



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

PROGETTO ESECUTIVO

POLO TECNICO PROFESSIONALE PER LA PROMOZIONE DELLE ECCELLENZE PRODUTTIVE E PER LA DIETA MEDITERRANEA

“B.E.T.A. CALABRIA MED”

La dieta mediterranea esprime nel complesso una cultura del cibo attenta alla qualità degli alimenti e alla semplicità delle preparazioni, è *un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola*. Nel mese di ottobre 2010 è stato pubblicato su “*The American Journal of Clinical Nutrition*” uno studio prospettico condotto in 10 Paesi europei. La ricerca, denominata EPIC ha mostrato come la maggiore aderenza alla dieta mediterranea si associa alla riduzione del rischio medio di sviluppare sovrappeso e obesità.

L’IPSAR “ S. Francesco” di Paola si propone come istituto capofila del costituendo polo BETA Calabria Med di rispondere a una sentita esigenza espressa dal territorio di riferimento e più in generale dal territorio calabrese: il recupero della cultura delle tradizioni e del suo patrimonio culturale. L’istituto si colloca in una posizione geografica strategica quale il territorio paolano, che esprime, come massima espressione di tutto questo, il Santuario di Paola e l’Ordine Provinciale dei Minimi.

L’idea progettuale vuole valorizzare la Dieta Mediterranea quale veicolo culturale e volano di sviluppo socio-economico in ambito turistico ed agrario. La Dieta Mediterranea nasce in Calabria, a Nicotera (VV) e trova le sue origini nella dieta “di Magro” della regola minima di S. Francesco di Paola, santo eremita, fondatore dell’Ordine dei Minimi”. Partendo dai principi della suddetta dieta e collegando tutto ciò al tema del wellness e dello sport consente il rilancio dell’enogastronomia, considerato che la dieta mediterranea costituisce patrimonio immateriale dell’umanità per come certificato dall’Unesco.

Il quadro socio-economico dell’area di riferimento.

L’ambito territoriale di riferimento comprende complessivamente gran parte dei comuni ricadenti sulla fascia costiera del tirreno cosentino ed i centri urbani di Rende e Cosenza. Si tratta di un’area strategica per lo sviluppo degli asset su cui il costituendo Polo BETA Calabria MED intende intervenire, in quanto in essa si concentrano buona parte dei fattori produttivi (capitale umano, risorse economiche e finanziarie) della filiera del turismo e dell’agribusiness.

Il centro più popoloso e più importante dell’intero ambito costiero è Paola, con oltre 16mila residenti. Il sistema insediativo costiero si presenta, concentrato in una fascia di profondità di circa tre-quattro chilometri dalla costa con i centri storici sulle prime pendici montane e le marine cresciute lungo le ampie spiagge. Sebbene si presenti nella sostanza come un unico sistema insediativo, esso può essere articolato in più sistemi territoriali locali, individuati in base ai bacini di gravitazione locali di alcuni centri più importanti.

In particolare si distinguono tre aree:

1. **Alto Tirreno cosentino.** Quest’area che si estende da Bonifati a Tortora e delimita il confine tra la Calabria e la Basilicata, è formata da quattordici comuni. I più importanti sono: Belvedere Marittimo, Diamante, Scalea e Praia a Mare; che erogano funzioni urbane per quei piccoli centri che gravitano su di essi.
2. **Medio Tirreno cosentino.** Cetraro e Paola rappresentano i centri urbani principali; ognuno di



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

questi svolge un ruolo erogatore di funzioni urbane per un ridotto bacino di comuni. Paola principale meta del turismo religioso in Calabria, è principalmente conosciuta per aver dato i natali a San Francesco da Paola ed ospita il Santuario del Santo, centro dell'Ordine dei frati minimi, partner del Polo. LA città di Paola è anche un importante nodo ferroviario per i collegamenti con Cosenza.

3. Basso tirreno cosentino. I centri urbani che interessano quest'area sono nove, tutti di piccole dimensioni, tranne Amantea che è il più importante in quanto presenta una certa rilevanza demografica (13.782 unità nell'anno 2012) e funzionale, uno dei centri commercialmente e socialmente più animati del Tirreno cosentino, sede di numerose istituzioni culturali che ne fanno, oltre ad uno dei comuni più vasti della provincia, anche un centro-perno dell'intera area circostante. L'area del tirreno cosentino è accessibile attraverso un sistema di assi longitudinali costituiti dall'autostrada A3 Salerno – Reggio Calabria, dalla SS 18, che percorre tutto il versante tirrenico e la linea ferroviaria fondamentale Praia – Reggio Calabria. Questi sono collegati all'entroterra mediante degli assi trasversali quali la SS 283, nella zona occidentale e la ss 107, nella zona meridionale del territorio. Inoltre la linea a semplice binario Cosenza – Paola costituisce un servizio funzionale al collegamento trasversale del capoluogo con i comuni della costa tirrenica.

Tutti i centri ricadenti in questa zona della Calabria, tendono a preservare le produzioni originarie ed alcuni di essi riescono ad esportare i propri prodotti. E' il caso noto di Diamante, conosciuta per la bellezza artistica dei suoi luoghi, ma rinomata soprattutto per la produzione di alimenti con il marchio DOP; ricordiamo il peperoncino e le specialità culinarie con esso prodotte (salsiccia e soppressata piccante, acciughe e sarde al peperoncino), cicorie selvatiche sott'olio. Il Citrus medica, ossia il cedro con il suo nome scientifico, è assieme al bergamotto l'agrume più tipico della Calabria. La zona di produzione si trova lungo la costa tirrenica ed in particolar modo, nel territorio intorno a Cetraro il cui nome ricorda appunto il grosso agrume dalla polpa acidula. Questo prodotto viene utilizzato per la preparazione di sciroppi e liquori, si trova anche nei panettoni e nelle cassate sotto forma di piccole scorze candite e le sue foglie profumate vengono utilizzate per aromatizzare frutti secchi, o i tradizionali panicelli, grappoli d'uva avvolti nelle foglie e cotti al forno. Le coltivazioni di questo agrume sono particolarmente rigogliose a Santa Maria del Cedro ed ogni anno, i rabbini provenienti da tutta Europa le visitano e scelgono i frutti migliori per la festa ebraica dei Tabernacoli. Le piantagioni di cedro sono presenti anche in altri centri quali Praia a Mare e Diamante.

Proseguendo verso il basso Tirreno, le principali attività produttive sono la pesca e l'agricoltura. E' il caso di Cetraro dove vivono e lavorano i pescatori autoctoni, di Guardia Piemontese dove sono ancora oggi rintracciabili i segni di un'antica presenza contadina provenzale risalente al XVIII e XV secolo, di Fuscaldo che è divenuto un centro peschereccio votato al turismo balneare. Proseguendo verso sud incontriamo Belmonte Calabro, uno splendido centro storico posto su una rupe, in posizione più interna alla costa rispetto alla vicina Amantea, la cui specialità è senz'altro il famoso "Pomodoro di Belmonte". Questo ortaggio, protetto da un marchio DE.CO, si distingue per alcune caratteristiche fisiche quali la grandezza, il colore e la forma e per le sue note proprietà organolettiche.

In tutti questi comuni, dagli anni '90 ad oggi, si è riscontrata una drastica diminuzione delle aziende nel settore manifatturiero cui è corrisposta, fortunatamente, una crescita generale del settore turistico. Negli ultimi decenni, anche questo territorio è stato interessato da fenomeni insediativi tipici della regione, caratterizzati dallo spostamento verso valle e verso la costa delle popolazioni insediate nei centri più interni. Nella stretta fascia costiera, si sono sviluppati insediamenti turistici con cospicua presenza di seconde case, che ha determinato una grave deturpazione del paesaggio. In ogni caso, la costa tirrenica cosentina si configura come il più importante comprensorio turistico della Calabria con comuni come San Nicola Arcella, Diamante e Praia a Mare, che occupano i primissimi posti della regione in relazione al numero di addetti al settore turistico.



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Fattori ed elementi di attrattività del territorio di riferimento:

Naturali: si tratta di un comprensorio d'importanza naturalistica e storica considerevole, che vanta risorse artistiche, archeologiche e culturali di gran pregio; è una zona ricca di elementi di attrattività, dai quali il visitatore ricava l'immagine varia, riposante oppure stimolante di una terra piena di fascino, di legami vivi e fecondi con le popolazioni che la abitano. Fra monti e mari, variegati popolamenti vegetali costruiscono lo scenario all'interno del quale vivono specie faunistiche che sono all'attenzione delle più importanti associazioni ambientaliste: interessanti aspetti botanici e forestali, significative colture agrumicole ed ortive, fauna ittica e terrestre di notevole interesse scientifico la rendono appetibile. Specificità del territorio è ancora oggi la produzione del cedro, frutto sacro agli Ebrei che, specie nei paesi della omonima riviera, è sempre più eretta a simbolo dell'identità culturale; nondimeno il "peperoncino" che, nelle sue diverse utilizzazioni ed espressioni gastronomiche, penetra giorno dopo giorno nelle piazze d'Italia ed estere.

