



act

accoglienza
commercializzazione
trasformazione



isforcoop
istituto sardo per la formazione cooperativa



UN'OPERAZIONE A SOSTEGNO DELLO SVILUPPO DEI TERRITORI DEL GAL LINAS CAMPIDANO E DEL GAL S.G.T.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA 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”

LINEA DI SVILUPPO PROGETTUALE 3

“Proposte progettuali per percorsi formativi finalizzati alla certificazione di competenze e attività di informazione/sensibilizzazione sulle opportunità di finanziamento negli ambiti della Green & Blue Economy”

Operazione presentata: 19/12/2016

Affidamento: Det. 1739 Prot. 19268 del 25/05/2017

Aree di specializzazione (AdS):

1. ICT
- 2. Turismo e beni culturali e ambientali**
3. Reti per la gestione intelligente dell'energia
- 4. Agrifood**
5. Biomedicina
6. Aerospazio
7. Bioeconomia

I PARTNER DELL'OPERAZIONE ACT



I COMUNI COINVOLTI

GAL S.G.T.

Armungia	Sito: www.comune.armungia.ca.it
Ballao	Sito: www.comuneballao.com
Burcei	Sito: www.comune.burcei.ca.it
Escaplano	Sito: www.comune.escalaplano.ca.it
Gesico	Sito: www.comunegesico.it
Goni	Sito: www.comune.goni.ca.it
Guamaggiore	Sito: www.comunas.it/guamaggiore
Guasila	Sito: www.comune.guasila.ca.it
Ortacesus	Sito: www.comune.ortacesus.ca.it
Pimentel	Sito: www.comune.pimentel.ca.it/
San Basilio	Sito: www.comune.sanbasilio.ca.it
San Nicolò	Sito: www.comunas.it/sannicologerrei
San Vito	Sito: www.comune.sanvito.ca.it
Selegas	Sito: www.comune.selegas.ca.it
Senorbi	Sito: www.comune.senorbi.ca.it
Silius	Sito: www.comunas.it/silius
Siurgus donigala	Sito: www.comune.siurgusdonigala.ca.it
Suelli	Sito: www.comunesuelli.it
Villasalto	Sito: www.comune.villasalto.ca.it
Villaputzu	Sito: www.comune.villaputzu.ca.it

I COMUNI COINVOLTI GAL LINAS CAMPIDANO

Arbus	Sito: www.comunediarbus.gov.it/
Gonnosfanadiga	Sito: www.comunegonnosfanadiga.gov.it
Guspini	Sito: www.comune.guspini.gov.it
Villacidro	Sito: www.comune.villacidro.vs.it

L'azione progettuale si propone di intervenire formare una nuova generazione di professionisti, tecnici di settore agricoli e agroalimentari, del turismo, della ristorazione, anche capaci di utilizzare le più moderne tecnologie digitali, di strutturare nuove filiere

competitive



Aumento capacità produttive, turistiche e di commercializzazione dei territori

Risultato atteso



Crescita delle competenze dei partecipanti

Inserimento lavorativo

Rafforzamento capacità lavorative

LE AZIONI DELL'OPERAZIONE

Analisi del fabbisogno occupazionale e formativo

Animazione territoriale

Pubblicizzazione delle attività

Percorsi formativi di inserimento lavorativo con certificazione delle competenze per occupati (dipendenti e imprenditori) e disoccupati residenti/domiciliati in Sardegna

Azioni di informazione e sensibilizzazione

Diffusione dei risultati, attività di mainstreaming

INNOVATIVITA'

1. INTEGRAZIONE CON IL TESSUTO PRODUTTIVO LOCALE
2. INTERNAZIONALIZZAZIONE
3. INNOVAZIONE METODOLOGICA
4. TECNOLOGIE DI PROGETTO
5. PROCESSI GREEN DI INNOVAZIONE E CAMBIAMENTO

