



Promoform
Ente di Formazione Professionale



GREEN & BLUE ECONOMY

“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 “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 A

PROGETTO T.R.A.MA (TURISMO RETE Agrifood in MArmillà)

CUP E32B16000000009 - DCT 20163ARO213 - CLP 10010331044GT160008

SCHEDA CORSO

TECNICO PER LA PROMOZIONE DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO/FILIERA (DOP/IGP/STG)

LINEA 3 - A

SINTESI DELL’AZIONE FORMATIVA

N.	MODULO	TOTALE	TEORIA	PRATICA	ALTERNANZA
1	Laboratorio di comunicazione e team building	15	15	-	-
2	Informatica applicata	40	40	-	-
3	Lingua inglese	40	40	-	-
4	Sicurezza sul lavoro antincendio e primo soccorso	20	20	-	-
5	Sicurezza alimentare	20	20	-	-
6	Economia e sviluppo locale	30	30	-	-
7	Riconoscimento e tutela dei prodotti tipici e del territorio	40	40	-	-
8	Sviluppo rurale e programmazione europea	40	40	-	-
9	Metodologia e strumenti di raccolta ed elaborazione dati del territorio	40	-	40	-
10	Metodologia di analisi della domanda di certificazione	60	-	60	-
11	Sviluppo agricolo e rurale: Metodologie e strumenti di progettazione	65	-	65	-
12	Pianificazione di sistemi di controllo della filiera certificata	70	-	70	-
13	Metodologie e strumenti di valorizzazione della filiera agroalimentare	20	20	-	-
14	Alternanza	300			300
	TOTALE	800	265	235	300



Promoform
Ente di Formazione Professionale



OBIETTIVI

L'obiettivo della proposta progettuale è quello di favorire la creazione di nuove opportunità di lavoro nel settore dell'agricoltura, silvicoltura e maricoltura attraverso la formazione di 15 beneficiari che acquisiscano competenze specifiche in materia di:

- Raccolta, analisi e elaborazione di dati (produttivi, sociali relativi a usi e tradizioni) in relazione al contesto territoriale interessato al fine di predisporre la filiera certificata (DOP/IGP/STG);
- Analisi della domanda di sviluppo locale;
- Progettazione delle azioni di sviluppo del territorio rurale locale con il coinvolgimento dei soggetti pubblici e privati interessati ai fini dell'implementazione e realizzazione della filiera certificata (DOP/IGP/STG);
- Programmazione delle attività di controllo delle filiere certificate per garantire il mantenimento dei requisiti da parte degli attori coinvolti.

OPPORTUNITA' LAVORATIVE

Il Tecnico per la promozione della certificazione di prodotto (DOP/IGP/STG) sviluppa un'azione di collegamento tra ruoli, istituzioni e altri attori locali, nel tessuto socio-economico e culturale del territorio di riferimento. Mette in atto dinamiche di sviluppo sociale ed economico, attivando e valorizzando risorse locali e convogliandole nell'attività di impresa. Promuove e ricerca soluzioni progettuali innovative di sviluppo rurale, anche nell'ottica delle nuove produzioni di agricoltura biologica, partendo dalle esigenze espresse dalla popolazione e dalle forze sociali in rispondenza alle sollecitazioni del mercato, nel rispetto dell'ambiente, del territorio e delle tradizioni locali, al fine di realizzare ed implementare filiere certificate (DOP/IGP/STG).

METODOLOGIE DIDATTICHE

La metodologia utilizzata è quella del **"Mentoring"** in cui l'esperto del settore trasferisce ai discenti competenze pratiche, operative e spendibili in campo lavorativo mediante l'ausilio di laboratori pratici di simulazione di contesti reali. Tra le varie metodologie didattiche attive possono essere annoverate project work; role playing; case study; simulazione. Il percorso è caratterizzato da **"Visite outdoor"** presso diverse realtà imprenditoriali per la diretta sperimentazione delle tecniche apprese in aula.

INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE

Per coloro che hanno portato a termine l'intero percorso formativo sono previste 25 ore di attività di informazione e sensibilizzazione sulle opportunità di lavoro e crescita professionale nell'ambito della Green & Blue Economy.

REQUISITI IN INGRESSO

Il corso è rivolto a 15 **destinatari** maggiorenni e disoccupati, residenti o domiciliati in Sardegna.

Per l'ammissione al percorso è richiesto **l'assolvimento dell'obbligo di istruzione**.

Sono previste delle quote di genere tali per cui alle donne verrà riservato un numero di posti pari ad almeno il 60 per cento rispetto al numero dei partecipanti complessivi.

REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE

Codice 4 – Tecnico per la promozione della certificazione di prodotto/filiera (DOP/IGP/STG)

AREA DI ATTIVITA' (ADA) - UNITA' DI COMPETENZA (UC)

638/15 Raccolta ed elaborazione dati del contesto

639/16 Analisi della domanda di certificazione

641/17 Progettazione di attività di sviluppo agricolo locale

10050/36 Pianificazione di sistemi di controllo della filiera certificata



Promoform
Ente di Formazione Professionale



SEDE ATTIVITA' DIDATTICA

L'attività teorica si svolgerà presso la sede sita nel Comune di **Ales**, nei giorni compresi dal lunedì al venerdì, per un totale complessivo che verrà stabilito in base ad esigenze di carattere organizzativo e logistico.

VALIDITA' DEL PERCORSO E CERTIFICAZIONI FINALI

La validità del percorso è vincolata alla frequenza di almeno l'80 per cento delle ore complessive.

Al termine del percorso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione e, a seguito dello svolgimento e superamento dell'esame finale, l'**attestato di certificazione per ognuna delle competenze acquisite rilasciato dalla Regione Autonoma della Sardegna**.

INSEGNAMENTI – LINEE GUIDA GENERALI

MODULO 1

LABORATORIO DI COMUNICAZIONE E TEAM BUILDING

- Il Team e i ruoli;
- Ruoli funzionali per un team ad alta performance: ruoli necessari, ripartizione dei ruoli, predisposizione all'assunzione dei ruoli;
- Gestire le diversità;
- Gli stili di Leadership;
- Conoscere e riconoscere le dinamiche di gruppo;
- I fattori di coesione;
- Vantaggi e svantaggi di un'elevata coesione;
- Variabili tecniche e relazionali: quali sono e come operano nel gruppo;
- Modello di funzionamento per un team vincente;
- Come trasformare un problema, conflitto e tensione in un'occasione di apprendimento collettivo;
- Migliorare la capacità di lavorare in team attraverso l'ascolto attivo e l'utilizzo dei feedback, promuovendo il confronto e gestendo la discussione;
- Il ruolo del manager;
- Caratteristiche personali e stili comunicativi del manager per condurre un gruppo di lavoro;
- La delega per incentivare le condizioni di sviluppo del gruppo di lavoro: realizzare il compito, far crescere gli individui, rafforzare lo spirito di squadra, ottenere gli obiettivi;
- Curare la comunicazione all'interno del team;
- Dinamiche interpersonali e reti di comunicazione

MODULO 2

INFORMATICA APPLICATA

- **Uso del computer e gestione dei file:** introduzione a Word e creazione di un nuovo documento; descrizione delle principali voci di menù; gestione dei caratteri e formattazione del testo, stili di lavoro; controllo ortografico e revisioni di testo, creazione di tabelle, inserimento di immagini da file esterni; operazioni di impaginazione e visualizzazione in anteprima di stampa; conoscere le disposizioni di legge in materia di copyright, di privacy e di sicurezza.
- **Foglio elettronico con applicazioni statistiche:** descrizione delle voci di menù e della barra strumenti di un foglio; elettronico; copiare, cancellare e spostare il contenuto di celle, righe, colonne e fogli di lavoro formattazione manuale di testo, dati e tabelle; formattazione condizionale; applicazione di formule aritmetiche e funzioni di calcolo automatico (principali funzioni).
- **Presentazioni multimediali con applicazioni:** introduzione a PowerPoint; descrizione delle principali voci di menù; creazione e modifiche di diapositive; inserimento immagini e grafici; visualizza presentazione e creazione di animazioni personalizzate; uso di pulsanti e autocomposizioni. creazione di una presentazione tecnica.