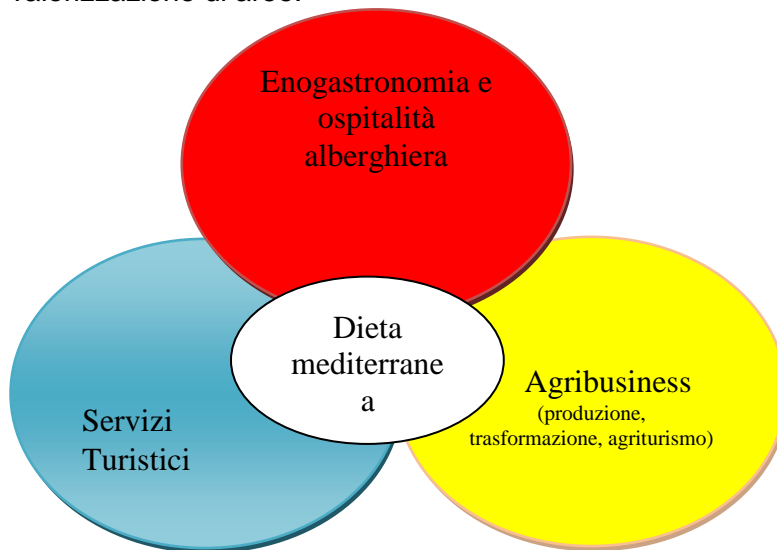
Culturali: il patrimonio archeologico e quello storico-artistico, ancora cospicuo, documentano la sovrapposizione dei vari popoli che hanno posto nella zona radici culturali permanenti: su queste terre i popoli Bretoni, i Greci, i Romani e, successivamente i Bizantini, i Longobardi, gli Arabi, i Normanni, gli Angioini, gli Aragonesi hanno portato elementi di diverse civiltà che hanno plasmato le culture locali fondendosi negli edifici e nei manufatti di pregio. Il patrimonio culturale del comprensorio è tale e variegato da poter costituire, con il complesso dei servizi e delle filiere produttive che gravitano intorno ad esso, una risorsa strategica per l'attivazione di politiche distrettuali all'interno del sistema locale.

Un'altra area di specifico interesse per il progetto è quella del contesto urbano COSENZA-RENDE. L'area urbana cosentina si è sviluppata in modo imponente nell'arco dell'ultimo cinquantennio, rispondendo ad una serie di dinamiche che ne hanno fatto centro nevralgico e sede di importanti attività economiche e funzioni. Da sede politico-amministrativa a città dei servizi, a città universitaria e della cultura, quest'area urbana ha visto progressivamente venire meno ogni sorta di discontinuità nel tessuto urbano. La presenza dell'Università ha favorito una maggiore crescita demografica, economica ed in termini di innovazione tecnologica e sociale, ma anche di trasformazione di contesto ambientale. Nell'ultimo ventennio si è registrato un allargamento dell'area centrale Cosenza, Castrolibero, Rende sia in termini di conurbazione che di dispersione urbana demografica. I dati sulle classi di età evidenziano una mancanza di ricambio generazionale nel comune di Cosenza, controbilanciata da una tendenza opposta in gran parte dell'hinterland cosentino. Tale situazione trova conferma e viene ulteriormente avvalorata dall'analisi di due indici: a) l'indice di vecchiaia, che misura il rapporto tra anziani e bambini; b) l'indice di dipendenza, che misura il rapporto tra la popolazione in età non lavorativa (anziani e bambini) e la popolazione potenzialmente attiva. Il valore più elevato dell'indice di vecchiaia si attesta infatti proprio nel comune di Cosenza (160,93%). Analizzando i dati sull'occupazione per settore di attività economica, si evidenzia che la popolazione è in prevalenza occupata nel settore dei servizi (76,07%). I valori più elevati si riscontrano a Cosenza (84,59%), Rende (84,09%) valori di gran lunga superiori al dato medio provinciale (63,69%). È il settore dell'agricoltura ad avere il minor peso nell'occupazione dell'area urbana. Confrontando i tassi di disoccupazione, disoccupazione giovanile e occupazione si evidenzia che, in generale, l'occupazione è in linea rispetto al dato provinciale (33,38%): Cosenza si attesta sul 33,87%, mentre Rende registra valori più elevati, il 40,74%. Anche per quanto riguarda gli addetti è il settore dei servizi ad occuparne il maggior numero. È da segnalare, inoltre, che il segmento dell'artigianato manifatturiero è essenzialmente composto da microaziende caratterizzate da strutture imprenditoriali elementari e non sempre dinamiche, anche se occasionalmente non mancano casi aziendali di rilevante successo produttivo e qualitativo. In questa direzione, l'esempio più eccellente si ha nel settore delle industrie alimentari, dove spiccano piccole aziende dedite alla trasformazione e alla commercializzazione di prodotti alimentari tipici di nicchia.



L'area urbana assolve da sempre un forte ruolo di attrattore per il vasto comprensorio, sintetizzabile nello sviluppo delle seguenti dinamiche:

- da un lato una forte specializzazione (dovuta sicuramente alla lunga e ricca storia dell'area e della sua cultura) come centro culturale e di servizi;
- una cospicua dotazione di spazi, concentrata soprattutto (se non esclusivamente) nei centri storici e negli immediati dintorni per alcune funzioni (specie quelle culturali);
- una forte carenza, per converso, di aree ed attrezzature per le attività artigianali-produttive e quelle commerciali (al di là della strutture di piccola e media dimensione);
- una sensibile presenza di contenitori sottoutilizzati e/o dismessi (tra cui ex conventi, opifici, ecc.) la cui presenza costituisce una forte potenzialità per l'attivazione di nuove funzioni e la valorizzazione di aree.



Breve analisi del settore turistico in Calabria ed in provincia di Cosenza.

Prima di passare in rassegna le esigenze formative all'origine della proposta di Polo denominata **B.E.T.A. Calabria MED**, è quanto mai opportuno fornire un quadro generale dell'andamento del settore turistico nel territorio di riferimento. Da una attenta lettura dei dati diffusi dal Dipartimento 12 della Regione Calabria nell'ambito delle rilevazioni effettuate dal Sistema Informativo Turistico – Regione Calabria, emerge in tutta evidenza il ruolo strategico che il settore turistico ricopre all'interno dell'economia regionale e, più in generale, nel mercato nazionale. La quota di mercato che la Calabria occupa nel 2010, in riferimento al mercato nazionale, è infatti salita al 2,2%, con un recupero rispetto al 1990 dello 0,7%. La quota detenuta considerando le presenze interne è del 3,3%, mentre rispetto ai pernottamenti di stranieri in Italia l'incidenza della Calabria è dello 0,9%. Il confronto della permanenza media evidenzia come in Calabria la durata media della vacanza (5,5 giorni circa) sia, nel 2010, superiore alla media nazionale (3,8 giorni) di quasi 2 giorni. La graduatoria delle province italiane, rispetto alle presenze nel 2010, evidenzia che nel mercato dei turisti italiani la provincia di Cosenza occupa una posizione di tutto rispetto (17a su 110 con il 2% di incidenza nel mercato nazionale, considerando il solo settore alberghiero e, 25° considerando tutte le strutture ricettive con un'incidenza del 2,8%). Non bisogna dimenticare, inoltre, che, anche, considerando le "seconde abitazioni" la provincia di Cosenza risulta essere fra le prime dieci province per volume di presenze. Passando ad analizzare il trend del settore, si nota come il flusso degli arrivi in Calabria nel 2011 è aumentato dell'1,9%: gli stranieri sono aumentati dell'11,1%



mentre gli arrivi italiani hanno avuto un 0,4% d'incremento. L'elemento caratterizzante della stagione turistica è la variazione considerevole delle presenze di stranieri rispetto all'anno precedente +15,7%, tendenza più marcata rispetto all'incremento degli arrivi, per via dell'aumento della permanenza media degli stranieri (+0,28 giorni). A livello territoriale più significativo l'incremento del 15,9% del Tirreno, area di specifico intervento della presente proposta progettuale che raccoglie la maggior parte degli stranieri che soggiornano in Calabria. Le migliori performance degli italiani si registrano di fatti sul Tirreno (+1,9% arrivi, +3,2 presenze), le peggiori nell'entroterra (-3,8% arrivi, -4,7% presenze). In tutta la provincia di Cosenza si assiste a un aumento dei flussi turistici. Con un ulteriore livello di disaggregazione dei dati, si osserva che gli italiani fanno registrare un incremento del 7,7% negli arrivi e dell'8,4% nelle presenze sul Tirreno cosentino, mentre gli stranieri, nell'Entroterra cosentino aumentano gli arrivi del 13,3% e le presenze del 70,6%.

Analisi dei fabbisogni formativi nella filiera del turismo

Al fine di dimostrare la congruenza delle attività proposte nell'ambito del costituendo Polo tecnico-professionale **B.E.T.A. Calabria MED** con i fabbisogni di sviluppo, innovazione ed internazionalizzazione dei servizi e prodotti turistici e quelli di figure professionali di tecnici espressi dall'area è utile, innanzitutto, partire dall'analisi delle tendenze rilevate a livello nazionale, per poi segnalare l'omogeneità dei risultati con l'analisi effettuata sul campo ed in via sperimentale dal gruppo di progettazione interno del costituendo Polo attraverso il coinvolgimento attivo degli organismi professionali e gli imprenditori del settore appartenenti alla rete dei partners locali, regionali e transnazionali.

L'INDAGINE SUI FABBISOGNI FORMATIVI del settore turistico (2010-2012) condotta da CE.S.CO.T, agenzia formativa di CONFESERCENTI, ci dice che circa la metà dei soggetti intervistati ha sostenuto di aver necessità di sviluppare le proprie competenze di marketing/commerciali e quelle informatiche: sono queste le priorità, relative ai fabbisogni formativi, degli imprenditori del settore turistico. Il 35,6% degli imprenditori ha poi affermato di essere interessato a partecipare o a far partecipare i propri dipendenti a dei corsi di formazione in grado di migliorare la loro capacità di relazionarsi con la clientela e numerosi imprenditori (il 29,5%) hanno manifestato l'importanza di sviluppare le competenze linguistiche. Nello specifico, le conoscenze e competenze più richieste risultano essere l'inglese, specie se commerciale, e il web marketing. Anche l'implementazione della gestione dell'accoglienza turistica è considerata una priorità formativa, così come l'esigenza di sviluppare le proprie competenze informatiche (soprattutto in ambito di web e social media marketing, di custode satisfaction), mentre gli imprenditori turistici sembrano esser meno interessati a corsi di formazione relativi alla gestione del personale e allo sviluppo delle competenze manageriali. Le figure emergenti più richieste? Sostanzialmente riconducono a tre profili, quello del:

- *Operatore del benessere* (receptionist, estetista, massaggi professionali, termalismo, medicina non convenzionale);
- *Manager dell'ospitalità - Addetto alla reception*: tecniche di accoglienza del cliente, psicologia della relazione, comunicazione, lavoro di gruppo, lingue straniere (almeno 3), eventi e tradizioni locali;
- *Esperto di Web Marketing e di vendita On-line*: marketing, tecniche di vendita, comunicazione¹.

