



# 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.

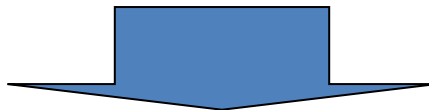
Armungia	Sito: <a href="http://www.comune.armungia.ca.it">www.comune.armungia.ca.it</a>
Ballao	Sito: <a href="http://www.comuneballao.com">www.comuneballao.com</a>
Burcei	Sito: <a href="http://www.comune.burcei.ca.it">www.comune.burcei.ca.it</a>
Escaplano	Sito: <a href="http://www.comune.escalaplano.ca.it">www.comune.escalaplano.ca.it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

# I COMUNI COINVOLTI GAL LINAS CAMPIDANO

Arbus	Sito: <a href="http://www.comunediarbus.gov.it/">www.comunediarbus.gov.it/</a>
Gonnosfanadiga	Sito: <a href="http://www.comunegonnosfanadiga.gov.it">www.comunegonnosfanadiga.gov.it</a>
Guspini	Sito: <a href="http://www.comune.guspini.gov.it">www.comune.guspini.gov.it</a>
Villacidro	Sito: <a href="http://www.comune.villacidro.vs.it">www.comune.villacidro.vs.it</a>

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

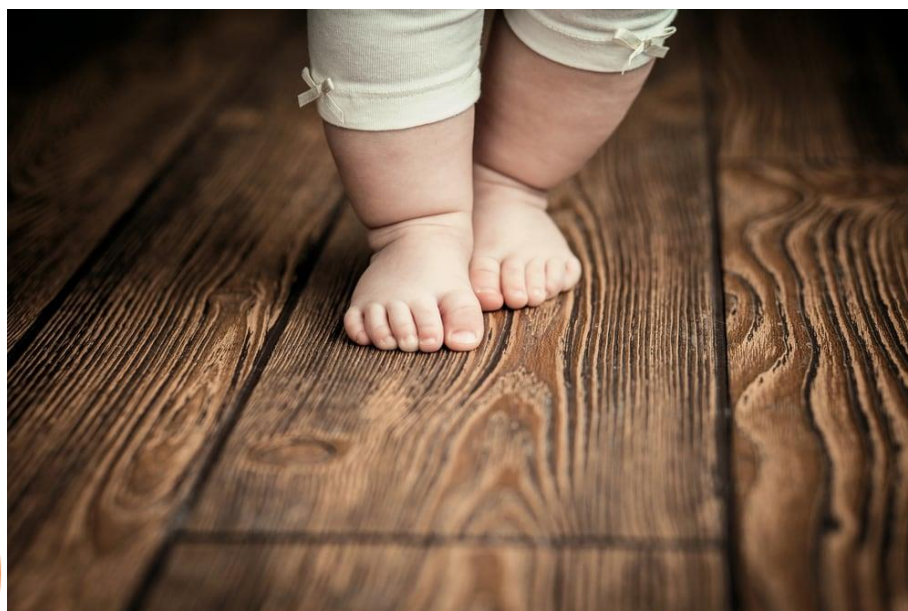
30.01.2018

PRESENTAZIONE ANALISI  
DEL FABBISOGNO  
E PROGETTAZIONE ESECUTIVA

19.07.2018

ADDENDUM CONVENZIONE

12.07.2019



*I primi  
passi*

## FIGURE PROFESSIONALI PROGETTAZIONE EX ANTE

<b>Percorsi</b>	<b>ore</b>	<b>Sedi</b>	<b>Partecipanti</b>
<b>Gestione delle strutture turistiche</b>	300 + 30	ARBUS	20
<b>Commercializzazioni e della filiera agroalimentare</b>	300 + 30	SENORBI'	20
<b>Addetti della trasformazione dei prodotti dell'agrifood (2 edizioni)</b>	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>	<b>SODDISFAZIONE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>UTILITA' PERCORSO</b>	<b>CHIAREZZA</b>	<b>TEST E VERIFICA CONOSCENZE</b>
<b>GESTIONE DELLE STRUTTURE TURISTICHE</b>	9,7	9,6	9,5	9,5	9,6
<b>MACELLAIO</b>	7,8	7,9	8,3	8,3	8,5
<b>CUCINA</b>	8,9	8,5	9,2	8,7	8,9
<b>CASEIFICAZIONE</b>	7,9	7,6	7,8	7,8	7,8

## MONITORAGGIO QUALITATIVO: GIUDIZIO FAD

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

## 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>
<b>GESTIONE DELLE STRUTTURE TURISTICHE</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>
<b>MACELLAIO</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>CUCINA</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>CASEIFICAZIONE</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>8</b>