CONVENZIONE

26.09.2017

ATTO NOTARILE RST

30.06.2017

AVVIO OPERAZIONE

30.01.2018

PRESENTAZIONE ANALISI

DEL FABBISOGNO

E PROGETTAZIONE ESECUTIVA

19.07.2018

ADDENDUM CONVENZIONE

12.07.2019



*I primi
passi*

FIGURE PROFESSIONALI PROGETTAZIONE EX ANTE

Percorsi	ore	Sedi	Partecipanti
Gestione delle strutture turistiche	300 + 30	ARBUS	20
Commercializzazioni e della filiera agroalimentare	300 + 30	SENORBI'	20
Addetti della trasformazione dei prodotti dell'agrifood (2 edizioni)	300 + 30	SAN VITO GUSPINI VILLACIDRO	20+20



FIGURE PROFESSIONALI E COMPETENZE

Dall'analisi del fabbisogno effettuata sono emerse principalmente quattro percorsi di certificazione di competenze:

GESTIONE DELLE STRUTTURE TURISTICHE - VILLAPUTZU

AdA 497 - Supervisione della qualità delle relazioni con il cliente nelle attività di ricevimento

20 DESTINATARI - 150 ore + 30 sens.

COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO - GUASILA

AdA 1383 Coordinamento delle operazioni di lancio e vendita del prodotto/servizio

20 DESTINATARI - 150 ore + 30 sens.

CUCINA ECOSOSTENIBILE DEL TERRITORIO - ARBUS

AdA 20025 AdA 20032 AdA 20034 - Operatore di Cucina (Cuoco)

20 DESTINATARI - 400 H (250 TEORIA PRATICA - 150 TIROCINIO) + 30 sens.

MACELLAIO - GUSPINI

AdA 10062 AdA 20091 AdA 20102- Operatore per la lavorazione delle carni (qualifica)

20 DESTINATARI - 800 H (500 TEORIA PRATICA - 300 TIROCINIO) + 30 sens.

FIGURE PROFESSIONALI E COMPETENZE

Variazione progettazione esecutiva

COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO - GUASILA

AdA 1383 Coordinamento delle operazioni di lancio e vendita del prodotto/servizio



PROCEDURE DI CASEIFICAZIONE – SAN NICOLO' GERREI SEDE PRATICA

AdA 20092 Maturazione e stagionatura della cagliata

Autorizzazione variazione progettuale

RAS-Prot. N. 2021/32228 del 11/03/2021



20 DESTINATARI – 150 ore + 30 sens.

FIGURE PROFESSIONALI: DESTINATARI

CORSI	ORE	SEDE PRATICA	LIVELLO EQF	DESTINATARI	REQUISITI DESTINATARI:	DONNE
GESTIONE DELLE STRUTTURE TURISTICHE	150	INTERAMENTE SVOLTO VIA FAD	4	20	OBBLIGO SCOLASTICO + 2 ANNI ESP. LAV.	14
PROCEDURE DI CASEIFICAZIONE	150	SAN NICOLO' GERREI	4	20	OBBLIGO SCOLASTICO + 2 ANNI ESP. LAV.	14
CUCINA ECOSOSTENIBILE DEL TERRITORIO	400 (150 STAGE)	GONNOSFANADIGA	3	20	OBBLIGO SCOLASTICO	14
OPERATORE PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI - MACELLAIO	800 (300 STAGE)	VILLACIDRU O CAGLIARI SENORBI'	3	20	OBBLIGO SCOLASTICO	6

60% DONNE

IN TUTTI I PERCORSI 30H DI INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE OPPORTUNITA' G&B ECONOMY AGGIUNTIVE

PROCEDURE DI SELEZIONE

Publicato su
L'Unione Sarda
03/09/2019 con i 4
primi percorsi

Publicato su
L'Unione Sarda
31/03/2021 per
Procedure di
caseificazione





- Operazione
- Territorio
- News
- Contatti



Con ACT progettiamo percorsi formativi mirati

Operiamo in ambito Green & Blue Economy per il settore turistico e quello dell'agrifood