Da una ricognizione attenta della letteratura in materia, emerge poi con forza un'altra nuova figura nell'ambito delle innovative strategie di sviluppo delle aziende del settore e dei consorzi di sviluppo locale: quella dell'*operatore enogastronomico*. Il compito principale cui è chiamato l'operatore del turismo enogastronomico è quello di favorire la crescita e la qualità della promozione e commercializzazione delle produzioni tipiche attraverso la valorizzazione e la messa in rete delle

¹ INDAGINE SUI FABBISOGNI FORMATIVI 2010-2012 condotta da CE.S.CO.T.



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

imprese del settore turistico con le imprese del settore agroalimentare presenti su un determinato territorio.

Le informazioni disponibili sul piano nazionale mostrano, inoltre, con una certa evidenza come le imprese del settore non esprimano in misura significativa una domanda particolarmente consistente di personale in possesso di un titolo di studio universitario (sia essa una laurea triennale oppure una laurea specialistica). In dettaglio, i dati relativi al 2012 evidenziano una riduzione della quota di laureati previsti in assunzione, la cui consistenza scende dal 5,7% del 2011 al 5,3%. Con riferimento agli altri livelli di istruzione, quello più funzionale per le imprese del settore continua a rimanere il diploma con poco più del 58% di assunzioni (63% nel 2011) o la qualifica professionale (nel 32% dei casi).

Al fine di circoscrivere l'analisi dei fabbisogni formativi all'area presa in considerazione dalla proposta progettuale, considerato che le indagini condotte sul piano nazionale e/o regionale non offrono un livello di approfondimento a livello locale, è stata appositamente realizzata una ricerca sul campo attraverso la tecnica del *focus group*, con la partecipazione di opinion leader e imprenditori del settore turistico appartenenti alla rete di progetto. Il *focus group*, o gruppo di discussione, costituisce una specifica tecnica qualitativa utilizzata nelle ricerche delle scienze umane e sociali. Una tecnica in cui un gruppo di persone è invitato a esprimersi, discutere e confrontarsi in merito all'atteggiamento nei confronti di un tema, di un prodotto, di un progetto, di un concetto, di una pubblicità, di un'idea o di un personaggio. Nel nostro caso specifico, è stato strutturato un focus essenziale a cui hanno preso parte titolari e operatori di piccole e medie aziende del territorio locale e rappresentanti degli organismi professionali e di categoria che hanno aderito alla rete di progetto per sviluppare una riflessione guidata in relazione alla ricerca e ai fabbisogni formativi inespressi dall'area. Il gruppo è stato strutturato a monte sia in termini di figure presenti che di attività da svolgere. E' stata quindi prevista la presenza di un conduttore, un esperto di formazione e orientamento e un ricercatore senior, che hanno contribuito a rendere vivace e piacevole questo tipo di discussione, interpretando contestualmente sia il ruolo di osservatori che quello di moderatori. Dal punto di vista metodologico, è stata scelta la formula del *focus group* perché rappresenta una modalità di ricerca qualitativa molto efficace con cui è possibile mettere a confronto molteplici punti di vista. Le domande sono formulate ed inoltrate ai destinatari in modo interattivo affinché i partecipanti al gruppo siano liberi di comunicare con gli altri membri sotto la supervisione di un conduttore (in genere il ricercatore o un suo assistente). La struttura e il clima del *focus group* fanno sì che all'interno del gruppo le persone provino e coltivino l'appartenenza, condividano esperienze comuni e attivino azioni d'intervento in rete. In questo senso, va rimarcato che i partecipanti si sono presentati, narrando vicendevolmente esperienze e vissuti ed evidenziando punti di forza e punti di debolezza della formazione, del mercato e del territorio a cui appartengono. Un primo elemento di esperienza e di riflessione collettiva nel *focus group* è stato quello di sviluppare un'attività di brainstorming, connettendo alla parola formazione una serie di risposte libere e istintive. In questi concetti sono espressi i contenuti e le rappresentazioni concettuali che i titolari delle imprese coinvolte nel *focus group* esprimono rispetto alla formazione. Riflettendo sugli esiti del *focus group* sono emerse richieste di cambiamento del pensiero, di costruzione di percorsi sinergici tra imprese, l'esigenza di un cambio di approccio rispetto al contesto e alle potenzialità del territorio e il bisogno di un'impronta culturale identitaria che incrementi le potenzialità turistiche e le risorse territoriali. Accoglienza, ospitalità, ICT e web marketing, comunicazione, gestione di clientela internazionale sono ritenuti, in quest'ottica ed in linea con le tendenze registrate a livello nazionale, percorsi complementari e sinergici per una formazione di eccellenza nella filiera del turismo; costituiscono a detta degli opinion leaders locali intervistati segmenti di conoscenza fondamentali per una proposta di formazione innovativa incentrata, congiuntamente, sullo sviluppo della abilità dei futuri lavoratori e sulla crescita della capacità competitiva dell'impresa.



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Le esigenze formative, maggiormente avvertite, sono risultate, dunque, quelle relative a:

- accoglienza;
- enogastronomia tipica;
- comunicazione, customer service e consulenza al cliente;
- conoscenza della lingua settoriale;
- competenze trasversali (ICT in primis, ricettività e sviluppo sostenibile).

L'analisi dei reparti potenzialmente interessati da interventi formativi conferma al primo posto il ricevimento e, più in generale, il segmento dell'hospitality, area cruciale per il governo delle relazioni con clienti e fornitori, seguite dalle funzioni dell'area *food* (ristorazione tipica, cucina, sala, bar) e del benessere, specie per quanto attiene alla qualità dei prodotti alimentari, decisive nella costruzione di un'offerta enogastronomica locale capace di connotarsi tra le tipicità nazionali ed internazionali. Un'altra esigenza formativa che ha riscosso notevole interesse è poi quella che riconduce al concetto di web marketing, ovvero la capacità di sfruttare le nuove tecnologie digitali al fine sia di potenziare l'organizzazione e la vendita di pacchetti turistici a tema, sia di effettuare una puntuale analisi dei diversi target a cui rivolgerli. È emersa, infine, una particolare esigenza formativa dalla nicchia rappresentativa degli stabilimenti balneari locali: la formazione professionale di figure in grado di garantire un efficiente servizio di assistenza bagnanti ed, in particolare, tecniche di salvataggio in spiaggia. I rappresentanti del Consorzio dei lidi dell'area tirrenica hanno esplicitamente richiesto il coinvolgimento attivo di Enti qualificati come il CONI per l'erogazione di specifiche conoscenze e competenze professionali e il rilascio delle relative certificazioni a norma di legge.

Dall'incrocio delle opinioni rilevate è possibile ricondurre l'analisi ad una riflessione conclusiva ampiamente condivisa dal *panel* degli opinion leaders ascoltati: *"...certe tradizioni, certi valori identitari devono essere opportunamente valorizzati come tipicità delle destinazioni e deve essere realizzato un mix virtuoso fra prodotti (e loro filiere) e territori, esaltando come riferimento paradigmatico la concezione di mediterraneità, ancor più di calabresità"*. Minimo comune denominatore in grado di esaltare questa visione comune, è risultata essere la dieta mediterranea, risorsa che rappresenta non solo un insieme di prodotti e di ricette e uno stile alimentare, ma anche e soprattutto una cultura identitaria, un modo di vivere, un sistema economico, un volano di sviluppo sostenibile per tutti i territori - in primis la Regione Calabria - che si affacciano sul mediterraneo che, a più riprese ed in diversi contesti, ne rivendicano la reale paternità. Questa *vision* identitaria ha suscitato notevole interesse anche nei partner transazionali coinvolti, i quali hanno manifestato grande interesse per un'iniziativa congiunta di promozione e valorizzazione della dieta mediterranea all'interno dei loro contesti territoriali di riferimento attraverso l'apporto di figure professionali altamente specializzate.

Nel panorama locale, infine, il fattore "accoglienza" è risultato il principale punto di debolezza di una proposta turistica di qualità. L'accoglienza è un fattore determinante per lo sviluppo del settore di riferimento. Il "quadro di accoglienza" di una città o di un'area turistica assume un'importanza strategica sia come strumento di promozione a disposizione degli operatori sia come elemento determinante per il ritorno del turista. Comprende tutto quanto concorre a mettere a proprio agio il turista, a fargli vivere più compiutamente l'esperienza di soggiorno, a "fargli venire voglia di tornare", a renderlo "ambasciatore" presso gli amici e conoscenti dei valori e dei pregi della destinazione. La maggior parte dei turisti che tornano a visitare una determinata località lo fa perché ha un bel ricordo di come è stato. Per una località turistica, l'accoglienza è dunque un "sistema" molto complesso fatto di strutture e di persone. Se ne deduce, pertanto, che il tema dell'accoglienza non coinvolge solo gli operatori o gli amministratori turistici. Far crescere la coscienza turistica e la cultura dell'accoglienza della collettività è quindi il primo obiettivo strategico su cui intende fare leva il costituendo **Polo B.E.T.A. Calabria MED**. Del resto, questa macroesigenza è considerata elemento strategico anche nella programmazione messa in campo



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

dalla Regione Calabria. Il Dipartimento al Turismo, infatti, al fine di creare nel proprio territorio una cultura forte dell'accoglienza e dell'ospitalità ha redatto "*Il Patto per il Sorriso*", un manifesto di intenti per tutti gli attori del turismo (stakeholders), privati e pubblici, presenti sul territorio calabrese. Lo spirito di questa iniziativa è quello di trasformare l'innata ospitalità dei calabresi in una cultura dell'accoglienza turistica al fine di rendere il turismo un volano dello sviluppo sociale sostenibile in coerenza con il Piano Regionale di Sviluppo del Turismo Sostenibile. Agire sulla formazione delle giovani generazioni risulta fondamentale per la costruzione di una comunità permeabile alla coscienza turistica dell'accoglienza e alla cultura diffusa dell'ospitalità.

