

Invito: INVITO 1° - 2019

Linea: Linea 5

Scadenza: 17-12-2019

Regione: SICILIA

Elenco progetti presenti

- *PATENTINO FRIGORISTI*
- *Addetti ai lavori in Spazi confinati*
- *Addetto alla movimentazione dei carrelli elevatori*
- *Linee vita e dispositivi di ancoraggio*
- *Tecnico autronico dell'automobile*
- *Conduttore di impianti termici - Patentino secondo grado*
- *Patentino Saldatori*
- *PATENTINO FGAS*
- *Sistema di gestione integrato (qualità, sicurezza, ambiente)*
- *Personale alimentarista*
- *Personale alimentarista*
- *Personale alimentarista*
- *Sistema di Gestione integrato per il settore agro-alimentare*
- *Nuove competenze per il settore dei servizi alla persona*

Titolo proposta formativa-voucher

PATENTINO FRIGORISTI

Presentatore proposta formativa-voucher

Casartigiani Servizi srl

Capofila ATI/ATS: NO

Codice fiscale: 04880330826

Partita IVA: 04880330826

Sede legale

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Sede operativa

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Dati descrittivi**Settori dell'intervento**

33-RIPARAZIONE, MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

41-COSTRUZIONE DI EDIFICI

43-LAVORI DI COSTRUZIONE SPECIALIZZATI

Province dell'intervento

Palermo (PA)

Trapani (TP)

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

Il profilo professionale preso a riferimento è: ADA.7.57.962 - Installazione/manutenzione di impianti tecnologici di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione con trattamento aria.

La presente proposta è destinata ai dipendenti delle imprese artigiane e non che operano nei settori:

• **INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI, IDRAULICI ED ALTRI LAVORI DI COSTRUZIONE E INSTALLAZIONE**

I destinatari sono operai tecnici specializzati in:

- Attività di controllo delle perdite di applicazioni contenute almeno 3 Kg di gas fluorurati ad effetto serra e di applicazioni contenenti almeno 6 Kg di gas Fluorurati ad effetto serra dotate di sistemi ermeticamente sigillati, etichettati come tali;
- Attività di recupero;
- Attività di Installazione;
- Attività di manutenzione e riparazione.

Secondo la classificazione ISTAT rientrano nei profili:

6.1.3.6.2 - Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili - Le professioni comprese in questa unità installano, riparano e mantengono gli impianti di riscaldamento e di condizionamento degli edifici utilizzando le tubature di alimentazione, le superfici e i sistemi radianti, i supporti, le coibentazioni e le apparecchiature prescritti dalle norme.

6.2.3.5.1 - Riparatori e manutentori di apparecchi e impianti termoidraulici industriali - Le professioni comprese in questa unità riparano e mantengono in ambito industriale gli impianti e gli apparecchi di riscaldamento e di condizionamento dell'aria, dell'acqua o di altri fluidi.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	CONOSCENZE E COMPETENZE DEL FRIGORISTA	24
2	SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	16

Unità Formativa: 1 CONOSCENZE E COMPETENZE DEL FRIGORISTA

Competenze in esito

- 1 - Installare la componentistica, principale ed accessoria, di comando e controllo degli impianti di refrigerazione ad espansione diretta e indiretta
- 2 - Effettuare la messa in funzione dell'impianto di refrigerazione ad espansione diretta e indiretta
- 3 - Eseguire la manutenzione degli impianti di refrigerazione ad espansione diretta e indiretta

Unità Formativa: 2 SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Competenze in esito

acquisizione della normativa vigente sulla sicurezza sui luoghi di lavoro

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

n.p.

Processo di certificazione

La presente proposta prevede:

- CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE attraverso il superamento dell'esame per l'ottenimento del PATENTINO FRIGORISTA sarà rilasciato da ente certificatore accreditato da ACCREDIA (ente terzo RINA SERVICES SPA). Il PATENTINO viene rilasciato dopo il superamento di un esame teorico-pratico. La certificazione ottenuta, avrà una validità decennale, con mantenimento obbligatorio annuale, terminati i quali dovrà essere rinnovata.

L'esame secondo il Regolamento (CE) n.2015/2067, è costituito da:

a) una prova teorica, indicata in Allegato 1 con la lettera T nella colonna della rispettiva categoria. Tale prova consiste in domande a risposta multipla come specificato nella seguente tabella:

Numero di domande a risposta multipla

Categorie I 30

b) una prova pratica, indicata in Allegato 1 con la lettera P nella colonna della rispettiva categoria, durante la quale il candidato esegue il compito corrispondente, avendo a disposizione il materiale, le apparecchiature e gli strumenti necessari.

L'esame verte su ciascun gruppo di competenze e conoscenze indicato in Allegato 1 con i numeri 1, 2, 3, 4, 5, 10 E 11.

L'esame verte su almeno uno dei gruppi di competenze e conoscenze indicati in Allegato 1 con i numeri 6, 7, 8 e 9.

Il candidato non è a conoscenza, prima dell'esame, su quale dei suddetti quattro gruppi sarà valutato.

Quando, nelle colonne «Categorie» riportate in Allegato 1, più caselle relative alle competenze e alle conoscenze sono raggruppate in una colonna unica (varie competenze e conoscenze) significa che in sede di esame non occorre necessariamente valutare tutte le suddette competenze e conoscenze.

All'inizio della prova pratica, viene richiesto al candidato di fornire una descrizione delle attività oggetto della stessa, delle apparecchiature/attrezzature da utilizzare (stato d'uso, programma di manutenzione e taratura) e delle prescrizioni di sicurezza da adottare.

La durata degli esami è stabilita come segue:

Regolamento (CE) n.2015/2067 Categoria I

- Durata massima della prova teorica 1 ora e 30 minuti

- Durata massima della prova pratica 2 ore e 30 minuti

Per essere idoneo alla certificazione il candidato deve ottenere una valutazione minima pari al 60 % ciascuna prova d'esame e una valutazione complessiva minima pari al 70 %. La valutazione complessiva N deve essere calcolata secondo la seguente formula:

$N = 0,30 \text{ nt} + 0,70 \text{ np}$

dove:

- nt è la valutazione della prova teorica;

- np è la valutazione della prova pratica.

Il candidato che nella prima prova teorica non raggiunge il 60 % non può accedere alla prova pratica.

Pertanto il candidato deve ripetere l'esame (non ci sono limiti di tempo di attesa).

