



Unione europea  
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE



Avviso pubblico "Misure Integrate Tra Sviluppo Locale Partecipativo e Occupazione Negli Ambiti Della Green & Blue Economy.

Linee di sviluppo progettuale 2 e 3

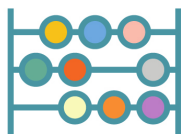
POR Sardegna FSE 2014-2020 CCI 2014IT05SFOP021 – Linea di sviluppo progettuale 3 - Asse prioritario 3 – Istruzione e Formazione.

"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

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

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



**Chi partecipa  
conta!**

## SCHEDA INFORMATIVA DEL PERCORSO FORMATIVO DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

### INNOVARE LA FILIERA E CERTIFICARE IL PRODOTTO

**SEDE FORMATIVA:** Masainas c/o GAL via Aldo Moro.

**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 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

#### **ARCHITETTURA DELL'AZIONE FORMATIVA**

UNITÀ FORMATIVE	ORE TOTALI	DI CUI ORE DI TEORIA	DI CUI ORE DI PRATICA
Lavorazione e trattamento dei prodotti ittici	50	15	35
Igiene e HACCP	20	10	10
Innovazione dell'azienda e certificazione del prodotto	20	10	10
<b>Attività di informazione e sensibilizzazione</b>	40		40
<b>Totali</b>	<b>130</b>	<b>35</b>	<b>95</b>

## 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

## 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 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.

## 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 (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](mailto:costiero2b@chipartecipaconta.eu)