Tra le proposte operative della rete dei partners dell'area interessata per mettere a sistema quanto emerso dall'analisi dei fabbisogni formativi locali, favorendo dunque l'incrocio tra domanda e offerta di lavoro nella filiera turistica, vi è quella di indirizzare il sistema dell'istruzione e della formazione sulla definizione di figure professionali tecniche in grado di produrre, promuovere e valorizzare le tipicità locali insite nel concetto di dieta mediterranea, partendo dall'elaborazione di un menu *ad hoc* da sperimentare attraverso attività formative di tipo laboratoriale cui associare uno specifico percorso enogastronomico che esalti i valori dell'accoglienza e dell'identità territoriale.

Il turismo nell'area di specifico interesse del **Polo B.E.T.A. Calabria MED** e, più in generale, nell'intero territorio regionale si trova in un momento importante, una fase di equilibrio in cui occorre concentrare gli sforzi per compiere il salto di qualità necessario alla crescita del settore. Occorre creare le condizioni favorevoli affinché l'intera filiera possa esprimere appieno le sue enormi potenzialità e fungere, quindi, da vero e proprio motore dell'economia regionale, capace di aggiungere un'altra importante spinta propulsiva a quella basilare assicurata dal settore agroalimentare e dell'enogastronomia tipica.

Queste, in estrema sintesi, le esigenze all'origine del Programma di Rete previsto nell'ambito del costituendo Polo **B.E.T.A. CALABRIA MED** strettamente coerente con la strategia del Piano Turistico Regionale che privilegia una linea d'azione tesa ad accrescere la cultura dell'accoglienza e la valorizzazione del patrimonio locale.

Breve analisi del settore agribusiness

Secondo gli ultimi dati di UnionCamere Calabria il settore agroalimentare è uno dei pochi comparti in cui la domanda globale mostra segnali di elevata dinamicità, evidenziano un'elevata specializzazione, pur in virtù di valori complessivi modesti. La componente agricola incide per il 13,8% sull'export regionale (oltre nove volte l'incidenza media nazionale), mentre la fase di trasformazione alimentare assorbe il 37,5% delle vendite estere. Complessivamente, l'intera filiera agro-alimentare rappresenta quindi oltre metà delle esportazioni calabresi, grazie alla presenza di imprese che, più o meno stabilmente, riescono ad imporsi sui mercati internazionali, sfruttando la qualità del territorio e le professionalità del settore. Se si vuole contrastare la scarsa attinenza che le nostre imprese mostrano con i mercati internazionali, si può e si deve agire sul fronte turistico, anche per via delle innumerevoli possibilità in termini di riflessi di filiera, nel terziario così come nell'agroalimentare e nei servizi culturali, di cui il territorio è pieno. La Filiera agribusiness Calabria si caratterizza per una integrazione di più settori produttivi che hanno peculiarità differenti tra loro: Agricoltura, zootecnia, pesca, Industrie alimentari, Chimica organica e inorganica per trattamenti e packaging, altri materiali per il packaging, Meccanica agricola, intermediazione commerciale, Ristorazione organizzata, Gastronomia e agriturismo.

Il tessuto produttivo delle aziende agricole calabresi è pesantemente caratterizzato da una forte polverizzazione. La dimensione media della SAU nelle aziende calabresi, infatti, è pari a 2,8 ettari, inferiore di quasi la metà rispetto alla media nazionale (5,1 ettari) e 5 volte inferiore rispetto a quella di alcune regioni italiane (Lombardia 13,9; Emilia Romagna 10,3). Se si considerano solo le aziende al di sopra di 1 ha si passa ad una dimensione media della SAU di 3,3 ha per la Calabria ed a 6.7 ha per quella italiana. La polverizzazione delle aziende e la diminuzione delle superfici e della produzione hanno comportato un aumento dei costi che non permette alla Regione di stare al



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

passo con le produzioni provenienti dai paesi emergenti. Alla polverizzazione aziendale corrisponde la difficoltà delle aziende a garantire occupazione per il nucleo familiare. Considerato che il 40,1% dei conduttori agricoli totali affiancano all'attività aziendale una extra-aziendale, ciò che emerge è una forte sotto-occupazione del lavoro familiare disponibile per tutta la durata dell'anno.

Considerando la qualità del capitale umano, il livello di istruzione degli imprenditori agricoli calabresi rileva una situazione di svantaggio rispetto alla media nazionale. L'incidenza di titolari d'azienda senza alcun titolo di studio è molto elevata e sfiora il 20% contro il pur elevato 10% nazionale ed il 14% del Sud e Isole. Si evidenzia una forte carenza di qualificazione nella gestione delle aziende impedendo lo sviluppo di una moderna imprenditorialità.

Il tema dell'agribusiness si collega perfettamente con il tema della dieta mediterranea. La ricerca scientifica e la maggiore divulgazione dei suoi risultati hanno reso consapevole la popolazione dei paesi industrializzati dello stretto legame che esiste tra alimentazione e salute, e del ruolo che alcuni alimenti e/o loro costituenti possono avere nel mantenerla. Tutto ciò contribuisce a chiarire il ruolo della dieta nella prevenzione e nel controllo della morbilità e mortalità precoce causate da malattie non trasmissibili. Adattamenti alla dieta possono non solo influenzare la salute di oggi, ma anche agire nel determinare se un soggetto svilupperà o meno, nel corso del tempo, patologie quali cancro, malattie cardiovascolari o diabete. Gli alimenti caratterizzanti le Filiere di frutticoltura, olivicoltura, orticoltura e colture erbacee da pieno campo, il consumo di cereali, legumi, ortaggi, frutta fresca e secca, olio vergine di oliva, prodotti della pesca, e come bevande alcoliche il vino, rappresentano la colonna portante del regime alimentare noto come "Dieta Mediterranea", di cui la Regione Calabria è stata uno dei punti di riferimento a livello mondiale. Punto di forza della proposta progettuale incentrata sulla valorizzazione della "Dieta Mediterranea" viene rappresentato dalla presenza del soggetto capofila I.P.S..E.O.A. di Paola che sulla base delle prescrizioni alimentari dell'Ordine dei Minimi di San Francesco di Paola (soggetto partner del progetto) racchiude nei processi formativi posti in essere i principi fondamentali della sana alimentazione mediterranea.

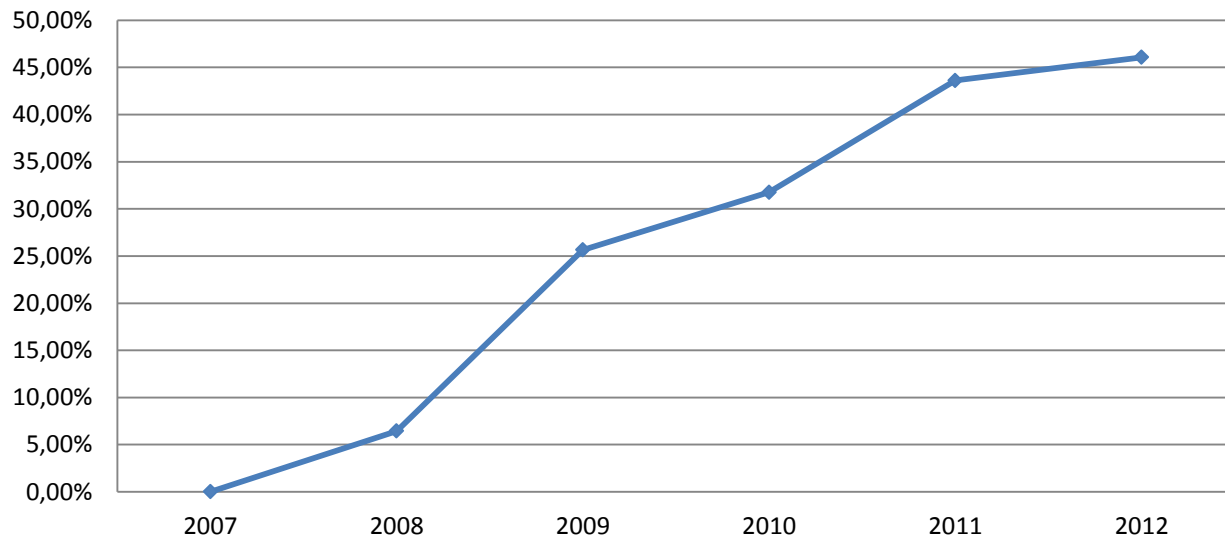
Una sana alimentazione basata sull'equilibrio tra nutrienti, rappresenta, quindi, il primo intervento di prevenzione a tutela della salute e dell'armonia fisica. Ciò genera la necessità/opportunità di promuovere, ed integrare, settori a forte trend di espansione e ambiti di contatto: salute e benessere, turismo, valorizzazione delle realtà agricole locali con sperimentazioni di produzioni bio – per dieta mediterranea, da cui ottenere anche alimenti funzionali, produzione di piante officinali.

Si segnalano anche le opportunità di coltivazione di piante officinali in considerazione della crescita della domanda-mercato, su scala europea, di medicina "naturale" (rapporto O.M.S. 2008; rapporto "S.T. Qualità e Servizi Sanitari 2008"; rapporto "Tendenze del consumo farmaceutico 2008 "; bilanci Boiron 2007/2008).

Si evidenzia anche il segmento di mercato degli alimenti funzionali di cui si riporta il tasso di crescita degli ultimi anni (fonte **Mensile dati di mercato 2007 – 2012 – Federsalus**).



Tasso di crescita del mercato 2007 - 2012



Si rileva che nonostante la crisi il trend di crescita è positivo.

