverse fasi di allevamento.
4. Monitorare il comportamento dei pesci e degli altri prodotti (mitili, ricci etc.) e le condizioni dell'acqua individuando eventuali anomalie o criticità nelle diverse fasi di allevamento.
5. Intervenire per risolvere problematiche legate al comportamento alimentare dei pesci e degli altri prodotti di allevamento in acqua (mitili, ricci etc.) rimuovendo la causa di tale comportamento.
6. Somministrare il cibo ai pesci e agli altri prodotti di allevamento in acqua (mitili, ricci etc.) in relazione alle varie tipologie di specie e di allevamento.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Presentazione delle domande e richiesta informazioni:

Il modulo di iscrizione e il relativo allegato A potranno essere scaricati dai siti www.ifold.it e www.galsulcisiglesiente.it e dovranno pervenire **entro il giorno 15 Ottobre 2019** attraverso una delle seguenti modalità:

- consegnate a mano nella sede Ifold di Cagliari in via Peretti 1/B;
- inviate tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo ifoldcoord@pec.it;
- spedite tramite raccomandata A/R al seguente indirizzo: I.FO.L.D. – via Peretti 1, scala B – 09121 Cagliari.

Alla domanda di iscrizione dovrà essere obbligatoriamente allegato il documento d'identità in corso di validità e la Scheda Anagrafica professionale aggiornata, rilasciata dal Centro per l'impiego di competenza.

Tutte le informazioni potranno essere richieste ai seguenti numeri:
070/532368 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00);
0781/697025 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00) e tramite mail all'indirizzo costiero3b@chipartecipaconta.eu

Educare, far conoscere la risorsa ittica – CARBONIA

SEDE DEL CORSO: Carbonia

DURATA: 220 ore

STATO: Bando pubblicato il 19 maggio 2019

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

PUBBLICATA LA GRADUATORIA DEGLI AMMESSI AL CORSO (16.11.2019)

DATA DI AVVIO DEL CORSO:

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

20 partecipanti, residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media, disoccupati e occupati, compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti.

TITOLO CONSEGUITO:

Certificazione delle Competenze delle ADA dell'intero Profilo n. 56188 "Operatore di Fattoria Didattica" del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ della Regione Sardegna), costituito da:

- AdA/UC n. 9999330/945 – EQF 3 "Progettazione di attività didattica in imprese agricole/ittiche ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione";
- AdA/UC n. 9999331/946 – EQF 3 "Gestione di attività didattica in imprese agricole/ittiche ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione".

*A Sant'Antioco, Carbonia e Masainas (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi formativi di certificazione delle competenze per lo **sviluppo costiero sostenibile** promossi dall'agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

**SEDE FORMATIVA E
INDIRIZZO**

Via Mazzini 41, Carbonia

DESTINATARI

20 partecipanti, residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media, disoccupati e occupati compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti.

DURATA IN ORE

il percorso formativo sarà di **180 ore + 40 ore** di attività di informazione e sensibilizzazione.

**AREE DI
SPECIALIZZAZIONE
INTERESSATE NEL
PROGETTO**

Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali,
Bioeconomia

**METODOLOGIE
DIDATTICHE**

La metodologia formativa utilizzata è finalizzata all'acquisizione delle conoscenze e delle competenze tecniche volte alla progettazione, realizzazione, promozione e monitoraggio dei percorsi didattici in fattoria. Le attività in aula saranno realizzate attraverso lezioni frontali e partecipate, lavori di gruppo, laboratori e testimonianze privilegiate provenienti da aziende di eccellenza presenti nel territorio regionale.

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle Competenze delle ADA dell'intero Profilo n. 56188 "Operatore di Fattoria Didattica" del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ della Regione Sardegna), costituito da:

- AdA/UC n. 9999330/945 – EQF 3 "Progettazione di attività didattica in imprese agricole/ittiche ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione";
- AdA/UC n. 9999331/946 – EQF 3 "Gestione di attività didattica in imprese agricole/ittiche ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione".

Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 180 ore formative e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Il percorso intende accompagnare i corsisti in un percorso di sviluppo di competenze che consentano loro di diversificare le attività dell'impresa ittica integrandole con quelle della "fattoria didattica". In tal modo potranno essere progettati e realizzati interventi e laboratori con attività di didattica ambientale e alimentare, rivolti non solo ai giovani e alle scuole, ma più in generale alla comunità locale. Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

1. Analizzare le potenzialità della propria azienda e del territorio di riferimento;
2. Applicare la normativa di riferimento per l'avvio e la gestione dell'attività di fattoria didattica;
3. Identificare i possibili interlocutori per l'attivazione di dinamiche di rete;
4. Progettare servizi didattici calibrati per le diverse tipologie di utenza in rapporto di connessione e complementarietà con l'attività ittica principale e in considerazione delle peculiarità ambientali, culturali e storiche del territorio;
5. Accogliere e ospitare l'utenza;
6. Gestire l'azienda multifunzionale assicurando il corretto equilibrio tra l'attività ittica principale e quella di fattoria didattica nel rispetto dei requisiti di connessione e complementarietà;
7. Promuovere l'impresa e le sue attività utilizzando strumenti di marketing;
8. Realizzare l'attività didattica in interazione con le diverse tipologie di utenza utilizzando strumenti e metodologie didattiche adeguate all'utenza.

Presentazione delle domande e richiesta informazioni:

Il modulo di iscrizione e il relativo allegato A potranno essere scaricati dai siti www.ifold.it e www.galsulcisiglesiente.it e dovranno pervenire **entro il giorno 15 Ottobre 2019** attraverso una delle seguenti modalità:

- consegnate a mano nella sede Ifold di Cagliari in via Peretti 1/B;
- inviate tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo ifoldcoord@pec.it;
- spedite tramite raccomandata A/R al seguente indirizzo: I.FO.L.D. – via Peretti 1, scala B – 09121 Cagliari.

Alla domanda di iscrizione dovrà essere obbligatoriamente allegato il documento d'identità in corso di validità e la Scheda Anagrafica professionale aggiornata, rilasciata dal Centro per l'impiego di competenza.

Tutte le informazioni potranno essere richieste ai seguenti numeri:
070/532368 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00);
0781/697025 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00) e tramite mail all'indirizzo costiero3b@chipartecipaconta.eu

Accogliere turismo esperienziale MASAINAS

SEDE DEL CORSO: Masainas, c/o GAL via Aldo Moro

DURATA: 220 ore

STATO: Bando pubblicato il 19 maggio 2019

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

PUBBLICATA LA GRADUATORIA DEGLI AMMESSI ALLA SELEZIONE (16.11.2019)

DATA DI AVVIO DEL CORSO:

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

20 partecipanti residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media, disoccupati e occupati compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti.

TITOLO CONSEGUITO:

Certificazione delle Competenze delle ADA dell'intero Profilo n. 56259

"Operatore itituristico" del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ della Regione Sardegna), costituito da:

- ADA/UC n. 9999532/1147 – EQF 3 "Pianificazione dell'attività itituristica ai sensi della LR 11/2015 e ss.mm.ii e sue direttive di attuazione",
- ADA/UC n. 9999538/1153 – EQF 3 "Gestione dei servizi itituristici ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione".

*A Sant'Antioco, Carbonia e Masainas (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi formativi di certificazione delle competenze per lo **sviluppo costiero sostenibile** promossi dall'agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

**SEDE FORMATIVA E
INDIRIZZO**

Masainas, c/o GAL via Aldo Moro

DESTINATARI

20 partecipanti residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media, disoccupati e occupati compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti.

DURATA IN ORE

Il percorso formativo sarà di **180 ore + 40 ore** di attività di informazione e sensibilizzazione.