Scopri di più

Questo sito utilizza ESCLUSIVAMENTE i cookies di sessione. Continuando ad utilizzare questo sito, ne accetti l'utilizzo. [Accetta](#) [Più informazioni](#)



GESTIONE DELLE STRUTTURE TURISTICHE

Competenze e conoscenze

- Customer care
- Conoscenza delle risorse del territorio
- Software di gestione delle prenotazioni
- Normativa di settore
- Web marketing
- Inglese commerciale

GESTIONE DELLE STRUTTURE TURISTICHE

Partecipanti: 15 donne 5 uomini / 9 occupati 11 disoccupati
Certificazione raggiunta: 11 donne / 2 uomini

Avvio: 11/11/2020

Esami 05/05/2021

OPERATORE PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI

Competenze e conoscenze

- Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei
- Macellazione e prima lavorazione della carne
- Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi
- Gestione del banco
- Haccp
- Sicurezza sul lavoro
- Confezionamento e packaging
- Direttive e normative, sistema di qualità, tracciabilità nella lavorazione delle carni

OPERATORE PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI

Partecipanti: 1 donna 19 uomini / 8 occupati 12 disoccupati

Certificazione raggiunta: 11 uomini

Avvio: 19/10/2020

Esami 21/04/2022

PROCEDURE DI CASEIFICAZIONE

Competenze e conoscenze

- Igiene del cibo
- Produzioni casearie
- Marketing strategico territoriale
- Normativa qualità
- Management pascoli
- Tecnologia

PROCEDURE DI CASEIFICAZIONE

Partecipanti: 15 donne 5 uomini / 7 occupati 13 disoccupati
Certificazione raggiunta: 10 donne / 4 uomini

Avvio: 19/07/2021

Esami 17/03/2022

CUCINA ECOSOSTENIBILE E TRADIZIONALE

Competenze e conoscenze

- Sicurezza sul lavoro
- Filiere dell'agroalimentare locale
- Assistenza al cliente: tecniche di comunicazione
- Igiene e HACCP
- Produzioni biologiche e filiere certificate
- Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione la cliente
- Preparazione degli ingredienti (semilavorati)
- Realizzazione di piatti pronti per il consumo

CUCINA ECOSOSTENIBILE E TRADIZIONALE

Partecipanti: 11 donne 8 uomini / 6 occupati 13 disoccupati

Certificazione raggiunta: 12 donne / 2 uomini

Avvio: 15/03/2021

Esami 15/12/2021

MONITORAGGIO QUALITATIVO

<i>valori su una scala da 1 a 10</i>	SODDISFAZIONE	CONTENUTI	UTILITA' PERCORSO	CHIAREZZA	TEST E VERIFICA CONOSCENZE
GESTIONE DELLE STRUTTURE TURISTICHE	9,7	9,6	9,5	9,5	9,6
MACELLAIO	7,8	7,9	8,3	8,3	8,5
CUCINA	8,9	8,5	9,2	8,7	8,9
CASEIFICAZIONE	7,9	7,6	7,8	7,8	7,8

MONITORAGGIO QUALITATIVO: GIUDIZIO FAD

<i>corsi</i>	<i>positivo</i>	<i>negativo</i>
GESTIONE DELLE STRUTTURE TURISTICHE	13	
MACELLAIO	10	1
CUCINA	12	1
CASEIFICAZIONE	13	1

MONITORAGGIO QUALITATIVO: ESITI POST CORSI

<i>corsi</i>	<i>occupato</i>	<i>disocc upato</i>	<i>ha lavorato precariamente</i>	<i>nel settore del corso</i>
GESTIONE DELLE STRUTTURE TURISTICHE	7	3	3	6
MACELLAIO	8	2	1	5
CUCINA	8	4	1	4
CASEIFICAZIONE	8	4	2	8