Analisi dei fabbisogni formativi nella filiera agrobusiness

I Poli Tecnico professionali possono rappresentare uno strumento assai efficace per il completamento “terziario” di un nuovo sistema di istruzione tecnica e professionale regionale, promuovendo la diffusione di una cultura tecnico-scientifica di supporto alla crescita sociale ed economica di un territorio. Secondo le linee guida della Regione Calabria i poli sono intesi come la interconnessione funzionale tra i soggetti della filiera formativa e le imprese della filiera produttiva, che si identifica in “luoghi formativi di apprendimento in situazione” fondata su accordi di rete per la condivisione di laboratori pubblici e privati già funzionanti e configurando anche sedi dedicate all’apprendimento in contesti applicativi, così da utilizzare pienamente le risorse professionali già esistenti anche secondo modalità di “bottega a scuola” e “scuola impresa”. Oggi il sistema dei poli distretti in Calabria presenta lacune rilevanti e problemi di allocazione delle risorse.

Ad esempio, manca in Calabria un polo distretto sull’agroindustria e il turismo, settori profondamente connessi e dalle potenzialità di espansione rilevanti: in particolare per accrescere la qualità dei prodotti e dei servizi offerti ai turisti aumentarne la spesa giornaliera ed elevarne il moltiplicatore, integrando sempre più e sempre meglio la filiera turistica con quella agro-alimentare e dell’artigianato. Ciò stimolerebbe gli istituti agrari e per il turismo a modificare ed elevare la propria offerta formativa, a connettersi di più tra loro e con le filiere produttive, aiutando le imprese a compiere l’up-grading qualitativo dei propri prodotti e servizi. Emblematico di uno sforzo da compiere per costruire un fecondo rapporto tra scuola e territorio.

Meno impiegati e più tecnici: oltre la metà delle imprese che fanno parte del settore agro-industria (dalla birra artigianale all’apicoltura, dagli olii ai prodotti biologici, dalle piante officinali ai salumi, dal miele al peperoncino) richiede professionalità estremamente diversificate e specifiche, ma anche quelle meno tradizionali per le imprese del settore, come il responsabile marketing o il progettista del fotovoltaico.

Potenzialità Creazione d’Impresa

Da un’idea innovativa può nascere una nuova impresa di successo. Ma spesso l’intraprendenza e il



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

background di competenze non sono sufficienti. C'è bisogno di qualcuno disposto a credere nella propria sfida, a condividerla giorno per giorno; ma anche di infrastrutture dedicate e supporto tecnico per svolgere le verifiche necessarie ad avviare su basi solide il progetto imprenditoriale. **Tutto questo è Polo B.E.T.A. Calabria MED: Progetto Pilota nel campo Turistico, Alberghiero e dell'Agrobusiness**, che punta a mettere a disposizione persone qualificate e strumenti per accompagnare il futuro imprenditore lungo il percorso di creazione di una start-up innovativa e ad alto potenziale.

Obiettivo dell'intervento

I polo tecnico-professionale intende realizzare:

- a) un **ambiente di apprendimento in contesti applicativi e di lavoro**, dove si raccolgono e si coordinano saperi, tecnologie, intelligenze e professionalità;
- b) un **contesto didattico** strutturato nelle risorse, nei ruoli, nel percorso, nel risultato atteso ed evoca un contesto aperto, ricco, fluido, composito;
- c) un **luogo dell'apprendimento** in situazione che può essere **inserito all'interno di attività produttive e/o professionali**.

Il polo tecnico-professionale consente di:

- a) creare **sinergia tra i percorsi ed i diversi soggetti dell'offerta formativa e le imprese**, condividendo risorse umane, laboratori, analisi di fabbisogni e progettualità;
- b) qualificare nell'apprendimento in situazione gli obiettivi specifici dei singoli percorsi;
- c) favorire la **continuità dei percorsi formativi ed il successo formativo** contrastando il rischio di abbandono e dispersione;
- d) promuovere **azioni trasversali** alle diverse offerte formative;
- e) promuovere il **contratto di apprendistato** e qualificarne il contenuto formativo, con particolare riferimento al primo e terzo livello;
- f) favorire l'esperienza di **formazione in alternanza**;
- g) promuovere la **formazione permanente e continua**;
- h) creare le condizioni affinché le autonomie scolastiche e formative realizzino la **flessibilità curricolare** con il pieno utilizzo degli strumenti esistenti;
- i) attivare **azioni di orientamento**;
- j) realizzare azioni di **accompagnamento dei giovani adulti per il rientro nel sistema educativo** di istruzione e formazione;
- k) realizzare **interventi di formazione** congiunta di carattere scientifico, tecnico e tecnologico **per i docenti e i formatori** impegnati nelle diverse istituzioni educative e formative.

Il funzionamento dei poli consente di migliorare l'efficienza nell'utilizzo di risorse sia professionali sia strumentali. Esso è assicurato da:

l'**integrazione delle risorse** professionali, logistiche e strumentali di cui dispongono gli istituti tecnici, gli istituti professionali, le strutture formative accreditate dalle Regioni e gli istituti tecnici superiori a legislazione vigente;

l'**impegno delle imprese** a mettere a disposizione proprie risorse professionali e strumentali;

la **flessibilità organizzativa delle istituzioni scolastiche e formative** attraverso il pieno utilizzo degli strumenti di flessibilità esistenti.

Il costituendo Polo **B.E.T.A. Calabria MED** intende sviluppare competenze professionali innovative, declinate sulla base di un'attenta analisi dei fabbisogni formativi di settore ed inserite su un profilo professionale che parte e si basa su standard nazionali e regionali (sistema delle qualifiche regione Calabria), focalizzandosi sullo sviluppo, integrazione e



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

trasferimento di nuovi saperi e di nuovi “saper fare” per governare le sfide dei mercati e incidere fortemente sul tessuto produttivo ed economico delle aziende della filiera del turismo. L’innovatività e l’originalità dell’impianto didattico complessivo che si intende sperimentare risiede nel fatto che tiene conto della necessità di mettere in stretta connessione le peculiarità del territorio dal punto di vista turistico-attrattivo con il fabbisogno formativo espresso dal sistema imprenditoriale locale e la programmazione didattica ordinaria e i diversi indirizzi di studio degli istituti scolastici coinvolti, formando a tal uopo figure flessibili con competenze sia di tipo manageriale che di livello operativo, in grado sia di inserirsi in contesti lavorativi stabili che di intraprendere in maniera concreta e sostenibile la via dell’autoimprenditorialità.

La strategia del Polo **B.E.T.A. Calabria MED** prevede, pertanto, attività di erogazione della formazione, ma riserva pari importanza e rilievo ad altre azioni che puntano a consolidarne il ruolo di snodo, di raccordo e punto di riferimento in grado di raccogliere e interpretare esigenze espresse dai diversi soggetti, pubblici e privati, attivi nella filiera.

La coerenza tra gli obiettivi e l’impianto didattico proposto è garantita inoltre dalle dimensioni costitutive stesse dello sviluppo locale derivante dalla realizzazione delle attività progettuali che si muoverà lungo tre precise direzioni:

1. **Territorialità:** il processo di sviluppo locale è basato sulla valorizzazione sostenibile delle risorse immateriali e materiali presenti su tutto il territorio di riferimento. Esso coinvolge la sfera sociale e culturale e la capacità di autorganizzazione degli attori locali.
2. **Azione collettiva:** il processo di sviluppo locale è basato su rapporti cooperativi fra i soggetti locali coinvolti a vario titolo, finalizzati alla produzione congiunta di beni e servizi pubblici e privati, nonché alla crescita di valori, comportamenti e prassi congrui con lo sviluppo socio-economico.
3. **Integrazione:** il processo di sviluppo locale è concepito come concentrazione di operazioni interdipendenti, mobilitazione congiunta di risorse (finanziarie, conoscitive, ecc.) e attori di varia natura, creazione di una politica programmatica sovracomunale.

La coerenza sarà, inoltre, garantita dall’esistenza di un sistema programmatico e gestionale sinergico: sinergia operativa (un intervento necessario ad un altro), sinergia degli effetti (gli effetti di un intervento favoriscono un altro), sinergia tra gli operatori (rete e condivisione di processo tra gli attori delle singole operazioni).

La strategia formativa del Polo, strettamente correlata ai fabbisogni del territorio, mira a favorire, in un contesto territoriale omogeneo, un processo di integrazione e di valorizzazione socio-culturale dell’area di riferimento, attraverso la riqualificazione del capitale umano ed il rafforzamento di interscambi intergenerazionali innovativi tra giovani ed adulti protagonisti del territorio, finalizzato al complessivo miglioramento della qualità della vita.

Le attività svilupperanno azioni integrate e sinergiche in grado di collegare le filiere formative alle filiere produttive di settore e intersettoriali. Le azioni di formazione proposte si affiancano e completano quella tradizionale per far acquisire specifiche competenze interdisciplinari che rispondano alle esigenze del segmento di mercato individuato che vede come punto di forza la dieta mediterranea intesa come stile di vita (accoglienza negli alberghi e servizi annessi, ristorazione, centri benessere, centri balneari, produzioni agrarie funzionali incluse le erbe officinali, essenze, e prodotti tipici ottenuti con i prodotti di dieta mediterranea). I percorsi formativi saranno realizzati con metodologie didattiche fortemente incentrate sulle attività di laboratorio finalizzate all’acquisizione di competenze funzionali all’occupabilità nel segmento di mercato che deve essere sviluppato. Saranno sviluppate le attività per facilitare l’accesso dei giovani al lavoro e incoraggiando la creazione d’impresa che valorizzano l’attività di ricerca e di trasferimento tecnologico.