Promoform
Ente di Formazione Professionale



- **Usò di internet e posta elettronica:** l'accesso alle reti; considerazioni generali sulle reti tra calcolatori visualizzazione e condivisione delle risorse; la gestione dei file in rete; la protezione in rete; reti informatiche ed internet; uso di internet, metodi di navigazione e utilizzo principali browser; descrizione di pacchetti per la gestione di: electronic-mail e web-browser; i motori di ricerca; la trasmissione dati utilizzando il protocollo ftp.

MODULO 3

LINGUA INGLESE

- Grammatica / Lessico: strutture sintattiche e verbali; Introduzione di termini specifici dell'area semantica;
- Writing: composizione di lettere, fax, e-mail formali di soggetto commerciale; composizione di presentazioni, reports, relazioni; compilazione di moduli;
- Speaking: Implementazione delle funzioni linguistiche comunicative; Simulazioni di interazione in contesti comunicativi;
- Grammatica: Prepositions of time and place (preposizioni di tempo e di luogo);
- Indirect questions (le domande indirette);
- Permission (chiedere ed esprimere un permesso);
- Must/have to/should (esprimere un obbligo o una necessità);
- Tense revision (ripasso dei tempi verbali);
- Comparative and superlative adjectives (aggettivi al comparativo e superlativo);
- Terminologia specifica del settore;
- Speaking: Implementazione delle funzioni linguistiche comunicative; Simulazioni di interazione in contesti comunicativi;
- Prepositions of time and place (preposizioni di tempo e di luogo);
- Terminologia specifica del settore:
- Ricerca di informazioni attraverso canali web in lingua inglese;
- Analisi di manuali tecnici/ programmi operativi in lingua inglese.

MODULO 4

SICUREZZA SUL LAVORO ANTINCENDIO E PRIMO SOCCORSO

Sicurezza sul lavoro Primo soccorso:

- Allertare il sistema di soccorso;
- Riconoscere un'emergenza sanitaria;
- Accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato: funzioni vitali (polso, pressione, respiro), stato di coscienza, ipotermia e ipertermia;
- Nozioni elementari di anatomia e fisiologia;
- Attuare gli interventi di primo soccorso: Sostentimento delle funzioni vitali;
- Riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso;
- Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta;
- Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro;
- Acquisire conoscenze sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro;
- Acquisire capacità di intervento pratico: tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del s.s.n.; tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute; tecniche di primo soccorso, sindrome di insufficienza respiratoria acuta, tecniche di rianimazione cardiopolmonare, tecniche di tamponamento emorragico, tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato.

Sicurezza sul lavoro Antincendio:

- Principi sulla combustione;
- Le sostanze estinguenti;
- Il triangolo della combustione;
- Le principali cause di incendio;



Promoform
Ente di Formazione Professionale



- I rischi alle persone in caso di incendio;
- Specifiche misure di prevenzione incendi;
- Accorgimenti comportamentali per prevenire gli incendi;
- Le principali misure di protezione contro gli incendi;
- Procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme;
- Presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale;
- Esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi ed idranti.

MODULO 5

SICUREZZA ALIMENTARE

- Principi generali alla Normativa sulla sicurezza alimentare;
- Contenuti dello standard 22000:2005;
- Tecniche di audit igienico-sanitario secondo i principi della norma ISO 190011;
- Pericoli sanitari legati agli alimenti;
- Prerequisiti: GMP GHP e gli altri prerequisiti;
- GMP nella produzione primaria;
- HACCP;
- L'applicazione in azienda: correlazioni con il sistema HACCP e il reg. 852/04