Altra documentazione in esito

La presente proposta prevede:

- DICHIARAZIONE DELLE COMPETENZE rilasciata a tutti i partecipanti a seguito della frequenza del corso, secondo il format messo a disposizione dal Fondartigianato.
- ATTESTATO DI FREQUENZA così come previsto dall'art. 37 del decreto legislativo 9 aprile 2008 n.81, e successive modifiche e integrazioni. La formazione dei lavoratori è disciplinata dall'accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

Titolo proposta formativa-voucher

Addetti ai lavori in Spazi confinati

Presentatore proposta formativa-voucher

Casartigiani Servizi srl

Capofila ATI/ATS: NO

Codice fiscale: 04880330826

Partita IVA: 04880330826

Sede legale

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Sede operativa

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Dati descrittivi**Settori dell'intervento**

25-FABBRICAZIONE DI PRODOTTI IN METALLO (ESCLUSI MACCHINARI E ATTREZZATURE)

33-RIPARAZIONE, MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

41-COSTRUZIONE DI EDIFICI

42-INGEGNERIA CIVILE

43-LAVORI DI COSTRUZIONE SPECIALIZZATI

Province dell'intervento

Palermo (PA)

Trapani (TP)

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

ADA.09.01.18 (ex ADA.11.10.19) - Costruzione di murature;

ADA.10.04.09 (ex ADA.7.57.168) - Installazione/manutenzione di impianti civili idrotermosanitari e sistemi di scarico;

ADA.10.02.13 (ex ADA.7.53.158) - Manutenzione e riparazione di macchine e impiantisti;

Il corso si rivolge al personale impiegato in mansioni lavorative, che prevedono l'ingresso in spazi confinati con sospetto presenza sostanze inquinanti.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	MODULO GIURIDICO/NORMATIVO - TECNICO	12
2	MODULO PRATICO	4

Unità Formativa: 1 MODULO GIURIDICO/NORMATIVO - TECNICO

Competenze in esito

COMPETENZE IN USCITA: conoscenze relative alla normativa di settore, valutazione rischi, misure di prevenzione

Unità Formativa: 2 MODULO PRATICO

Competenze in esito

COMPETENZE IN USCITA: Tecniche pratiche di lavoro in sicurezza in spazi confinati

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

I partecipanti, anche per migliorare la propria posizione all'interno dell'azienda, hanno deciso di provare a valorizzare le proprie acquisizioni. Partecipando al corso di formazione ed addestramento per i lavoratori in ambienti sospetti di inquinamento e spazi confinati, otterranno le competenze necessarie per poter lavorare in sicurezza.

Per ogni partecipante al corso di "formazione ed addestramento per i lavoratori in ambienti sospetti di inquinamento e spazi confinati" verrà rilasciato un attestato di frequenza e superamento del test finale.

Il percorso formativo si svolgerà in moduli teorici e pratici. Al termine dei moduli teorici si svolgerà una prova intermedia di verifica, consistente in un questionario a risposta multipla. Il superamento della prova, che si intende superata con almeno il 70% delle risposte esatte, consentirà il passaggio al modulo pratico specifico. Al termine del modulo pratico avrà luogo una prova pratica di verifica finale. La verifica finale consiste nell'effettuare delle prove di gestione di una emergenza con indicazione di procedure operative: incendio con esplosione, intervento di primo soccorso, Calata rapida e recupero di un infortunato (incosciente).

L'esito positivo delle prove di verifica finale consentirà al termine del percorso formativo di acquisire l'Attestato di abilitazione.

Processo di certificazione

non prevista

Altra documentazione in esito

La presente proposta prevede:

- DICHIARAZIONE DELLE COMPETENZE rilasciata a tutti i partecipanti a seguito della frequenza del corso, secondo il format messo a disposizione dal Fondartigliano.

Titolo proposta formativa-voucher

Addetto alla movimentazione dei carrelli elevatori

Presentatore proposta formativa-voucher

Casartigiani Servizi srl

Capofila ATI/ATS: NO

Codice fiscale: 04880330826

Partita IVA: 04880330826

Sede legale

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Sede operativa

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Dati descrittivi**Settori dell'intervento**

33-RIPARAZIONE, MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

41-COSTRUZIONE DI EDIFICI

43-LAVORI DI COSTRUZIONE SPECIALIZZATI

45-COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO E RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI

46-COMMERCIO ALL'INGROSSO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)

52-MAGAZZINAGGIO E ATTIVITA` DI SUPPORTO AI TRASPORTI

Province dell'intervento

Palermo (PA)

Trapani (TP)

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

IL PROFILO PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO è :Conduuttori di carrelli elevatori.

Le attività svolte secondo il profilo ADA.13.128.385 sono le Operazioni di movimentazione merci.

Gli addetti ai carrelli elevatori sollevano e lo spostano merci e di grandi masse, ne curano l'efficienza, ne dirigono e controllano l'azione durante il lavoro, effettuano le operazioni di carico e scarico delle masse sollevate, agendo nel rispetto delle caratteristiche meccaniche, delle condizioni atmosferiche e di contesto, della natura del carico e delle norme applicabili.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	MODULO GIURIDICO/NORMATIVO - TECNICO	8
2	MODULO PRATICO	4
3	SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	8

Unità Formativa: 1 MODULO GIURIDICO/NORMATIVO - TECNICO

Competenze in esito

Interpretare la documentazione
Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza
Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente
Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza

Unità Formativa: 2 MODULO PRATICO

Competenze in esito

Interpretare la documentazione
Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza
Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente
Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza

Unità Formativa: 3 SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Competenze in esito

Conoscenza della normativa vigente sulla sicurezza sui luoghi di lavoro

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

Partecipando al corso per addetti ai carrelli elevatori, otterranno le competenze necessarie per poter lavorare in sicurezza, acquisendo il PATENTINO DI CONDUTTORE DI CARRELLI ELEVATORI

Il percorso formativo si svolgerà in moduli teorici e pratici. Al termine dei moduli teorici si svolgerà una prova intermedia di verifica, consistente in un questionario a risposta multipla. Il superamento della prova, che si intende superata con almeno il 70% del risposte esatte, consentirà il passaggio al modulo pratico specifico. Al termine del modulo pratico avrà luogo una prova pratica di verifica finale, consistente nell'esecuzione di alcune manovre di guida con il carrello elevatore su un percorso di prova per evidenziare le corrette manovre a vuoto e a carico. L'esito positivo delle prove di verifica finale consentirà al termine del percorso formativo di acquisire il PATENTINO DI CONDUTTORE DI CARRELLI ELEVATORI, ai sensi dell'accordo Stato regioni del 22/02/2012. Le prove saranno predisposte ed eseguite da un'apposita Commissione

Processo di certificazione

n.p.

Altra documentazione in esito

La presente proposta prevede:

- DICHIARAZIONE DELLE COMPETENZE rilasciata a tutti i partecipanti a seguito della frequenza del corso, secondo il format messo a disposizione dal Fondartigianato.
- ATTESTATO DI FREQUENZA così come previsto dall'art. 37 del decreto legislativo 9 aprile 2008 n.81, e successive modifiche e integrazioni. La formazione dei lavoratori è disciplinata dall'accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

Titolo proposta formativa-voucher**Linee vita e dispositivi di ancoraggio****Presentatore proposta formativa-voucher**

Casartigiani Servizi srl

Capofila ATI/ATS: NO

Codice fiscale: 04880330826

Partita IVA: 04880330826

Sede legale

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Sede operativa

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Dati descrittivi**Settori dell'intervento**

25-FABBRICAZIONE DI PRODOTTI IN METALLO (ESCLUSI MACCHINARI E ATTREZZATURE)

33-RIPARAZIONE, MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

41-COSTRUZIONE DI EDIFICI

Province dell'intervento

Palermo (PA)

Trapani (TP)

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

ADA.09.01.18 (ex ADA.11.10.19) - Costruzione di murature;

ADA.10.04.09 (ex ADA.7.57.168) - Installazione/manutenzione di impianti civili idrotermosanitari e sistemi di scarico;

ADA.10.02.13 (ex ADA.7.53.158) - Manutenzione e riparazione di macchine e impiantisti;

L'attività formativa è rivolta agli operatori che hanno la necessità di installare dispositivi di ancoraggio puntuali, fissi o provvisori e di installare linee vita orizzontali, verticali, flessibili o rigide.