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

IMPIANTO FORMATIVO

ISTITUTO	PERCORSO FORMATIVO DIETA MEDITERRANEA	ORE	DESTINATARI
IPA Todaro Rende	3 percorsi con attestato di partecipazione da 160 ore (100 formazione + 60 stage) – OPERATORE : a)vino b)erbe officinali, c) colture energetiche	480	45 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI
IPA Spezzano Albanese	1 percorso con attestato di partecipazione da 160 ore (100 formazione + 60 stage): OPERATORE: olio	160	15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI
ITA Belvedere Marittimo	1 percorso con attestato di partecipazione da 160 ore (100 formazione + 60 stage) OPERATORE per la valorizzazione degli scarti e del compost	160	15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI
IPA Diamante	1 percorso con attestato di partecipazione da 160 ore (100 formazione + 60 stage): OPERATORE: peperoncino	160	15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI
		200	
IPSEOA "S.Francesco" Paola	5 percorsi con attestato partecipazione di 200 ore (120 formazione+ 80 stage) 1. Specializzazione pizza 2. Specializzazione panificazione 3. Specializzazione lavorazione e produzione pasta 4. Dieta di magro dei minimi 5. Liquori del convento (nocino e amaro, birra)	1.000	75 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

IPA Diamante	1 percorso con attestato partecipazione di 200 ore (120 formazione+ 80 stage): OPERATORE Pasticceria	200	15 QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI
---------------------	---	-----	--

SUDDIVISIONE DIDATTICA PERCORSO ANNUALE DI 160 H

Anno	Competenze di base	Competenze professionali	stage	Totale
I	40	60	60	160

SUDDIVISIONE DIDATTICA PERCORSO ANNUALE DI 200 H

Anno	Competenze di base	Competenze professionali	stage	Totale
II	40	80	80	200

PERCORSO FORMATIVO 1 – OPERATORE VINO (SEDE IIS TODARO RENDE)

AGENZIA FORMATIVA: CALABRIA SVILUPPO E FORMAZIONE

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	40
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	60

PERCORSO FORMATIVO 2 – OPERATORE ERBE OFFICINALI (SEDE IIS TODARO RENDE)

AGENZIA FORMATIVA: CALABRIA SVILUPPO E FORMAZIONE

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	40
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	60

PERCORSO FORMATIVO 3 – OPERATORE COLTURE ENERGETICHE(SEDE IIS TODARO RENDE)

AGENZIA FORMATIVA: CALABRIA SVILUPPO E FORMAZIONE

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	40
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	60

PERCORSO FORMATIVO 4 – OPERATORE OLIO (SEDE IIS SPEZZANO ALBANESE)

AGENZIA FORMATIVA: CALABRIA SVILUPPO E FORMAZIONE

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	40
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di	60



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Settore Ospitanti presenti in Calabria

PERCORSO FORMATIVO 5 – OPERATORE VALORIZZAZIONE SCARTI E COMPOST (SEDE IIS BELVEDERE MARITTIMO)

AGENZIA FORMATIVA: CALABRIA SVILUPPO E FORMAZIONE

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	40
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	60

PERCORSO FORMATIVO 6– OPERATORE DEL PEPERONCINO (SEDE IIS DIAMANTE)

AGENZIA FORMATIVA: MERIDIO ONLUS

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	40
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	60

PERCORSO FORMATIVO 7– OPERATORE PANIFICATORE (IPSEOA “S. Francesco” PAOLA)

AGENZIA FORMATIVA: FORMED + IPSEOA

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	60



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	80

PERCORSO FORMATIVO 8– OPERATORE PASTA (IPSEOA “ S. Francesco” PAOLA)

AGENZIA FORMATIVA: FORMED+ IPSEOA

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	60
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	80

PERCORSO FORMATIVO 9– OPERATORE PIZZA (IPSEOA “ S. Francesco” PAOLA)

AGENZIA FORMATIVA: FORMED+ IPSEOA

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	60
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	80

PERCORSO FORMATIVO 10– OPERATORE DIETA DEI MINIMI (IPSEOA “ S. Francesco” PAOLA)

AGENZIA FORMATIVA: FORMED+ IPSEOA

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	60
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	80

PERCORSO FORMATIVO 11– OPERATORE LIQUORI DEL CONVENTO (IPSEOA “S. Francesco” PAOLA)

AGENZIA FORMATIVA: FORMED+ IPSEOA

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	60
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	80

PERCORSO FORMATIVO 12– OPERATORE PASTICCERIA (SEDE IIS DIAMANTE)

AGENZIA FORMATIVA: CESCOT CALABRIA

Informatica di base (Laboratorio)	10
lingua inglese (Laboratorio)	15
Sicurezza e Contrattualistica	15
Attività di Laboratorio	60
Simulazione Gestione Azienda	20
Alternanza Scuola-Lavoro Presso Strutture di Settore Ospitanti presenti in Calabria	80

A.BENI IMMOBILI, ATTREZZATURE E LABORATORI FESR



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

descrizione del bene o del laboratorio da valorizzare (stato del bene prima dell'intervento)	specificare il tipo di investimento o intervento (es. acquisto attrezzature, restauro, modifica modalità di impiego, ecc.) (campo di testo)	impresa o istituzione che ha la disponibilità del bene	beneficiari-utenti previsti (media annuale) n.	risorse umane necessarie per l'impiego della dotazione a fini formativi	Annualità di realizzazione (2013/2014 2014/2015 2015/2016)	ore di impiego del bene (monte ore annuo del suo utilizzo a fini formativi)	costo dell'intervento in euro
1) Laboratorio di cucina completo	Acquisto nuovi laboratori e/ammodernamento: Pizzeria Distilleria/Birrificio Pasta Fresca Panetteria	IPSAR SAN FRANCESCO PAOLA	75	Personale docente ed ATA della Scuola	2014/2015	400	140.000,00
2) a) Serre adibite alle coltivazioni ortive (da ammodernare tramite sistemi di efficientamento energetico)	Ammodernamento a fini di efficientamento energetico tramite installazione impianti fotovoltaici per produzione di energia elettrica per gli impianti a servizio della serra e di servizio generale; Ampliamento tramite acquisto di impianto di sterilizzazione del terreno a vapore, surriscaldamento, centralina per addolcimento acqua; modifica/adequamento tramite rifacimento copertura, struttura metallica ad apertura variabile, ripristino vetri	I.I.S. "F. Todaro" IPA Rende	45	Personale docente ed ATA della scuola e dell'azienda agraria	2014/2015	180	€ 87.146
b) Parco macchinari ed attrezzature (da ammodernare e integrare)	Ammodernamento e completamento parco attrezzature tramite acquisto Trattore gommato provvisto di trincia con potenza inferiore 70 Hp, attrezzature e macchinari per trattamento terreno (Fresa e trincia)	I.I.S. "F. Todaro" IPA Rende	45	Personale docente ed ATA della scuola e dell'azienda agraria	2014/2015	180	€ 42.500,00

B. AZIONI, MISURE E INIZIATIVE – Percorso dieta mediterranea



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Azione Prevista	Quale soggetto della rete svolge le attività (es. scuola, impresa, ente di formazione ecc.)	Argomento/ Contenuto dell'intervento	Numero e tipologia dei destinatari dell'intervento NOTA ²	Annualità di svolgimento dell'attività (2013/2014 2014/2015 2015/2016)	Durata prevista e articolazione oraria dell'intervento NOTA ³	Costo In Euro
<p>Percorso Agrario:</p> <p>Iniziativa formative per lo sviluppo di competenze tecnico-professionali (competenze dirette)</p> <p>IPA Todaro Rende</p>	<p>CNR-ISAFOM</p> <p>ITALY EAS</p> <p>ITS Monaco</p> <p>ITS Pomezia</p> <p>IPA Todaro Rende</p> <p>Agenzia Calabria Sviluppo</p> <p>UNICAL</p> <p>Garden Giada</p> <p>Società agricola Satjroi</p> <p>Azienda s. miele</p> <p>Azienda Bruno</p> <p>Azienda Bomentre</p>	<p>a) La filiera del vino. Studio e analisi della filiera in relazione agli standard di qualità nel rispetto della conservazione della biodiversità</p> <p>b) erbe officinali, studio e analisi delle proprietà in relazione al loro nella dieta mediterranea</p> <p>c) Le colture energetiche. Analisi pedologica, tecniche di coltivazione eco-compatibilità.</p>	<p>45</p> <p>STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p>	<p>2014/2015</p> <p>2015/2016</p>	<p>n.3 percorsi con attestato di partecipazione da 160 ore (100 formazione + 60 stage):</p>	<p>14.400,00</p> <p>a percorso formativo x 3 percorsi = 43.200,00</p>

² Specificare la tipologia di destinatari (es. studenti, apprendisti, giovani disoccupati, giovani privi di qualificazione, utenti degli enti di formazione professionale, ecc.).

³ Specificare per ciascun percorso formativo, salvo dove indicato diversamente: il monte ore di formazione in aula, il monte ore di formazione in laboratorio, il monte ore di formazione in alternanza scuola-lavoro.



