

Allegato C) - Corso di formazione per la DIVERSIFICAZIONE dell'attività di pesca

FASE PRELIMINARE – SEMINARIO INFORMATIVO DI GRUPPO			
1	Cenni di cultura su ambiente, pesca e mare, sulle possibilità di diversificazione	In questa fase del percorso formativo i docenti attueranno un SEMINARIO INFORMATIVO DI GRUPPO: - informare i partecipanti sul corso, - conoscere esperienze pregresse e aspettative, - aspetti psicologici relativi alla comunicazione, - saper accogliere.	2 ore
FASE FORMATIVA			
n.	Argomenti trattati	Materie	
2	Diversificazione dell'attività di pesca: Definizione, aspetti legislativi ed amministrativi	Analisi del quadro normativo vigente: Inquadramento giuridico Obblighi fiscali Inquadramento previdenziale, contabile e assicurativo Aspetti sanitari Pescaturismo Ittiturismo Trasformazione e conservazione	3 ore
3	Aspetti legati alla Sicurezza - DGR 540/19	– Concetti di pericolo, rischio, danno, prevenzione e protezione – Organizzazione della prevenzione aziendale – Gli organi di vigilanza, controllo e assistenza in materia di salute e sicurezza sul lavoro; diritti, doveri e sanzioni a carico dei vari soggetti aziendali – Formazione specifica: – Rischi infortuni – Rischio rumore - Rischio vibrazioni - Rischi elettrici - Rischi chimici - Cenni su rischi biologici e cancerogeni - Rischi fisici (ultravioletti, microclima, illuminazione, campi elettromagnetici) – Ambiente nave: Attrezzature di lavoro/macchine - Movimentazione manuale dei carichi – Gestione emergenze: Cenni antincendio - Dispositivi di protezione individuali - Segnaletica – Cenni di sopravvivenza - Cenni di primo soccorso	5 ore
4	Somministrazione prodotti ittici e alimentari: Aspetti igienico sanitari	– Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione – cenni sulle intolleranze alimentari – Metodi di autocontrollo e principi del sistema haccp con cenni sull'articolazione di un piano di autocontrollo – Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare – Conservazione alimenti – Approvvigionamento materie prime e tracciabilità	7 ore

		<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature - Igiene personale - Manuali di buone prassi igieniche - Ambiti, tipologia e significato del controllo ufficiale - Competenze incrociate USMAF, ASL, Capitaneria, RINA INAIL 	
5	Servizi ambientali legati alla pesca	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni sull'ecosistema marino: habitat, aree marine e specie protetti, altre zone a protezione speciale - Cenni sulla biologia delle specie ittiche di interesse alienico 	1 ora
6	Tecniche di promozione e marketing legate anche alla pesca sportiva	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di analisi di mercato per la valutazione della domanda turistica - Tecniche di promozione dell'immagine aziendale e marketing dei servizi e dei prodotti offerti (progettazione, organizzazione e gestione di pacchetti di offerta innovativa per i potenziali clienti); - Aspetti psicologici relativi alla comunicazione; - Saper accogliere - Utilizzazione di tecnologie a supporto della comunicazione (posta elettronica, internet, app. ecc.). 	2 ore
7	Come costruire un'impresa	<ul style="list-style-type: none"> - Impostazione del business plan sulla base della definizione di costi/ricavi e degli investimenti necessari, anche in relazione alle tendenze del mercato; - Le opportunità finanziarie offerte all'impresa nell'ambito ittico alla luce delle politiche agricole: FEAMP 	2 ore
FASE PRATICA			
8	Attività di start-up	<p>Confronto di esperienze: Visita ad un itturismo con attività di somministrazione, trasformazione, ospitalità</p> <p>Esercitazione: Redazione del proprio piano aziendale</p>	6 ore
FASE FINALE - VERIFICA			
9	Test scritto	Totale ore corso	2 ore
RIEPILOGO FINALE			Durata
TOTALE ORE FASE PRELIMINARE			2
TOTALE ORE FASE FORMATIVA			20
TOTALE ORE FASE PRATICA			6
TOTALE ORE FASE FINALE			2
TOTALE GENERALE			30