

# Innovare la filiera – MASAINAS – CORSO CONCLUSO

**SEDE DEL CORSO:** Masainas, c/o GAL via Aldo Moro

---

**DURATA:** 130 ore

---

**STATO:** Bando pubblicato il 19 maggio 2019

---

**APERTURA ISCRIZIONI:** 20/05/2019

---

**DATA DI AVVIO DEL CORSO:** 1 Febbraio 2021

---

**DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO:** 14 Luglio 2021

---

**DATE DEGLI ESAMI:** 20-22 Luglio 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 9999179/794 "Lavorazione e trasformazione dei prodotti ittici (cottura, essiccazione, affumicatura, salatura, salamoia, etc...)"- Livello 2 EQF –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.

<b>SEDE FORMATIVA E INDIRIZZO</b>	<b>Masainas, c/o GAL via Aldo Moro</b>
<b>DESTINATARI</b>	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).
<b>DURATA IN ORE</b>	il percorso formativo sarà di <b>90 ore + 40 ore</b> di attività di informazione e sensibilizzazione.
<b>AREE DI SPECIALIZZAZIONE INTERESSATE NEL PROGETTO</b>	Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali, Bioeconomia
<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	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.
<b>TITOLO CONSEGUITO</b>	<b>Certificazione delle Competenze</b> dell'ADA/UC 9999179/794 "Lavorazione e trasformazione dei prodotti ittici (cottura, essiccazione, affumicatura, salatura, salamoia, etc...)"- Livello 2 EQF -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 fornire, ai lavoratori partecipanti, conoscenze e competenze per potenziare il carattere multifunzionale dell'impresa ittica, in particolare attraverso la conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca. Il percorso svilupperà competenze anche sull'applicazione di procedure di garanzia della qualità e certificazione del prodotto.

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

1. Predisporre e controllare i macchinari per i vari processi di lavorazione.
2. Provvedere alla selezione dei tranci, eliminazione delle parti ossidate e verifica della materia prima per l'avviamento alle varie linee di produzione e relative lavorazioni.
3. Eseguire il sezionamento e la pulizia del pesce in sicurezza e nel rispetto delle procedure.
4. Applicare le tecniche previste per la trasformazione e conservazione del prodotto (cottura, essiccazione, affumicatura, salatura, salamoia, ecc.).
5. Movimentare e sistemare le parti lavorate per lo stoccaggio, per la successiva lavorazione del prodotto e per la gestione dei sottoprodotti.
6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP.
7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative.
8. Segnalare eventuali problematiche rilevate sulla qualità del prodotto e sui processi di lavoro.
9. Applicare correttamente i disciplinari di qualità per i prodotti ittici.
10. Utilizzare le tecniche e le strategie commerciali più idonee per collocare i prodotti sul mercato.
11. Utilizzare le modalità più innovative nella realizzazione, promozione e commercializzazione dei prodotti ittici.

**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)