MODULO 6

ECONOMIA E SVILUPPO LOCALE

- Panoramica sull'economia della Sardegna e il contesto nazionale ed Europeo: contesto demografico; reddito consumi e investimenti; struttura produttiva delle imprese con un focus sulle imprese del settore primario e della trasformazione; il mercato del lavoro; i fattori di crescita e sviluppo (innovazione, ricerca e sviluppo; capitale umano); valorizzazione delle produzioni;
- La determinazione del vantaggio competitivo per il territorio (livello macro e micro);
- La misura del vantaggio competitivo territoriale;
- Lo sviluppo rurale e agricolo come driver competitivo di un territorio;
- L'economia dell'area Marmilla: le strategie e le leve dello sviluppo economico locale.

MODULO 7

RICONOSCIMENTO E TUTELA DEI PRODOTTI TIPICI E DEL TERRITORIO

- Normativa comunitaria, nazionale e locale su produzioni tipiche e locali;
- Il concetto di prodotto tipico e quello di prodotto tradizionale;
- Tipicità e qualità: le relazioni e le reciproche influenze tra prodotto e territorio;
- Le finalità dei diversi strumenti di riconoscimento e tutela: ambiti di legittimità e di tutela dei diversi strumenti;
- I problemi di valorizzazione di un prodotto di nicchia;
- DOP/IGP e le STG: normativa di riferimento; concetti, definizioni e campo di applicazione; disciplinare come si costruisce una DOP/IGT;
- Il Marchio Collettivo Geografico (Dir. CE 95/08 e Reg. CE 207/09) e le diverse modalità di espressione delle Indicazioni facoltative di qualità (Reg. CE 1151/2012);
- Etichettatura DOP/IGP; Etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica;
- Nuove opportunità di valorizzazione e comunicazione per i produttori: le indicazioni obbligatorie; complementari; le Informazioni volontarie sugli alimenti;
- Analisi delle produzioni certificate locali: Caso studio (buona pratica)

MODULO 8

SVILUPPO RURALE E PROGRAMMAZIONE EUROPEA

- Evoluzione delle politiche agricole comunitarie;



Promoform
Ente di Formazione Professionale



- Legislazione UE in materia di agricoltura;
- Finanziamento dell'agricoltura europea e sfide future;
- Possibilità di finanziamento: sovvenzioni; bandi di gara (appalti pubblici);
- Politica agricola dell'UE : istituzioni e organi competenti ;
- La politica di sviluppo rurale dell'UE;
- Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR);
- La programmazione 2014-2020;
- Il quadro dell'UE per i programmi di sviluppo rurale: priorità e settori specifici;
- L'approccio Leader;
- PRS Sardegna: lo sviluppo locale LEADER – CLLD; bandi GAL 2014-2020 e PdA GAL Marmilla

MODULO 9

METODOLOGIE E STRUMENTI DI RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI DEL TERRITORIO

- Tecniche di analisi del territorio per individuare i dati significativi da raccogliere ed elaborare;
- Tecniche di analisi delle fonti dei dati di rilevazione e piano di rilevazione per progettare le azioni da intraprendere;
- Elementi tecnici ed applicativi di word, excel, access, acrobat reader e power point per archiviare, analizzare, elaborare, visualizzare e divulgare i dati del contesto di riferimento;
- Tecniche di redazione del piano di rilevazione dei dati;
- Laboratorio: i beneficiari, in gruppo e/o individualmente dovranno elaborare un project work basato sul contesto territoriale della Marmilla in cui dare evidenza del piano di rilevazione dati: raccolta, elaborazione ed analisi dei dati (produttivi, sociali, relativi a usi, tradizioni, prodotti) in relazione al contesto territoriale interessato e ai fini della predisposizione della filiera certificata (DOP/IGP/STG).

