

# 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 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.

<p><b>SEDE FORMATIVA E INDIRIZZO</b></p>	<p><b>Liceo Scientifico "Emilio Lussu", Via Bolzano 36, Sant'Antioco</b></p>
<p><b>DESTINATARI</b></p>	<p>15 partecipanti, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso almeno di licenza media <b>oppure</b> di esperienza lavorativa almeno triennale, occupati (compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti).</p>
<p><b>DURATA IN ORE</b></p>	<p>il percorso formativo sarà di <b>90 ore + 40 ore</b> di attività di informazione e sensibilizzazione.</p>
<p><b>AREE DI SPECIALIZZAZIONE INTERESSATE NEL PROGETTO</b></p>	<p>Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali, Bioeconomia</p>
<p><b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b></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>

**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.

## 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](mailto:costiero3b@chipartecipaconta.eu)