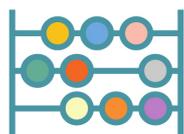


Avviso pubblico "Misure Integrate Tra Sviluppo Locale Partecipativo e Occupazione Negli Ambiti Della Green & Blue Economy.
Linee di sviluppo progettuale 2 e 3
POR Sardegna FSE 2014-2020 CCI 2014IT05SFOP021 – Linea di sviluppo progettuale 3 - Asse prioritario 3 – Istruzione e Formazione.

"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

**SCHEDE INFORMATIVA DEL PERCORSO FORMATIVO DI CERTIFICAZIONE DELLE
COMPETENZE
COLTIVARE IL MARE**

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

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.

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.

ARCHITETTURA DELL'AZIONE FORMATIVA

UNITÀ FORMATIVE	ORE TOTALI	DI CUI ORE DI TEORIA	DI CUI ORE DI PRATICA
Tecniche di alimentazione e di allevamento	50	16	34
Le aree di ripopolamento	30	10	20
Elementi di igiene delle produzioni ittiche	10	5	5
Attività di informazione e sensibilizzazione	40		40
Totali	130	31	99

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.

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*
9. *Apprendiamo l’autovalutazione*

ATTESTAZIONI

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.

PRESENTAZIONE 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 **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;
- 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 (se occupati con lavoro dipendente).

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.