

Lavorare con la risorsa ittica – SANT'ANTIOCO – CORSO CONCLUSO

SEDE DEL CORSO: Sant'Antioco

DURATA: 130 ore

STATO: Bando pubblicato il 19 maggio 2019

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 20 Gennaio 2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: 16 Aprile 2021

DATE DEGLI ESAMI: 27-29 Aprile 2021

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

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. 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*

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 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.

**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.

Richiesta informazioni:

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

Coltivare il mare – SANT'ANTIOCO – CORSO CONCLUSO

SEDE DEL CORSO: Sant'Antioco

DURATA: 130 ore

STATO: Bando pubblicato il 19 maggio 2019

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 20 Gennaio 2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: 27 Aprile 2021

DATE DEGLI ESAMI: 4-6 Maggio 2021

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

<p>METODOLOGIE DIDATTICHE</p>	<p>Si prevede il ricorso ad un insieme di metodologie didattiche differenti, alcune più classiche e frontali, altre interattive.</p> <p>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.</p>
<p>TITOLO CONSEGUITO</p>	<p>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 itticultura e maricoltura” n 11 del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ).</p> <p>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.</p>

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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.

Richiesta informazioni:

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

Competenza e impresa per lo sviluppo costiero sostenibile – SANT'ANTIOCO (CARBONIA) – II EDIZIONE – CORSO CONCLUSO

SEDE DEL CORSO: Sant'Antioco (Carbonia)

DURATA: 140 ore

AVVIO DEL CORSO: 2 Aprile 2019

CONCLUSIONE DEL CORSO: 29 Gennaio 2020

DATA DEGLI ESAMI: 3-5 Marzo 2020

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

Disoccupati, lavoratori in CIGS, ASPI e mobilità, residenti o domiciliati in Sardegna di cui almeno il 45% donne, in

possesso di:

licenza media ed esperienza lavorativa di almeno un anno oppure diploma di scuola secondaria superiore.

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle Competenze dell'ADA 1381/UC 703
Configurazione di un'offerta di prodotti/servizi
Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ) –
Livello 4 EQF

*A Carbonia, Masainas e Sant'Antioco (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi di accompagnamento e formazione 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	20 partecipanti, per ciascuna edizione, di cui il 45% donne (riserva posti). Disoccupati, lavoratori in CIGS, ASPI e mobilità, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso di: 1. licenza media ed esperienza lavorativa di almeno un anno; 2. oppure diploma di scuola secondaria superiore
DURATA IN ORE	Il percorso formativo sarà di 140 ore complessive
AREE DI SPECIALIZZAZIONE INTERESSATE NEL PROGETTO	Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali, Bioeconomia

METODOLOGIE DIDATTICHE

Si prevede il ricorso alla metodologia dell'affiancamento specialistico altamente personalizzato, basato cioè sulle specifiche e peculiari esigenze di supporto espresse del singolo corsista, nell'ottica dell'affinamento del piano di impresa e dell'avvio dell'attività. Sarà inoltre utilizzata la metodologia del coaching nell'ambito della quale si lavora sul potenziale del soggetto e se ne migliorano le prestazioni attraverso la generazione di consapevolezza, la presa di responsabilità individuale e la costante pianificazione e messa in atto di azioni concrete verso gli obiettivi. Il corsista sarà quindi supportato dai consulenti su tematiche specifiche (finanziamenti, marketing, procedure burocratico-amministrative, ecc.), da un consulente ambientale per garantire il più alto orientamento alla sostenibilità nell'attuazione degli interventi e avrà anche il sostegno di un coach per migliorare le proprie competenze personali e la motivazione al raggiungimento degli obiettivi.

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle Competenze dell'ADA 1381/UC 703 "Configurazione di un'offerta di prodotti/servizi"

Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ) – Livello 4 EQF.
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 140 ore totali e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

**OBIETTIVI DI
APPRENDIMENTO**

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

- assumere la piena consapevolezza del ruolo dell'imprenditore, delle caratteristiche che lo contraddistinguono e del rischio associato all'attività d'impresa;
- utilizzare le opportunità di finanziamento messe a disposizione dal FLAG per lo sviluppo del territorio e/o altre fonti/misure a carattere Regionale, Nazionale o Europeo;
- lavorare in squadra, nell'ottica della futura, eventuale, creazione di una compagine societaria;
- trasferire le metodologie e gli strumenti a supporto dei processi decisionali per lo sviluppo dell'idea imprenditoriale, in termini strategici ed economico-finanziari (business planning), nel rispetto dei principi dello sviluppo sostenibile;
- attivare capacità relazionali, comunicative e della leadership per la presentazione dell'idea imprenditoriale, il coinvolgimento degli stakeholder, la creazione di un team di lavoro dinamico ed efficiente e il reperimento delle risorse umane e finanziarie;
- confrontarsi con realtà innovative e buone prassi presenti in altri contesti e verificare la possibilità di un'eventuale replicabilità di tali modelli nell'ambito del contesto locale.

Informazioni:

www.galsulcisiglesiente.it

- Per ulteriori informazioni consultare la pagina www.chipartecipaconta.eu
- inviare una mail all'indirizzo costiero2b@chipartecipaconta.eu
- o telefonare 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)
391/3798329