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Azione Prevista	Quale soggetto della rete svolge le attività (es. scuola, impresa, ente di formazione ecc.)	Argomento/ Contenuto dell'intervento	Numero e tipologia dei destinatari dell'intervento NOTA ²	Annualità di svolgimento dell'attività (2013/2014 2014/2015 2015/2016)	Durata prevista e articolazione oraria dell'intervento NOTA ³	Costo In Euro
<p>Percorso agrario</p> <p>Iniziative formative per lo sviluppo di competenze tecnico-professionali (competenze dirette) IIS Diamante</p>	<p>a) IIS Diamante</p> <p>MERIDIO Onlus</p>	<p>Azione formativa:</p> <p>1. Peperoncino</p>	<p>15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p>	<p>2014/2015 2015/2016</p>	<p>n.1 percorso con attestato di partecipazione. Durata azione 160 ore: 100 formazione + 60 stage</p>	<p>14.400,00 a percorso formativo 14.400,00 a percorso formativo</p>
<p>Percorso agrario</p> <p>Iniziative formative per lo sviluppo di competenze tecnico-professionali (competenze dirette) ITA Belvedere</p>	<p>b) ITA Belvedere</p> <p>Calabria Sviluppo e Formazione)</p>	<p>Azione formativa:</p> <p>1. Valorizzazione degli scarti e compostaggio</p>	<p>15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p>	<p>2014/2015 2015/2016</p>	<p>n.1 percorso con attestato di partecipazione. Durata azione 160 ore: 100 formazione + 60 stage</p>	<p>14.400,00 a percorso formativo</p>



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Azione Prevista	Quale soggetto della rete svolge le attività (es. scuola, impresa, ente di formazione ecc.)	Argomento/ Contenuto dell'intervento	Numero e tipologia dei destinatari dell'intervento NOTA ²	Annualità di svolgimento dell'attività (2013/2014 2014/2015 2015/2016)	Durata prevista e articolazione oraria dell'intervento NOTA ³	Costo In Euro
<p>Percorso agrario</p> <p>Iniziativa formative per lo sviluppo di competenze tecnico-professionali (competenze dirette, IIS Spezzano)</p>	<p>c)IIS Spezzano</p> <p>Calabria Sviluppo e Formazione</p> <p>UNICAL</p>	<p>Azione formativa:</p> <p>1 Operatore Olio</p>	<p>15</p> <p>STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p>	<p>2014/2015</p> <p>2015/2016</p>	<p>n.1 percorso con attestato di partecipazione. Durata azione 160 ore: 100 formazione + 60 stage</p>	<p>14.400,00</p> <p>a percorso formativo</p>
<p>Percorso Enogastronomico</p> <p>Iniziativa formative per lo sviluppo di competenze tecnico-professionali (competenze dirette)</p> <p>IPSEOA "S.Francesco" Paola</p>	<p>a) IPSEOA Paola</p> <p>FORMED</p>	<p>Azione formativa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.pizza 2. panificazione 3. lavorazione e produzione pasta 4. Dieta di magro dei minimi 5. Liquori del convento (nocino, amaro e birra) 	<p>75</p> <p>STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p>	<p>2014/2015</p> <p>2015/2016</p>	<p>n. 5 percorsi con attestato di partecipazione. Durata azione 200 ore: 120 formazione +80 stage</p>	<p>18.000,00</p> <p>a percorso formativo x 5 percorsi 200 ore = 90.000</p>



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Azione Prevista	Quale soggetto della rete svolge le attività (es. scuola, impresa, ente di formazione ecc.)	Argomento/ Contenuto dell'intervento	Numero e tipologia dei destinatari dell'intervento NOTA ²	Annualità di svolgimento dell'attività (2013/2014 2014/2015 2015/2016)	Durata prevista e articolazione oraria dell'intervento NOTA ³	Costo In Euro
<p>Percorso Enogastronomico</p> <p>Iniziative formative per lo sviluppo di competenze tecnico-professionali (competenze dirette)</p>	<p>b) IIS Diamante</p> <p>CESCOT</p>	<p>Azione formativa:</p> <p>Pasticceria (200 ore)</p>	<p>15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p> <p>Percorso Enogastronomico</p> <p>Iniziative formative per lo sviluppo di competenze tecnico-professionali (competenze dirette)</p>	<p>2014/2015</p> <p>2015/2016</p>	<p>n. 1 percorso con attestato di partecipazione. Durata azione 200 ore: 120 formazione +80 stage</p>	<p>Percorso formativo 200 ore= 18.000</p>
<p>Alternanza scuola-lavoro Agrario - IPA Todaro Rende</p>	<p>ItalyEAS</p> <p>Garden giada</p> <p>Società agricola Satjroi</p> <p>Azienda S. Miele</p> <p>Azienda Bruno</p> <p>Azienda Bomentre</p>	<p>Stage x n. 3 Percorsi</p> <p>b) La filiera del vino. Studio e analisi della filiera in relazione agli standard di qualità nel rispetto della conservazione della biodiversità</p> <p>c) erbe officinali, studio e analisi delle proprietà in relazione al loro nella dieta mediterranea</p> <p>d) Le colture energetiche. Analisi pedologica, tecniche di coltivazione eco-compatibilità.</p>	<p>45 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p>	<p>2014/2015</p> <p>2015/2016</p>	<p>3 percorsi</p> <p>60 ore stage</p> <p>All'interno ciascuno dei percorsi formativi</p>	<p>12.800,00 a percorso di alternanza x 3 percorsi = 38.400,00</p>



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Azione Prevista	Quale soggetto della rete svolge le attività (es. scuola, impresa, ente di formazione ecc.)	Argomento/ Contenuto dell'intervento	Numero e tipologia dei destinatari dell'intervento NOTA ²	Annualità di svolgimento dell'attività (2013/2014 2014/2015 2015/2016)	Durata prevista e articolazione oraria dell'intervento NOTA ³	Costo In Euro
<p>Alternanza scuola- lavoro IIS Diamante ,</p>	<p>b)IIS Diamante</p>	<p>-Peperoncino</p>	<p>15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p>	<p>2014/2015 2015/2016</p>	<p>3 percorsi di 60 ore di stage (all'interno del percorso formativo)</p>	<p>12.800,00 1 percorso di alternanza</p>
<p>Alternanza scuola- lavoro ITA Belvedere</p>	<p>ITA Belvedere</p>	<p>- Valorizzazione degli scarti e compostaggio</p>	<p>15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p>	<p>2014/2015 2015/2016</p>		<p>12.800,00 1 percorso di alternanza</p>
<p>Alternanza scuola- lavoro IIS Spezzano Albanese</p>	<p>IIS Spezzano Albanese</p>	<p>Operatore Olio</p>	<p>15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p>	<p>2014/2015 2015/2016</p>		<p>12.800,00 1 percorso di alternanza</p>



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Azione Prevista	Quale soggetto della rete svolge le attività (es. scuola, impresa, ente di formazione ecc.)	Argomento/ Contenuto dell'intervento	Numero e tipologia dei destinatari dell'intervento NOTA ²	Annualità di svolgimento dell'attività (2013/2014 2014/2015 2015/2016)	Durata prevista e articolazione oraria dell'intervento NOTA ³	Costo In Euro
<p>Alternanza scuola- lavoro (Percorso enogastronomia)</p> <p>IPSEOA "S.Francesco" Paola</p>	<p>a)IPSEOA "S.Francesco"</p>	<p>Stage x n. 5 Percorsi</p> <p>Azione formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specializzazione pizza - Specializzazione panificazione - Specializzazione lavorazione e produzione pasta - Dieta di magro dei minimi - Liquori del convento (nocino, amaro e birra) 	<p>75 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI</p>	<p>2014/2015 2015/2016</p>	<p>5 percorsi (80 ore stage): All'interno ciascuno dei percorsi formativi</p>	<p>18.000 a percorso di alternanza x 5 = 90.000</p>



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Azione Prevista	Quale soggetto della rete svolge le attività (es. scuola, impresa, ente di formazione ecc.)	Argomento/ Contenuto dell'intervento	Numero e tipologia dei destinatari dell'intervento NOTA ²	Annualità di svolgimento dell'attività (2013/2014 2014/2015 2015/2016)	Durata prevista e articolazione oraria dell'intervento NOTA ³	Costo In Euro
Alternanza scuola- lavoro (Percorso enogastronomia) IIS Diamante	IIS Diamante Calabria Sviluppo e Formazione)	-Pasticceria	15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI	2014/2015	1 percorso di 80 ore di stage (all'interno del percorso formativo	n.1 percorso di alternanza in Calabria =18.000,00

C.IMPIANTO FORMATIVO- AZIONI TRASVERSALI

ISTITUTO	PERCORSO	ORE	DESTINATARI
IPA Todaro Rende	2 percorsi Linguistici (lingua inglese) con esami e certificazione 2 percorsi ECDL con esami e certificazione 2 percorsi di orientamento	50 ore (+ 5 ore ad allievo per una sessione di esami) 60 ore (+ esami e certificazione) 50 ore (per ciascun corso)	15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI (Per ciascun corso)
IPA Spezzano Albanese	1 percorso Linguistico (lingua inglese) con esami e certificazione 1 percorso ECDL con esami e certificazione	50 ore (+ 5 ore ad allievo per una sessione di esami) 60 ore (+ esami e certificazione)	15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI
Serra Cosenza	1 percorso Sviluppo delle competenze digitali ICT4JOB 1 percorso Linguistico (lingua inglese) con esami e certificazione	60 ore 50 ore (+ 5 ore ad allievo per una	15 ALLIEVI (Per ciascun corso)



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

	<p>1 percorso ECDL con esami e certificazione</p> <p>2 percorsi di orientamento</p>	<p>sessione di esami)</p> <p>60 ore (+ esami e certificazione)</p> <p>50 ore (per ciascun corso)</p>	
ITA Belvedere Marittimo	<p>1 percorso Linguistico (lingua inglese) con esami e certificazione</p> <p>1 percorso ECDL con esami e certificazione</p>	<p>50 ore (+ 5 ore ad allievo per una sessione di esami)</p> <p>60 ore (+ esami e certificazione)</p>	<p>15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI (Per ciascun corso)</p>
IPA Diamante	<p>1 percorso Linguistico (lingua inglese) con esami e certificazione</p> <p>1 percorsi ECDL con esami e certificazione</p>	<p>50 ore (+ 5 ore ad allievo per una sessione di esami)</p> <p>60 ore (+ esami e certificazione) a percorso</p>	<p>15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI (Per ciascun corso)</p>
IPSSAR Paola	<p>1.percorso Sviluppo delle competenze digitali ICT4JOB</p> <p>2 percorsi Linguistici (lingua inglese) con esami e certificazione</p> <p>2 percorsi ECDL con esami e certificazione</p> <p>2 percorsi di orientamento</p>	<p>60 ore</p> <p>50 ore (+ 5 ore ad allievo per una sessione di esami) A percorso</p> <p>60 ore a corso (+ esami e certificazione)</p> <p>50 ore (per ciascun percorso)</p>	<p>Allievi</p>
ITT Acquappesa	<p>1 percorso Linguistico (lingua inglese) con esami e certificazione</p>	<p>50 ore (+ 5 ore ad allievo per una sessione di</p>	<p>15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o</p>