Il profilo tecnico/professionale a cui si rivolge la proposta, è:

-l'Operatore edile, che interviene nel processo delle costruzioni edili, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla realizzazione e finitura di opere edili, con competenze nell'allestimento del cantiere edile, nella pianificazione e controllo, verifica di conformità e adeguatezza del proprio lavoro;

-l'Impiantista ha le competenze di base per operare nel proprio settore. L'addetto è in grado di operare in autonomia per quanto riguarda la predisposizione dei componenti da installare, per quanto riguarda le operazioni di montaggio e collegamento degli impianti e per quel che riguarda le regolazioni e la messa a punto. Durante la fase di verifica e collaudo dell'impianto, l'addetto è responsabile della conformità alle specifiche di progetto e alle norme tecniche e di sicurezza.

La formazione ha l'obiettivo di: fornire agli operatori la formazione e l'addestramento necessari per eseguire i lavori in quota mediante l'utilizzo di DPI e sistema di anticaduta dall'alto come previsto nel D.Lgs.81/08 art.37; di fornire indicazioni tecniche operative per eseguire, in condizioni di sicurezza, le attività che richiedono l'impiego di sistemi anticaduta.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	Modulo teorico	8
2	Modulo pratico	4
3	sicurezza nei luoghi di lavoro	16

Unità Formativa: 1 Modulo teorico

Competenze in esito

formazione e addestramento sull'uso dei D.P.I. di III categoria, compresi i dispositivi di arresto caduta.

Unità Formativa: 2 Modulo pratico

Competenze in esito

formazione e addestramento sull'uso dei D.P.I. di III categoria, compresi i dispositivi di arresto caduta.

Unità Formativa: 3 sicurezza nei luoghi di lavoro

Competenze in esito

COMPETENZE IN USCITA: Conoscenza della normativa vigente sulla sicurezza sui luoghi di lavoro

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

Al termine del corso i partecipanti che avranno frequentato per intero i tre moduli svolgeranno una prova di verifica consistente in un questionario a risposta multipla (che si intenderà superata se il candidato avrà risposto correttamente ad almeno il 70% delle domande. Superata la prova teorica si procederà alla prova pratica. Solo dopo avere superato le prove di verifica si potrà ottenere l'attestato di avvenuta formazione. Tali prove saranno predisposte ed effettuate da un'apposita Commissione.

Processo di certificazione

n.p.

Altra documentazione in esito

La presente proposta prevede:

- DICHIARAZIONE DELLE COMPETENZE rilasciata a tutti i partecipanti a seguito della frequenza del corso, secondo il format messo a disposizione dal Fondartigianato.
- ATTESTATO DI FREQUENZA così come previsto dall'art. 37 del decreto legislativo 9 aprile 2008 n.81, e successive modifiche e integrazioni. La formazione dei lavoratori è disciplinata dall'accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

Titolo proposta formativa-voucher

Tecnico autronico dell'automobile

Presentatore proposta formativa-voucher

Casartigiani Servizi srl

Capofila ATI/ATS: NO

Codice fiscale: 04880330826

Partita IVA: 04880330826

Sede legale

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Sede operativa

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Dati descrittivi**Settori dell'intervento**

45-COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO E RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI

47-COMMERCIO AL DETTAGLIO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)

Province dell'intervento

Palermo (PA)

Trapani (TP)

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

ADA.10.03.03 - Installazione, manutenzione e riparazione di parti elettriche e/o elettroniche di veicoli a motore

Il Tecnico autronico dell'automobile è in grado di effettuare interventi di installazione, manutenzione, riparazione e messa a punto delle parti elettroniche dei veicoli a motore, incluse le riparazioni meccaniche e gli interventi sul sistema elettrico.

La presente proposta è destinata a lavoratori dipendenti delle imprese del settore dell'autoriparazione del territorio della regione Sicilia. Le autofficine, a cui la presente proposta si rivolge, sono dotate di attrezzature e strumentazioni in grado di diagnosticare e risolvere guasti elettrici, meccanici e autronici delle autovetture, effettuando interventi speciali e di manutenzione ordinaria, che assicurano il buon funzionamento e l'affidabilità dei veicoli.

LE FIGURE PROFESSIONALI delle aziende A CUI VIENE RIVOLTO L'INTERVENTO SONO:

- Meccanici motoristi e riparatori di veicoli a motore;
- Installatori e riparatori di impianti elettrici;
- mecatronici;
- Elettromeccanici;
- Elettrauto.

Sono in grado di riconoscere le esigenze del cliente, di diagnosticare e pianificare gli interventi necessari e di operare sia sulla parte elettrica ed elettronica che sulla parte meccanica del veicolo. Svolgono, pertanto, sia attività di meccanico-motorista che di elettrauto. Effettuano interventi di riparazione, revisione e sostituzione delle parti meccaniche, elettriche ed elettroniche della vettura.

Saranno, quindi, coinvolti lavoratori/lavoratrici che svolgono ATTIVITÀ RICONDUCIBILI a quelle di OPERATORE MECCATRONICO DELL'AUTORIPARAZIONE.

L'Operatore mecatronico dell'autoriparazione è in grado di individuare i guasti degli organi meccanici ed elettrico/elettronici di un autoveicolo, di riparare e sostituire le parti danneggiate e di effettuare la manutenzione complessiva del mezzo.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	sistemi ADAS	8
2	Sistemi di sicurezza: frenatura e Airbag	8

Unità Formativa: 1 sistemi ADAS

Competenze in esito

Al termine dell'attività formativa, il discente sarà in grado di riconoscere tutti i componenti che fanno parte dei vari dispositivi, saprà riconoscere, attraverso attrezzature diagnostiche specifiche, gli eventuali guasti e il modo per intervenire per risolvere i problemi.
Quindi l'allievo saprà realizzare la diagnosi tecnica degli apparati elettrici/elettronici del veicolo, avendo preventivamente eseguito le operazioni di accettazione e presa in carico del mezzo, individuando le cause del guasto/malfunzionamento, valutando la tipologia di intervento da compiere e l'eventuale utilizzo di pezzi di ricambio e stilando, infine, un preventivo di spesa da comunicare al cliente

Unità Formativa: 2 Sistemi di sicurezza: frenatura e Airbag

Competenze in esito

Al termine dell'attività formativa, il discente sarà in grado di riconoscere tutti i componenti che fanno parte dei vari dispositivi, saprà riconoscere, attraverso attrezzature diagnostiche specifiche, gli eventuali guasti e il modo per intervenire per risolvere i problemi.
L'allievo saprà realizzare la diagnosi tecnica degli apparati elettrici/elettronici del veicolo, avendo preventivamente eseguito le operazioni di accettazione e presa in carico del mezzo, individuando le cause del guasto/malfunzionamento, valutando la tipologia di intervento da compiere e l'eventuale utilizzo di pezzi di ricambio e stilando, infine, un preventivo di spesa da comunicare al cliente

Competenze in esito

Validazione
Certificazione

Processo di validazione delle competenze

Al termine del corso va effettuata una prova di verifica finalizzata ad accertare l'apprendimento delle conoscenze previste dall'intero percorso formativo.

La prova di verifica finale è costituita da:

- prova scritta, attraverso test a risposta multipla;
- colloquio orale.

Va redatto un apposito verbale finale firmato dai componenti della commissione di esame.

Processo di certificazione

non previsto

Altra documentazione in esito

La presente proposta prevede:

- DICHIARAZIONE DELLE COMPETENZE rilasciata a tutti i partecipanti a seguito della frequenza del corso, secondo il format messo a disposizione dal Fondartigianato.

