

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