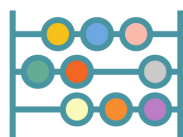




Avviso pubblico "Misure Integrate Tra Sviluppo Locale Partecipativo e Occupazione Negli Ambiti Della Green & Blue Economy.  
Linee di sviluppo progettuale 2 e 3  
POR Sardegna FSE 2014-2020 CCI 2014IT05SFOP021 – Linea di sviluppo progettuale 3 - Asse prioritario 3 – Istruzione e  
Formazione.

"Operazione cofinanziata al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo"

L'Avviso rispetta le indicazioni sugli Aiuti di Stato e, in particolare i Regolamenti (UE) n. 1407/2013, n. 717/2014, n. 1408/2013



**Chi partecipa  
conta!**

**Linea 3 tipologia B – PROGETTO "GREEN JOBS COMPETENZE PROFESSIONALI PER  
LO SVILUPPO COSTIERO SOSTENIBILE"**

**DCT 20163BRO261 – CUP E52B1600000009 – CLP 10010331044GT160020**

**SCHEDA INFORMATIVA DEL PERCORSO FORMATIVO DI CERTIFICAZIONE DELLE  
COMPETENZE  
LAVORARE CON LA RISORSA ITTICA**

**SEDE FORMATIVA:** Sant'Antioco c/o Liceo Scientifico E. Lussu via Bolzano, 36.

**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 **90 ore + 40 ore** di attività di informazione e sensibilizzazione.

**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.

**ARCHITETTURA DELL'AZIONE FORMATIVA**

UNITÀ FORMATIVE	ORE TOTALI	DI CUI ORE DI TEORIA	DI CUI ORE DI PRATICA	ALTERNANZA PRESSO IMPRESA
Pesca e raccolta del prodotto	40	20	10	10
Conduzione delle imbarcazioni e utilizzo delle attrezzature	30	5	15	10
Igiene, HACCP e sicurezza nei luoghi di lavoro	15	5	10	
Impresa ittica innovativa	5	5		
<b>Attività di informazione e sensibilizzazione</b>	40		40	
<b>Totali</b>	130	35	75	20

## 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.

## ATTIVITA’ 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*

## ATTESTAZIONI

**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).

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.

## PRESENTAZIONE DOMANDE E RICHIESTA INFORMAZIONI

Il modulo di iscrizione e il relativo allegato A potranno essere scaricati dai siti [www.ifold.it](http://www.ifold.it) e [www.galsulcisiglesiente.it](http://www.galsulcisiglesiente.it) e dovranno pervenire entro il giorno **28 Giugno 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](mailto: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 [costiero2b@chipartecipaconta.eu](mailto:costiero2b@chipartecipaconta.eu).