Titolo proposta formativa-voucher

Conduuttore di impianti termici - Patentino secondo grado

Presentatore proposta formativa-voucher

Casartigiani Servizi srl

Capofila ATI/ATS: NO

Codice fiscale: 04880330826

Partita IVA: 04880330826

Sede legale

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Sede operativa

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Dati descrittivi**Settori dell'intervento**

33-RIPARAZIONE, MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

Province dell'intervento

Agrigento (AG)

Caltanissetta (CL)

Catania (CT)

Enna (EN)

Messina (ME)

Palermo (PA)

Ragusa (RG)

Siracusa (SR)

Trapani (TP)

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

ADA.10.04.16 - Conduzione di impianti termici.

Il conduttore impianti termici svolge attività di conduzione degli impianti di potenza superiore a 232Kw. Applica procedure di attivazione e conduzione dell'impianto termico, garantendo il controllo della funzionalità della centrale termica e dei suoi componenti attraverso la verifica dei parametri di regolazione intervenendo, quando necessario, sugli strumenti di regolazione. Il patentino di 2° grado per la conduzione degli impianti termici è il requisito obbligatorio previsto dall'articolo 287 del d.lgs. 3 aprile 2006, n. 152 e s.m.i.

Applica procedure di attivazione e conduzione dell'impianto termico, garantendo il controllo della funzionalità della centrale termica e dei suoi componenti attraverso la verifica dei parametri di regolazione intervenendo, quando necessario, sugli strumenti di regolazione.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	Modulo tecnico	40
2	Modulo applicativo	40
3	Normativa di riferimento	10

Unità Formativa: 1 Modulo tecnico

Competenze in esito

Le competenze in uscita saranno:
Saper eseguire la gestione operativa di impianti termici industriali, verificando i parametri di funzionamento, regolazione e sicurezza, applicando le procedure di attivazione e interruzione impianto e monitorandone il corretto funzionamento.

Unità Formativa: 2 Modulo applicativo

Competenze in esito

Eseguire la manutenzione ordinaria di impianti termici industriali, individuando eventuali guasti e anomalie
Eseguire la gestione operativa di impianti termici industriali, verificando i parametri di funzionamento, regolazione e sicurezza, applicando le procedure di attivazione e interruzione impianto e monitorandone il corretto funzionamento

Unità Formativa: 3 Normativa di riferimento

Competenze in esito

Conoscenza della Normativa di riferimento

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

non previsto

Processo di certificazione

Al termine del corso va effettuata una prova di verifica finalizzata ad accertare l'apprendimento delle conoscenze previste dall'intero percorso formativo.

Sono ammessi alla prova di verifica finale coloro che hanno frequentato almeno l'80% delle ore di formazione previste.

La prova di verifica finale è costituita da:

-prova scritta, attraverso test a risposta multipla;

-colloquio orale.

Va redatto un apposito verbale finale firmato dai componenti della commissione di esame.

COMMISSIONE D'ESAME: La Commissione d'esame è definita secondo la regolamentazione regionale vigente, ovvero è costituita dal presidente di commissione d'esame, dall'esperto di settore e dall'esperto di valutazione. L'esperto di settore deve essere individuato tra i funzionari laureati in Ingegneria dell'ASP territorialmente competente.

ATTESTATO FINALE L'attestato rilasciato al termine del corso è propedeutico all'acquisizione del patentino per il personale addetto alla conduzione di impianti termici civili di potenza termica nominale superiore a 232 kW rilasciato dall'ispettorato territoriale del lavoro competente in base al luogo di residenza del richiedente.

Altra documentazione in esito

n.p.

Titolo proposta formativa-voucher

Patentino Saldatori

Presentatore proposta formativa-voucher

Casartigiani Servizi srl

Capofila ATI/ATS: NO

Codice fiscale: 04880330826

Partita IVA: 04880330826

Sede legale

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Sede operativa

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Francesco Guardione 3

CAP: 90139

Dati descrittivi**Settori dell'intervento**

24-METALLURGIA

25-FABBRICAZIONE DI PRODOTTI IN METALLO (ESCLUSI MACCHINARI E ATTREZZATURE)

33-RIPARAZIONE, MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

41-COSTRUZIONE DI EDIFICI

43-LAVORI DI COSTRUZIONE SPECIALIZZATI

45-COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO E RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI

Province dell'intervento

Agrigento (AG)

Caltanissetta (CL)

Enna (EN)

Palermo (PA)

Trapani (TP)

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

Il profilo tecnico cui fa riferimento il progetto rientra nella figura individuata nell'atlante delle professioni al codice ADA.10.02.06 (ex ADA.7.50.152)

L'Addetto alla saldatura elettrica è in grado di organizzare ed eseguire le lavorazioni di saldature autogene con elettrodo rivestito rutile e basico con buona autonomia, saldature autogene MIG/MAG e/o TIG, con sufficiente autonomia. La sua professionalità è spendibile prevalentemente nelle aziende artigiane e/o industriali che operano nel campo delle costruzioni di strutture e nella manutenzione di attrezzature elettro-saldate. Con interventi di addestramento specifici potrà conseguire le abilitazioni professionali previste dalle normative UNI - EN per la qualificazione dei saldatori.

Il Saldatore è un operaio specializzato in grado di eseguire in maniera autonoma le saldature di parti che compongono un manufatto utilizzando le conoscenze, le tecniche ed i materiali più idonei; deve avere nozioni di disegno meccanico, conoscere la tecnologia dei materiali saldabili, conoscere le reazioni dei materiali alle sollecitazioni meccaniche e la loro resistenza, conoscere e applicare le tecniche di esecuzione per i vari tipi di saldatura. Esegue saldature su acciai.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	TECNICHE DI SALDATURA	40

Unità Formativa: 1 TECNICHE DI SALDATURA

Competenze in esito

- 1 - Utilizzare le macchine e le attrezzature
- 2 - Interpretare il disegno meccanico di riferimento
- 3 - Scegliere il processo di saldatura valutando la conformità dell'esecuzione

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

n.p.

Processo di certificazione

La presente proposta prevede:

- CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE attraverso il superamento dell'esame per l'ottenimento del PATENTINO SALDATORE sarà rilasciato da ente certificatore accreditato da ACCREDIA (ente terzo RINA SERVICES SPA). Il PATENTINO viene rilasciato dopo il superamento di un esame pratico. La certificazione ottenuta, avrà una validità decennale, con mantenimento obbligatorio annuale, terminati i quali dovrà essere rinnovata.

All'inizio della prova pratica, viene richiesto al candidato di fornire una descrizione delle attività oggetto della stessa, delle apparecchiature/attrezzature da utilizzare (stato d'uso, programma di manutenzione e taratura) e delle prescrizioni di sicurezza da adottare.

L'iter per ottenere la certificazione di saldatore

L'iter è articolato in diverse fasi:

-il saldatore esegue una prova pratica di saldatura (su piastra o tubo) in presenza dell'ispettore incaricato; il saggio di prova dovrà essere saldato secondo una Specifica di saldatura (WPS: welding procedure specification), che ne identifica il campo di validità (spessori, modalità di saldatura, tipologie di giunti, ?);

-a seconda del tipo, il giunto saldato è sottoposto a prove distruttive e/o non distruttive (Prova di frattura);

-l'esito delle prove, e quindi il superamento dei requisiti richiesti dalle diverse normative UNI EN, determina il rilascio del patentino.