**AREE DI
SPECIALIZZAZIONE
INTERESSATE NEL
PROGETTO**

Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali,
Bioeconomia

**METODOLOGIE
DIDATTICHE**

La metodologia formativa utilizzata è finalizzata all'acquisizione delle conoscenze e delle competenze tecniche volte alla progettazione, realizzazione, promozione e monitoraggio dei servizi ristorativi/ricettivi in ititurismo. Le attività in aula saranno realizzate attraverso lezioni frontali e partecipate, lavori di gruppo, laboratori e testimonianze privilegiate provenienti da aziende di eccellenza presenti nel territorio regionale.

Certificazione delle Competenze delle ADA dell'intero Profilo n. 56259 "Operatore itituristico" del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ della Regione Sardegna), costituito da:

- ADA/UC n. 9999532/1147 – EQF 3 "Pianificazione dell'attività itituristica ai sensi della LR 11/2015 e ss.mm.ii e sue direttive di attuazione",
- ADA/UC n 9999538/1153 – EQF 3 "Gestione dei servizi itituristici ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione".

TITOLO CONSEGUITO

Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 180 ore formative e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Il percorso intende favorire l'acquisizione di nuove competenze e conoscenze per consentire all'operatore ittiturismo di accogliere al meglio il visitatore e renderlo partecipe di un'esperienza, improntata all'autenticità, alla valorizzazione dei prodotti locali e alla sostenibilità, che rispecchi il territorio in cui l'attività si svolge.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

1. Analizzare il contesto di riferimento.
2. Applicare la normativa relativa all'ittiturismo.
3. Pianificare l'offerta di servizi ittiturismo in funzione della domanda identificata anche mediante ricerche di mercato.
4. Promuovere l'offerta dei servizi ittiturismo.
5. Utilizzare strumenti di finanziamento.
6. Valorizzare le tradizioni storico-culturali e naturalistiche ed i prodotti del territorio.
7. Applicare la normativa relativa all'igiene degli alimenti con particolare riferimento agli aspetti sanitari legati alla gestione dei prodotti ittici per l'implementazione di un piano di autocontrollo.
8. Comunicare anche in lingua straniera i servizi offerti in ittiturismo.
9. Comunicare in lingua straniera (inglese) i servizi offerti in ittiturismo.
10. Gestire ed adeguare gli spazi ed i locali per lo svolgimento dell'attività ittiturismo.
11. Operare con pratiche di sostenibilità ambientale.
12. Predisporre e presentare un menù in coerenza con le disposizioni normative.
13. Realizzare l'offerta dei servizi multifunzionali aziendali e di rete.
14. Sviluppare strategie di comunicazione con i clienti.

Presentazione delle domande e richiesta informazioni:

Il modulo di iscrizione e il relativo allegato A potranno essere scaricati dai siti www.ifold.it e www.galsulcisiglesiente.it e dovranno pervenire **entro il giorno 15 Ottobre 2019** attraverso una delle seguenti modalità:

- consegnate a mano nella sede Ifold di Cagliari in via Peretti 1/B;
- inviate tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo ifoldcoord@pec.it;
- spedite tramite raccomandata A/R al seguente indirizzo: I.FO.L.D. – via Peretti 1, scala B – 09121 Cagliari.

Alla domanda di iscrizione dovrà essere obbligatoriamente allegato il documento d'identità in corso di validità e la Scheda Anagrafica professionale aggiornata, rilasciata dal Centro per l'impiego di competenza.

Tutte le informazioni potranno essere richieste ai seguenti numeri:
070/532368 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00);
0781/697025 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00) e tramite

mail all'indirizzo costiero3b@chipartecipaconta.eu

Innovare la filiera – MASAINAS

SEDE DEL CORSO: Masainas, c/o GAL via Aldo Moro

DURATA: 130 ore

STATO: Bando pubblicato il 19 maggio 2019

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

PUBBLICATA LA GRADUATORIA DEGLI AMMESSI AL CORSO (16.11.2019)

DATA DI AVVIO DEL CORSO:

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

15 partecipanti residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso almeno di licenza media **oppure** di esperienza lavorativa almeno triennale, occupati (compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti).