MODULO 10

METODOLOGIE DI ANALISI DELLA DOMANDA DI CERTIFICAZIONE

- Analisi della documentazione dei soggetti pubblici ed alle norme che possono rivestire interesse per le azioni da intraprendere consultando banche dati e ricerche bibliografiche con particolare riferimento alle certificazioni DOP/IGP/STG;
- Metodologie di elaborazione e gestione dei dati;
- Metodologie di rilevazione della domanda di certificazione: questionari; interviste; focus group;
- Metodologie di progettazione partecipata;
- Principali applicativi software per eseguire lettura, archiviazione, analisi, confronto e valutazione dei dati relativi alla domanda;
- Laboratori pratici

MODULO 11

SVILUPPO AGRICOLO E RURALE: METODOLOGIE E STRUMENTI DI PROGETTAZIONE

- Tecniche di ricerca e di analisi dei bandi pubblici o privati per la redazione di progetti;
- Tecniche per analizzare la fattibilità degli interventi;
- Tecniche di valutazione della fattibilità progettuale: piano economico-finanziario, strutturale, organizzativo e gestionale sia investimenti per l'ottenimento di certificazioni DOP/IGP/STG;
- Fasi del ciclo di vita del progetto;
- Tecniche di progettazione: Project cycle management;
- Tecniche di progettazione partecipata e di animazione territoriale;
- Tecniche di progettazione, con l'identificare gli obiettivi delle azioni dei risultati attesi, degli indicatori avanzamento e di risultato e delle fonti di verifica;
- Approccio del Logical Framework (LFA)
- Metodologie di monitoraggio e valutazione dei progetti;
- Metodologie per la costituzione di reti e partenariati locali;



Promoform
Ente di Formazione Professionale



- Analisi di casi studio e buone pratiche: progetti di trasformazione di filiere tradizionali per la certificazione di prodotto DOP/IGP/STG ;
- Laboratori pratici

MODULO 12

PIANIFICAZIONE DI SISTEMI DI CONTROLLO DELLA FILIERA CERTIFICATA

- Costi delle materie prime per partecipare alla definizione delle politiche e degli obiettivi aziendali inerenti alla qualità dei prodotti da lavorare e da produrre;
- Tecniche di autoaggiornamento a fronte della rapida evoluzione delle tecnologie e del continuo mutamento del quadro normativo/regolamentare di riferimento;
- Processi di lavorazione per progettare azioni di miglioramento alle buone prassi di controllo;
- Tecniche di analisi delle innovazioni di prodotto e di processo nella certificazione delle filiere;
- Tecniche per l'adeguamento i sistemi di produzione e valorizzazione delle risorse locali alle politiche, agli obiettivi produttivi e alle innovazioni in campo tecnologico;
- Tecniche di progettazione di azioni di miglioramento per le buone prassi di controllo;
- Tecniche di presidio delle procedure nell'ottica di mantenimento e acquisizione della certificazione DOP/IGP/STG;
- Tecniche di progettazione un piano per effettuare il controllo qualità sui prodotti stagionali su filiera specifica;
- Laboratori pratici

MODULO 13

METODOLOGIE E STRUMENTI DI VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

- Promozione dei prodotti tipici: nuovo paradigma di marketing;
- Nuovi ecosistemi digitali: Open Data & Big Data fra innovazione tecnologica, cultura e ricerca;
- L'importanza di un buon sito web e del suo posizionamento nei motori di ricerca, per la vendita e la promozione online dei prodotti tipici;
- Le principali piattaforme Web & Social: la promozione sul web come canale di comunicazione in grado di intercettare e raggiungere geografie mirate;
- Strategie di comunicazione e valorizzazione: partecipazione alle fiere ed eventi;
- Canali dell'e-commerce: sito Internet aziendale; portali specializzati per settore; portali e siti intermediari; aste online; procedure di negoziazione elettronica;
- Il Digital Marketing;
- L'internazionalizzazione;
- Soluzioni per dispositivi mobili: le applicazioni e-commerce;
- Metodologie di vendita e vendita online;
- Elementi di marketing del prodotto per l'accompagnamento all'esecuzione di servizi di vendita;
- Strumenti e strategie per la creazione di reti tra operatori economici

MODULO 14

ALTERNANZA

- Formazione in azienda finalizzata all' applicazione in ambito lavorativo i contenuti appresi durante il corso.