Altra documentazione in esito

n.p.

Titolo proposta formativa-voucher**PATENTINO FGAS****Presentatore proposta formativa-voucher**

Ecipa Siracusa	Capofila ATI/ATS: NO
Codice fiscale: 01158900892 Partita IVA: 01158900892	

Sede legale

Provincia: Siracusa	Comune: Siracusa
Indirizzo: via Carso n. 33	CAP: 96100

Sede operativa

Provincia: Siracusa	Comune: Siracusa
Indirizzo: via Carso n. 33	CAP: 96100

Dati descrittivi

Settori dell'intervento	Province dell'intervento
26-FABBRICAZIONE DI COMPUTER E PRODOTTI DI ELETTRONICA E OTTICA; APPARECCHI ELETTRONOMICI, APPARECCHI DI MISURAZIONE E DI OROLOGI	Catania (CT)
27-FABBRICAZIONE DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED APPARECCHIATURE PER USO DOMESTICO NON ELETTRICHE	Enna (EN)
33-RIPARAZIONE, MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE	Ragusa (RG)
38-ATTIVITA` DI RACCOLTA, TRATTAMENTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI; RECUPERO DEI MATERIALI	Siracusa (SR)
41-COSTRUZIONE DI EDIFICI	
43-LAVORI DI COSTRUZIONE SPECIALIZZATI	
46-COMMERCIO ALL`INGROSSO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)	

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

Saranno coinvolti lavoratori/lavoratrici che svolgono attività riconducibili a quella di :
installazione, manutenzione, riparazione, assistenza o smantellamento di apparecchiature fisse di refrigerazione, condizionamento d'aria, pompe di calore fisse e apparecchiature di protezione antincendio contenenti gas fluorurati ad effetto serra.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	Sicurezza nei luoghi di lavoro	12
2	Sviluppo di competenze tecniche per l'acquisizione del Patentino Frigorista	20
3	Patentino FGAS Certificato di I categoria	12

Unità Formativa: 1 Sicurezza nei luoghi di lavoro

Competenze in esito

Gli allievi alla fine dell'unità formativa saranno in grado di: conoscere le condizioni di sicurezza in cui operare nell'esercizio dell'attività di installazione e manutenzione, riparazione assistenza o smantellamento di apparecchiature fisse di refrigerazione, condizionamento d'aria, pompe di calore fisse e apparecchiature di protezione antincendio contenenti gas fluorurati ad effetto serra.

Unità Formativa: 2 Sviluppo di competenze tecniche per l'acquisizione del Patentino Frigorista

Competenze in esito

Gli allievi alla fine dell'unità formativa saranno in grado di conoscere le tecniche basiche dell'azione di installazione, manutenzione e riparazione di le apparecchiature fisse di refrigerazione, condizionamento d'aria e pompe di calore contenente taluni gas fluorurati ad effetto serra, soprattutto sul controllo delle perdite in diversi tipi di applicazioni.

Unità Formativa: 3 Patentino FGAS Certificato di I categoria

Competenze in esito

Gli allievi alla fine dell'unità formativa avranno acquisito conoscenze e competenze sul controllo delle perdite di applicazione contenente almeno 3 kg di gas fluorurati ad effetto serra e di applicazioni contenente almeno 6 kg di gas fluorurati ad effetto serra dotate di sistemi ermeticamente sigillati, etichettati come tali.

Competenze in esito

Validazione

Certificazione

Processo di validazione delle competenze

//

Processo di certificazione

APAVE ITALIA CPM s.r.l. è l'ente certificatore, designato ai sensi dell'articolo 5, comma I, del D.P.R. n. 1461/2018, quale Organismo di Certificazione delle persone fisiche di cui ai Regolamenti (CE) n. 304/2008 e n. 306/2008 e ai Regolamenti di esecuzione (UE) 2015/2067 e 2015/2066.
L'ente sopra indicato certificherà l'avvenuta formazione, prevista dal percorso formativo e rilascerà il Patentino di Frigorista, a seguito dell'effettuazione delle specifiche prove d'esame e del superamento dello stesso.
L'esame finale, al di fuori dell'attività formativa, si svolgerà secondo le seguenti modalità di verifica: Prova teorica e Prova pratica sui requisiti minimi relativi alle competenze e conoscenze previste negli allegati del Regolamento (UE) n. 517/2014 e del DPR 43/2012.

Altra documentazione in esito

Al termine dell'unità formativa "Sicurezza nei luoghi di lavoro" verrà rilasciata la dichiarazione di competenze.

Titolo proposta formativa-voucher

Sistema di gestione integrato (qualità, sicurezza, ambiente)

Presentatore proposta formativa-voucher

FORMA.LAB SRL

Capofila ATI/ATS: NO

Codice fiscale: 05969270825

Partita IVA: 05969270825

Sede legale

Provincia: Milano

Comune: Milano

Indirizzo: Via G. Mengoni, 4

CAP: 20121

Sede operativa

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Cilea, 91

CAP: 90144

Dati descrittivi**Settori dell'intervento**

25-FABBRICAZIONE DI PRODOTTI IN METALLO (ESCLUSI MACCHINARI E ATTREZZATURE)

33-RIPARAZIONE, MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

41-COSTRUZIONE DI EDIFICI

Province dell'intervento

Messina (ME)

Palermo (PA)

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

I profili tecnico-professionali interessati sono quattro e precisamente:

- ADA.10.02.04 - Lavorazioni per deformazione/asportazione con macchine tradizionali
Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA - 6.2.1.4.0 Carpenteri e montatori di carpenteria metallica
- ADA.09.01.24 - Realizzazione lavori di isolamento termico e acustico
Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA- 6.1.2.7.0 Montatori/installatori di manufatti prefabbricati e di preformati
- ADA.10.03.01 - Riparazione meccanica e manutenzione di veicoli a motore
Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA- 6.2.3.1.1 Meccanici motoristi e riparatori di veicoli a motore
- ADA.10.03.05 - Riparazione della carrozzeria di veicoli a motore
Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA: 6.2.1.8.1 Carrozzeri

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
2	UNI EN ISO 45001	14
3	UNI EN ISO 9001	14
4	UNI EN ISO 14001	12

Unità Formativa: 2 UNI EN ISO 45001

Competenze in esito

A conclusione dell'attività formativa i lavoratori coinvolti avranno acquisito le seguenti abilità minime: Orientarsi nel sistema azienda ai fini della qualità; Comprendere il sistema organizzativo aziendale; Riconoscere i processi aziendali; Interpretare gli organigrammi e i diagrammi di flusso; Manutenere il sistema documentale; Identificare i criteri per la conservazione dei documenti.

In aggiunta alle suddette abilità i partecipanti saranno, inoltre, in grado, di: riconoscere i vantaggi insiti nell'applicazione di un sistema di gestione della sicurezza (SGS) anche a carattere integrato; individuare gli attori chiave; contribuire all'analisi, definizione e articolazione di processi, procedure e istruzioni operative; gestire la documentazione richiesta da un SGS; riconoscere e gestire le non conformità e gli interventi correttivi; collaborare alla realizzazione degli audit.

Unità Formativa: 3 UNI EN ISO 9001

Competenze in esito

A conclusione dell'attività formativa i lavoratori coinvolti avranno acquisito le seguenti abilità minime: Orientarsi nel sistema azienda ai fini della qualità; Comprendere il sistema organizzativo aziendale; Riconoscere i processi aziendali; Interpretare gli organigrammi e i diagrammi di flusso; Manutenere il sistema documentale; Identificare i criteri per la conservazione dei documenti.