TITOLO CONSEGUITO:

Certificazione delle Competenze dell'ADA/UC 9999179/794 "Lavorazione e trasformazione dei prodotti ittici (cottura, essiccazione, affumicatura, salatura, salamoia, etc...)"- Livello 2 EQF –del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ).

*A Sant'Antioco, Carbonia e Masainas (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi formativi di certificazione delle competenze per lo **sviluppo costiero sostenibile** promossi dall'agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

**SEDE FORMATIVA E
INDIRIZZO**

Masainas, c/o GAL via Aldo Moro

DESTINATARI	15 partecipanti residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso almeno di licenza media oppure di esperienza lavorativa almeno triennale, occupati (compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti).
DURATA IN ORE	il percorso formativo sarà di 90 ore + 40 ore di attività di informazione e sensibilizzazione.
AREE DI SPECIALIZZAZIONE INTERESSATE NEL PROGETTO	Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali, Bioeconomia
METODOLOGIE DIDATTICHE	Si prevede il ricorso ad un insieme di metodologie didattiche differenti, alcune più classiche e frontali, altre interattive. Brevi momenti di formazione frontale tradizionale saranno alternati a attività di formazione sul campo, simulazioni e visite guidate. Nel quadro delle citate metodologie didattiche, si farà ricorso alle figure dei "testimoni privilegiati" (rappresentanti del mondo imprenditoriale che racconteranno la propria esperienza d'impresa) ed alla presentazione di buone prassi tematiche o di settore.
TITOLO CONSEGUITO	Certificazione delle Competenze dell'ADA/UC 9999179/794 "Lavorazione e trasformazione dei prodotti ittici (cottura, essiccazione, affumicatura, salatura, salamoia, etc...)"- Livello 2 EQF -del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ). Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 90 ore formative e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

Il percorso intende fornire, ai lavoratori partecipanti, conoscenze e competenze per potenziare il carattere multifunzionale dell'impresa ittica, in particolare attraverso la conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca. Il percorso svilupperà competenze anche sull'applicazione di procedure di garanzia della qualità e certificazione del prodotto.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

1. Predisporre e controllare i macchinari per i vari processi di lavorazione.
2. Provvedere alla selezione dei tranci, eliminazione delle parti ossidate e verifica della materia prima per l'avviamento alle varie linee di produzione e relative lavorazioni.
3. Eseguire il sezionamento e la pulizia del pesce in sicurezza e nel rispetto delle procedure.
4. Applicare le tecniche previste per la trasformazione e conservazione del prodotto (cottura, essiccazione, affumicatura, salatura, salamoia, ecc.).
5. Movimentare e sistemare le parti lavorate per lo stoccaggio, per la successiva lavorazione del prodotto e per la gestione dei sottoprodotti.
6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP.
7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative.
8. Segnalare eventuali problematiche rilevate sulla qualità del prodotto e sui processi di lavoro.
9. Applicare correttamente i disciplinari di qualità per i prodotti ittici.
10. Utilizzare le tecniche e le strategie commerciali più idonee per collocare i prodotti sul mercato.
11. Utilizzare le modalità più innovative nella realizzazione, promozione e commercializzazione dei prodotti ittici.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Presentazione delle domande e richiesta informazioni:

Il modulo di iscrizione e il relativo allegato A potranno essere scaricati dai siti www.ifold.it e www.galsulcisiglesiente.it e dovranno pervenire **entro il giorno 15 Ottobre 2019** attraverso una delle seguenti modalità:

- consegnate a mano nella sede Ifold di Cagliari in via Peretti 1/B;
- inviate tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo ifoldcoord@pec.it;
- spedite tramite raccomandata A/R al seguente indirizzo: I.FO.L.D. – via Peretti 1, scala B – 09121 Cagliari.

Alla domanda di iscrizione dovrà essere obbligatoriamente allegato il

documento d'identità in corso di validità e la Scheda Anagrafica professionale aggiornata, rilasciata dal Centro per l'impiego di competenza.

Tutte le informazioni potranno essere richieste ai seguenti numeri:
070/532368 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00);
0781/697025 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00) e tramite mail all'indirizzo costiero3b@chipartecipaconta.eu