In aggiunta alle suddette abilità i partecipanti saranno, inoltre, in grado, di: riconoscere i vantaggi insiti nell'applicazione di un sistema di gestione della qualità (SGQ) anche a carattere integrato; individuare gli attori chiave; contribuire all'analisi, definizione e articolazione di processi, procedure e istruzioni operative; gestire la documentazione richiesta da un SGQ; riconoscere e gestire le non conformità e gli interventi correttivi; collaborare alla realizzazione degli audit.

Unità Formativa: 4 UNI EN ISO 14001

Competenze in esito

A conclusione dell'attività formativa i lavoratori coinvolti avranno acquisito le seguenti abilità minime: Orientarsi nel sistema azienda ai fini della qualità; Comprendere il sistema organizzativo aziendale; Riconoscere i processi aziendali; Interpretare gli organigrammi e i diagrammi di flusso; Manutenere il sistema documentale; Identificare i criteri per la conservazione dei documenti.

In aggiunta alle suddette abilità i partecipanti saranno, inoltre, in grado, di: riconoscere i vantaggi insiti nell'applicazione di un sistema di gestione dell'ambiente (SGA) anche a carattere integrato; individuare gli attori chiave; contribuire all'analisi, definizione e articolazione di processi, procedure e istruzioni operative; gestire la documentazione richiesta da un SGA; riconoscere e gestire le non conformità e gli interventi correttivi; collaborare alla realizzazione degli audit.

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

Per il 100% del monte ore dell'impianto didattico, inoltre, è previsto un sistema di individuazione e validazione delle competenze, coerente con l'atlante delle qualificazioni nazionale. La partecipazione alle attività formative permette, pertanto, l'acquisizione di competenze certificabili.

I profili individuati nel Repertorio delle qualificazioni della regione siciliana è: Tecnico specializzato in sistemi di gestione per la qualità

Area professionale: SERVIZI COMMERCIALI

Sottoarea professionale: AREA COMUNE

Livello EQF: 5

Il soggetto individuato sarà un'APL (Agenzia Per il Lavoro) accreditata da individuare sul territorio in caso di finanziamento del presente Piano.

Nelle more dell'entrata a regime, presso la Regione Siciliana, del Sistema operativo per il riconoscimento delle qualificazioni e delle relative competenze, in coerenza con l'introduzione del Sistema Nazionale di Certificazione, a chi avrà preso parte ad almeno il 70% delle ore previste dalla presente attività formativa e avrà superato la prova di verifica finale (con un punteggio almeno sufficiente) l'organismo realizzatore rilascerà un'attestazione di frequenza e partecipazione.

Processo di certificazione

non prevista

Altra documentazione in esito

non prevista

Titolo proposta formativa-voucher

Personale alimentarista

Presentatore proposta formativa-voucher

Ecipa Siracusa	Capofila ATI/ATS: NO
Codice fiscale: 01158900892 Partita IVA: 01158900892	

Sede legale

Provincia: Siracusa	Comune: Siracusa
Indirizzo: via Carso n. 33	CAP: 96100

Sede operativa

Provincia: Siracusa	Comune: Siracusa
Indirizzo: via Carso n. 33	CAP: 96100

Dati descrittivi

Settori dell'intervento	Province dell'intervento
10-INDUSTRIE ALIMENTARI	Siracusa (SR)
11-INDUSTRIA DELLE BEVANDE	
46-COMMERCIO ALL'INGROSSO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)	
47-COMMERCIO AL DETTAGLIO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)	
56-ATTIVITA` DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	
82-ATTIVITA` DI SUPPORTO PER LE FUNZIONI D'UFFICIO E ALTRI SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE	

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

I soggetti che verranno messi in formazione operano a diverso titolo nelle aziende alimentari di produzione, manipolazione, somministrazione, vendita, trasporto, distribuzione di alimenti e bevande.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	Alimenti senza glutine	15
2	Alimentarista- approfondimento	12

Unità Formativa: 1 Alimenti senza glutine

Competenze in esito

Gli allievi al termine dell'unità formativa saranno in grado di:

- riconoscere le opportunità tra i prodotti commercializzati previa notifica al Ministero della Salute e quelli commercializzati senza tale notifica;
- conoscere gli aspetti relativi ai requisiti strutturali;
- fornire "Garanzie effettive" sulla conoscenza specifica delle normative relative alla produzione di alimenti senza glutine.

Unità Formativa: 2 Alimentarista- approfondimento

Competenze in esito

Gli allievi al termine dell'unità formativa saranno in grado di:

- applicare il sistema HACCP verificando i livelli di rischio delle varie fasi di lavorazione e predisponendo gli eventuali correttivi;
- diagnosticare anomalie nei processi produttivi e nei vari cicli di lavorazione mettendo in atto sistemi di controllo delle macchine e dei materiali;
- Gestire la pulizia delle macchine e degli impianti per garantire la massima igiene dei processi di trasformazione definendo tempi e modi di svolgimento;
- Pianificare correzioni nei processi e nelle lavorazioni monitorando lo stato del prodotto e l'efficienza delle macchine.

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

//

Processo di certificazione

Al termine dell'unità formativa Alimentarista-Approfondimento verrà rilasciato l'attestato Alimentarista, valido ai sensi del D.A. 630/2019 della REGIONE SICILIANA, ASSESSORATO DELLA SALUTE, Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, che modifica il D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018, definizione di criteri e procedure per la formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti. La certificazione verrà rilasciata da Servimpresa Srl, soggetto iscritto nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi al n. 2019/169 presso Assessorato regionale Sanità Dipartimento ispettorato regionale Sanitario, SERVIZIO 1 regione siciliana, che certificherà l'avvenuta formazione prevista dal percorso formativo e corrispondente alle disposizioni della regione Sicilia; di tale attività bisognerà fare comunicazione all' AASSPP di Siracusa, Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) che autorizza l'avvio del corso e potrà effettuare controlli a campione sull'esecuzione degli stessi in ogni fase di erogazione. Il percorso formativo ha la durata di ore 12 così come previsto dalle disposizioni normative per ricevere l'attestazione finale da parte degli allievi. Tale certificazione è necessaria per essere in regola con quanto previsto dalla normativa sopracitata.

Altra documentazione in esito

Al termine dell'unità formativa "Alimenti senza glutine" verrà rilasciata una Dichiarazione di competenze.

Titolo proposta formativa-voucher

Personale alimentarista

Presentatore proposta formativa-voucher

Ecipa Siracusa	Capofila ATI/ATS: NO
Codice fiscale: 01158900892 Partita IVA: 01158900892	

Sede legale

Provincia: Siracusa	Comune: Siracusa
Indirizzo: via Carso n. 33	CAP: 96100

Sede operativa

Provincia: Siracusa	Comune: Siracusa
Indirizzo: via Carso n. 33	CAP: 96100

Dati descrittivi

Settori dell'intervento	Province dell'intervento
10-INDUSTRIE ALIMENTARI	Siracusa (SR)
11-INDUSTRIA DELLE BEVANDE	
46-COMMERCIO ALL'INGROSSO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)	
47-COMMERCIO AL DETTAGLIO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)	
56-ATTIVITA` DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	
82-ATTIVITA` DI SUPPORTO PER LE FUNZIONI D'UFFICIO E ALTRI SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE	

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

I soggetti che verranno messi in formazione operano a diverso titolo nelle aziende alimentari di produzione, manipolazione, somministrazione, vendita, trasporto, distribuzione di alimenti e bevande.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	Alimenti senza glutine	15
2	Alimentarista- approfondimento	12

Unità Formativa: 1 Alimenti senza glutine

Competenze in esito

Gli allievi al termine dell'unità formativa saranno in grado di:

- riconoscere le opportunità tra i prodotti commercializzati previa notifica al Ministero della Salute e quelli commercializzati senza tale notifica;
- conoscere gli aspetti relativi ai requisiti strutturali;
- fornire "Garanzie effettive" sulla conoscenza specifica delle normative relative alla produzione di alimenti senza glutine.

Unità Formativa: 2 Alimentarista- approfondimento

Competenze in esito

Gli allievi al termine dell'unità formativa saranno in grado di:

- applicare il sistema HACCP verificando i livelli di rischio delle varie fasi di lavorazione e predisponendo gli eventuali correttivi;
- diagnosticare anomalie nei processi produttivi e nei vari cicli di lavorazione mettendo in atto sistemi di controllo delle macchine e dei materiali;
- Gestire la pulizia delle macchine e degli impianti per garantire la massima igiene dei processi di trasformazione definendo tempi e modi di svolgimento;
- Pianificare correzioni nei processi e nelle lavorazioni monitorando lo stato del prodotto e l'efficienza delle macchine.

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

//

Processo di certificazione

Al termine dell'unità formativa Alimentarista-Approfondimento verrà rilasciato l'attestato Alimentarista, valido ai sensi del D.A. 630/2019 della REGIONE SICILIANA, ASSESSORATO DELLA SALUTE, Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, che modifica il D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018, definizione di criteri e procedure per la formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti. La certificazione verrà rilasciata da Servimpresa Srl, soggetto iscritto nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi al n. 2019/169 presso Assessorato regionale Sanità Dipartimento ispettorato regionale Sanitario, SERVIZIO 1 regione siciliana, che certificherà l'avvenuta formazione prevista dal percorso formativo e corrispondente alle disposizioni della regione Sicilia; di tale attività bisognerà fare comunicazione all' AASSPP di Siracusa, Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) che autorizza l'avvio del corso e potrà effettuare controlli a campione sull'esecuzione degli stessi in ogni fase di erogazione. Il percorso formativo ha la durata di ore 12 così come previsto dalle disposizioni normative per ricevere l'attestazione finale da parte degli allievi. Tale certificazione è necessaria per essere in regola con quanto previsto dalla normativa sopracitata.

Altra documentazione in esito

Al termine dell'unità formativa "Alimenti senza glutine" verrà rilasciata una Dichiarazione di competenze.

Titolo proposta formativa-voucher

Personale alimentarista

Presentatore proposta formativa-voucher

Ecipa Siracusa	Capofila ATI/ATS: NO
Codice fiscale: 01158900892 Partita IVA: 01158900892	

Sede legale

Provincia: Siracusa	Comune: Siracusa
Indirizzo: via Carso n. 33	CAP: 96100

Sede operativa

Provincia: Siracusa	Comune: Siracusa
Indirizzo: via Carso n. 33	CAP: 96100

Dati descrittivi

Settori dell'intervento	Province dell'intervento
10-INDUSTRIE ALIMENTARI	Siracusa (SR)
11-INDUSTRIA DELLE BEVANDE	
46-COMMERCIO ALL'INGROSSO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)	
47-COMMERCIO AL DETTAGLIO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)	
56-ATTIVITA` DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	
82-ATTIVITA` DI SUPPORTO PER LE FUNZIONI D'UFFICIO E ALTRI SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE	

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

I soggetti che verranno messi in formazione operano a diverso titolo nelle aziende alimentari di produzione, manipolazione, somministrazione, vendita, trasporto, distribuzione di alimenti e bevande.

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	Alimenti senza glutine	15
2	Alimentarista approfondimento	12

Unità Formativa: 1 Alimenti senza glutine

Competenze in esito

Gli allievi al termine dell'unità formativa saranno in grado di:

- riconoscere le opportunità tra i prodotti commercializzati previa notifica al Ministero della Salute e quelli commercializzati senza tale notifica;
- conoscere gli aspetti relativi ai requisiti strutturali;
- fornire "Garanzie effettive" sulla conoscenza specifica delle normative relative alla produzione di alimenti senza glutine.

Unità Formativa: 2 Alimentarista approfondimento

Competenze in esito

Gli allievi al termine dell'unità formativa saranno in grado di:

- applicare il sistema HACCP verificando i livelli di rischio delle varie fasi di lavorazione e predisponendo gli eventuali correttivi;
- diagnosticare anomalie nei processi produttivi e nei vari cicli di lavorazione mettendo in atto sistemi di controllo delle macchine e dei materiali;
- Gestire la pulizia delle macchine e degli impianti per garantire la massima igiene dei processi di trasformazione definendo tempi e modi di svolgimento;
- Pianificare correzioni nei processi e nelle lavorazioni monitorando lo stato del prodotto e l'efficienza delle macchine.

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

//

Processo di certificazione

Al termine dell'unità formativa Alimentarista-Approfondimento verrà rilasciato l'attestato Alimentarista, valido ai sensi del D.A. 630/2019 della REGIONE SICILIANA, ASSESSORATO DELLA SALUTE, Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, che modifica il D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018, definizione di criteri e procedure per la formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti. La certificazione verrà rilasciata da Servimpresa Srl, soggetto iscritto nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi al n. 2019/169 presso Assessorato regionale Sanità Dipartimento ispettorato regionale Sanitario, SERVIZIO 1 regione siciliana, che certificherà l'avvenuta formazione prevista dal percorso formativo e corrispondente alle disposizioni della regione Sicilia; di tale attività bisognerà fare comunicazione all' AASSPP di Siracusa, Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) che autorizza l'avvio del corso e potrà effettuare controlli a campione sull'esecuzione degli stessi in ogni fase di erogazione. Il percorso formativo ha la durata di ore 12 così come previsto dalle disposizioni normative per ricevere l'attestazione finale da parte degli allievi. Tale certificazione è necessaria per essere in regola con quanto previsto dalla normativa sopracitata.

Altra documentazione in esito

Al termine dell'unità formativa "Alimenti senza glutine" verrà rilasciata una Dichiarazione di competenze.

Titolo proposta formativa-voucher

Sistema di Gestione integrato per il settore agro-alimentare

Presentatore proposta formativa-voucher

FORMA.LAB SRL

Capofila ATI/ATS: NO

Codice fiscale: 05969270825

Partita IVA: 05969270825

Sede legale

Provincia: Milano

Comune: Milano

Indirizzo: Via G. Mengoni, 4

CAP: 20121

Sede operativa

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Cilea, 91

CAP: 90144

Dati descrittivi**Settori dell'intervento**

10-INDUSTRIE ALIMENTARI

56-ATTIVITA` DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Province dell'intervento

Messina (ME)

Palermo (PA)

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

I profili tecnico-professionali interessati sono due e precisamente:

- ADA.02.02.06 - Produzione artigianale di prodotti di panetteria
Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA - 6.5.1.2.1 Panettieri
- ADA.02.02.05 - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria
Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA- 6.5.1.3.1 Pasticcieri e cioccolatai
- ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti
- ADA.23.01.04 (ex ADA.19.13.866) - Preparazione della pizza
Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA 5.2.2.1.0 Pizzaioli

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	UNI EN ISO 9001	14
2	UNI EN ISO 22000	14
3	UNI EN ISO 22005	12

Unità Formativa: 1 UNI EN ISO 9001

Competenze in esito

A conclusione dell'attività formativa i lavoratori coinvolti avranno acquisito le seguenti abilità minime: Orientarsi nel sistema azienda ai fini della qualità; Comprendere il sistema organizzativo aziendale; Riconoscere i processi aziendali; Interpretare gli organigrammi e i diagrammi di flusso; Manutenere il sistema documentale; Identificare i criteri per la conservazione dei documenti.
In aggiunta alle suddette abilità i partecipanti saranno, inoltre, in grado, di: riconoscere i vantaggi insiti nell'applicazione di un sistema di gestione della qualità (SGQ) anche a carattere integrato; individuare gli attori chiave; contribuire all'analisi, definizione e articolazione di processi, procedure e istruzioni operative; gestire la documentazione richiesta da un SGQ; riconoscere e gestire le non conformità e gli interventi correttivi; collaborare alla realizzazione degli audit.

Unità Formativa: 2 UNI EN ISO 22000

Competenze in esito

A conclusione dell'attività formativa i lavoratori coinvolti avranno acquisito le seguenti abilità minime: Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio; Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi; Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività; Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio; Individuare problematiche esecutive. In aggiunta alle suddette abilità i partecipanti saranno, inoltre, in grado, di: riconoscere i vantaggi insiti nell'applicazione dei Sistema di gestione della sicurezza alimentare, anche a carattere integrato; individuare gli attori chiave; contribuire all'analisi, definizione e articolazione di processi, procedure e istruzioni operative; gestire la documentazione richiesta da un Sistema di gestione; riconoscere e gestire le non conformità e gli interventi correttivi; collaborare alla realizzazione degli audit.

Unità Formativa: 3 UNI EN ISO 22005

Competenze in esito

A conclusione dell'attività formativa i lavoratori coinvolti avranno acquisito le seguenti abilità minime: Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio; Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi; Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività; Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio; Individuare problematiche esecutive. In aggiunta alle suddette abilità i partecipanti saranno, inoltre, in grado, di: riconoscere i vantaggi insiti nell'applicazione dei Sistema di gestione della sicurezza alimentare, anche a carattere integrato; individuare gli attori chiave; contribuire all'analisi, definizione e articolazione di processi, procedure e istruzioni operative; gestire la documentazione richiesta da un Sistema di gestione; riconoscere e gestire le non conformità e gli interventi correttivi; collaborare alla realizzazione degli audit.

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

Per il 100% del monte ore dell'impianto didattico, inoltre, è previsto un sistema di individuazione e validazione delle competenze, coerente con l'atlante delle qualificazioni nazionale. La partecipazione alle attività formative permette, pertanto, l'acquisizione di competenze certificabili.

I profili individuati nel Repertorio delle qualificazioni della regione siciliana sono:

-Tecnico di cucina

Area professionale: Turismo e sport

Sottoarea professionale: Servizi turistici

Livello EQF: 4

Il soggetto individuato sarà un'APL (Agenzia Per il Lavoro) accreditata da individuare sul territorio in caso di finanziamento del presente Piano.

Nelle more dell'entrata a regime, presso la Regione Siciliana, del Sistema operativo per il riconoscimento delle qualificazioni e delle relative competenze, in coerenza con l'introduzione del Sistema Nazionale di Certificazione, a chi avrà preso parte ad almeno il 70% delle ore previste dalla presente attività formativa e avrà superato la prova di verifica finale (con un punteggio almeno sufficiente) l'organismo realizzatore rilascerà un'attestazione di frequenza e partecipazione.

Processo di certificazione

non prevista

Altra documentazione in esito

non prevista

Titolo proposta formativa-voucher

Nuove competenze per il settore dei servizi alla persona

Presentatore proposta formativa-voucher

FORMA.LAB SRL

Capofila ATI/ATS: NO

Codice fiscale: 05969270825

Partita IVA: 05969270825

Sede legale

Provincia: Milano

Comune: Milano

Indirizzo: Via G. Mengoni, 4

CAP: 20121

Sede operativa

Provincia: Palermo

Comune: Palermo

Indirizzo: Via Cilea, 91

CAP: 90144

Dati descrittivi**Settori dell'intervento**

96-ALTRE ATTIVITA` DI SERVIZI PER LA PERSONA

Province dell'intervento

Messina (ME)

Palermo (PA)

Destinatari

Profilo tecnico/professionale

I profili tecnico-professionali interessati sono due e precisamente:

- ADA.20.01.06- Servizi di acconciatura della persona
Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA 5.4.3.1.0 Acconciatori
- ADA.20.01.03 - Realizzazione di tatuaggi e trucco permanente
Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA- 5.4.3.2.0Estetisti e truccatori

Elenco Unità Formative

Progressivo U.F.	Titolo	Durata (ore)
1	Tecniche avanzate di taglio e Total look	20
2	Colorimetria e Make UP	20

Unità Formativa: 1 Tecniche avanzate di taglio e Total look

Competenze in esito

I partecipanti, al termine dell'attività formativa, saranno in grado di:

Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio; Gestire i trattamenti e i servizi; Gestire attività funzionali al servizio

I partecipanti saranno, inoltre, in grado di:

- Esaminare le caratteristiche della forma del viso
- Analizzare le caratteristiche del capello
- Eseguire trattamenti in base all'analisi effettuata e alle esigenze del cliente
- Eseguire acconciature complesse
- Applicare tecniche di taglio avanzato
- Effettuare servizi di taglio specifici per diversi contesti

Unità Formativa: 2 Colorimetria e Make UP

Competenze in esito

I partecipanti, al termine dell'attività formativa, saranno in grado di:

Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio; Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle; Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare; Gestire i processi di trattamento estetico; Organizzare attività funzionali al servizio.

Nello specifico saranno, inoltre, in grado di:

- realizzare una colorazione professionale con tecniche e strumenti appropriati.
- utilizzare le tecniche e gli strumenti corretti per realizzare un make-up professionale
- preparare la pelle per il trucco
- miscelare e passare il colore

Competenze in esito

Validazione



Certificazione



Processo di validazione delle competenze

Per il 100% del monte ore dell'impianto didattico, inoltre, è previsto un sistema di individuazione e validazione delle competenze, coerente con l'atlante delle qualificazioni nazionale. La partecipazione alle attività formative permette, pertanto, l'acquisizione di competenze certificabili.

I profili individuati nel Repertorio delle qualificazioni della regione siciliana sono:

-Acconciatore

-Estetista

Area professionale: SERVIZI ALLA PERSONA

Sottoarea professionale: Servizi alla persona

Livello EQF: 4

Il soggetto individuato sarà un'APL (Agenzia Per il Lavoro) accreditata da individuare sul territorio in caso di finanziamento del presente Piano.

Nelle more dell'entrata a regime, presso la Regione Siciliana, del Sistema operativo per il riconoscimento delle qualificazioni e delle relative competenze, in coerenza con l'introduzione del Sistema Nazionale di Certificazione, a chi avrà preso parte ad almeno il 70% delle ore previste dalla presente attività formativa e avrà superato la prova di verifica finale (con un punteggio almeno sufficiente) l'organismo realizzatore rilascerà un'attestazione di frequenza e partecipazione.

Processo di certificazione

non prevista

Altra documentazione in esito

non prevista