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

	1 percorso ECDL con esami e certificazione	esami) 60 ore (+ esami e certificazione)	INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI (Per ciascun corso)
IIS Castrovillari	1 percorso Linguistico (lingua inglese) con esami e certificazione	50 ore (+ 5 ore ad allievo per una sessione di esami)	15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI (Per ciascun corso)
	1 percorso ECDL con esami e certificazione	60 ore (+ esami e certificazione)	
	1 percorso di Orientamento	50 ore (per ciascun percorso)	
IIS "Mortati" Amantea	1 percorso Linguistico (lingua inglese) con esami e certificazione	50 ore (+ 5 ore ad allievo per una sessione di esami)	15 STUDENTI e/o DROP OUT e/o QUALIFICATI e/o INOCCUPATI e/o DISOCCUPATI (Per ciascun corso)
	1 percorso ECDL con esami e certificazione	60 ore (+ esami e certificazione)	
	2 percorsi di Orientamento	50 ore (per ciascun percorso)	

**C. AZIONI FORMATIVE –PERCORSI TRASVERSALI**

Azione Prevista	Quale soggetto della rete svolge le attività (es. scuola, impresa, ente di formazione ecc.	Argomento/ Contenuto dell'intervento	Numero e tipologia dei destinatari dell'intervento	Annualità di svolgimento dell'attività (2013/2014 2014/2015 2015/2016	Durata prevista e articolazione oraria dell'intervento NOTA	Costo in Euro
Formazione linguistica Trasversale a tutti gli Istituti Scolastici Partner di Progetto	English School s.r.l. Calabria Sviluppo e Formazione	livello B1 e B2 di inglese (Quadro di Riferimento Europeo delle Lingue), a) Comprensione – liv B1/B2 b) Parlato – liv B1/B2 c) Scritto – liv. B1/B2	Numero destinatari: 165 studenti	2014/2015 2015/2016	Ore per intervento 50 ore N° interventi 11	300,00 ad allievo (formazione,) x 165 allievi = 49,500
Certificazioni a cura di soggetti abilitati Certificazione linguistica Trasversale a tutti gli Istituti Scolastici Partner di Progetto	English School s.r.l. Calabria Sviluppo e Formazione	Certificazioni livello B1 e B2 di inglese (Quadro di Riferimento Europeo delle Lingue) Cambridge o Trinity	Numero destinatari: 165 studenti	2014/2015 2015/2016	5 ore ad allievo per una sessione di max 15 unita'	150,00 ad allievo (esame e certificazione) per 165 allievi = 24.750,00



Azione Prevista	Quale soggetto della rete svolge le attività (es. scuola, impresa, ente di formazione ecc.	Argomento/ Contenuto dell'intervento	Numero e tipologia dei destinatari dell'intervento	Annualità di svolgimento dell'attività (2013/2014 2014/2015 2015/2016	Durata prevista e articolazione oraria dell'intervento NOTA	Costo in Euro
Sviluppo delle competenze digitali ECDL Trasversale a tutti gli Istituti Scolastici Partner di Progetto	Calabria Sviluppo e Formazione	I moduli ripropongono il syllabus ECDL	Numero destinatari: 165 studenti,	2014/2015 2015/2016	Ore per intervento 60 ore N° interventi 11	300,00 a allievo (formazione) x 165 allievi = 49.500
Certificazione a cura di soggetti verificatori abilitati Certificazione Informatica ECDL Trasversale a tutti gli Istituti Scolastici Partner di Progetto	Calabria Sviluppo e Formazione	Certificazione ECDL (Aica)	Numero destinatari: 165 studenti,	2014/2015 2015/2016	5 ore ad allievo per una sessione di max 15 unità	140,00 a allievo (esame e certificazione) x 165 allievi = 23.100
Sviluppo delle competenze digitali ICT4JOB	ICT4JOB (AICA)	ICT come fattore d'Innovazione del Business; gestire l'ICT: i fattori chiave, il mondo delle applicazioni, il mondo dei dati, sicurezzacompetenze ICT: misurarle e gestirle	Numero destinatari: 30 (15 per corso) (studenti , giovani disoccupati, giovani privi di qualificazione)	2014/2015 2015/2016	Ore per intervento 60 ore N° interventi 2 Serra Cosenza IPSSAR S. Francesco Paola	360,00 a allievo (formazione x 30 allievi) = 10.800



Azione Prevista	Quale soggetto della rete svolge le attività (es. scuola, impresa, ente di formazione ecc.	Argomento/ Contenuto dell'intervento	Numero e tipologia dei destinatari dell'intervento	Annualità di svolgimento dell'attività (2013/2014 2014/2015 2015/2016	Durata prevista e articolazione oraria dell'intervento NOTA	Costo in Euro
Certificazioni a cura di soggetti verificatori abilitati Certificazione ICT4JOB Trasversale	ICT4JOB (Aica)	Certificazione	Numero destinatari: 30 (studenti, giovani disoccupati, giovani privi di qualificazione)	2014/2015 2015/2016	5 ore ad allievo per una sessione di max 15 unità ITC Serra Cosenza IPSSAR S. Francesco Paola	200,00 a allievo (esame e certificazione) x 30 allievi = 6.000
Iniziative di Orientamento	UNICAL Confindustria Cosenza Coldiretti Cosenza – Terranostra CNA Confesercenti	Orientamento e riorientamento, acquisizione cultura dell'autoimprenditorialità	N. 220 (studenti, giovani disoccupati, giovani privi di qualificazione)	2014/2015 2015/2016	50 ore per ciascuno dei 9 interventi previsti	300,00 a allievo (formazione e certificazione) x 220 allievi = 66.000
Stage Formatori settore Agrario	ITS POMEZIA (Roma)	Realizzazione di uno stage / attività seminariale in Italia, presso Collepardo per collegamento coltura e produzione erbe officinali, estrazione, ecc.	n. destinatari: 20 docenti istituti agrari	2014/2015	40 ore	15.000
Stage docenti/formatori	ICS ASSOCIATI con la collaborazione del prof. Giorgio Calabrese e rinomati	Enogastronomia e dieta mediterranea: - Regole alimentari e made in Italy - Certezza del cibo, Benessere del consumatore, Tutela del made in Italy"	Numero di docenti/formatori stage in loco 20	2014/2015	Full immersion di 60 ore di formazione manageriale	11.000,00



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

	Chef	<ul style="list-style-type: none"> - " Dieta Mediterranea e stili di vita - •Alimentazione e salute nell'età evolutiva e nell'adulto: obesità e prevenzione primaria - • Nuove abitudini e comportamenti alimentari. - Focus di approfondimento sulle proprietà organolettiche di olio, vino e pane. 			in aula e laboratoriale	
--	------	--	--	--	-------------------------	--

2.12 CRONOGRAMMA

Partendo dalla data della eventuale comunicazione di finanziamento (X), indicare, per ciascuna annualità del programma di rete proposto, le fasi di attività che lo compongono ed i relativi tempi di realizzazione in mesi.

Annualità 2013-2014

Attività	Data	febr	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	Mese	mese	mese
Comunicazione finanziamento	18.02.2014										
Costituzione ATS	11.04.2014										
Definizione dell'assetto organizzativo del Polo	11.04.2014										
Sensibilizzazione ed animazione territoriale				X	X						
Attività di comunicazione, informazione pubblicità				X							
Monitoraggio, controllo e valutazione											

Annualità 2014-2015

Attività	Data:	sett	ottob	nov	dic	genn	febr	marz	april	magg	giug	lugl	agos
Sensibilizzazione ed animazione territoriale				X									
Selezione discenti						X	X						



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Attività	Data:	sett	ottob	nov	dic	genn	febbr	marz	april	magg	giug	lugl	agos
STAGE FORMATORI SETTORE AGRARIO						X	X	X					
Formazione FORMATORI SETTORE ENOGASTRONOMIC O						X	X	X					
Laboratori FESR					X	X	X	X	X				
Formazione Linguistica Trasversale IPA Todaro, IPSEOA S. Francesco Paola, ITC Castrovillari, ITC Serra Cosenza, IIS Mortati Amantea, ITT Acquappesa, ITA Belvedere M.mo							X	X	X				
Formazione Compost ITA Belvedere Marittimo							X	X	X	X			
Formazione Pizza – Cucina IPSEOA S. Francesco Paola							X	X	X	X			
Formazione Peperoncino IPA Diamante							X	X	X	X			
Formazione Erbe officiali IPA Todaro							X	X	X	X			
Formazione Trasversale ECDL: IPA Todaro, IPA Spezzano Albanese, IPSEOA S. Francesco Paola, IPA Diamante, ITC "Serra" CS							X	X	X				
Autoimprenditorialità/ Orientamento () IPSEOA Paola, IPA Rende, IIS Amantea, IIS Serra Cosenza,							X	X	X	X			
Attività di comunicazione, informazione pubblicità			X	X	X	X	X	X	X	X			
Monitoraggio, controllo e valutazione			X	X	X	X	X	X	X	X			



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA

Annualità 2015-2016

Attività	Data:	sett	ottob	nov	dic	genn	febbr	marz	april	magg	giug	lugl	agos
Sensibilizzazione ed animazione territoriale		X	X	X									
Selezione discenti			X	X									
Formazione Linguistica Trasversale IPA Todaro, IPA Spezzano Albanese, IPSEOA S. Francesco Paola, IPA Diamante							X	X	X				
Formazione Trasversale ECDL: ITA Belvedere Marittimo IPA Todaro, IPSEOA S. Francesco Paola, IIS "Mortati" Amantea, ITC Castrovillari, ITT Acquappesa.							X	X	X				
Formazione Trasversale ICT4JOB ITC Serra Cosenza , IPSEOA Paola							X	X	X				
Autoimprenditorialità/ Orientamento (IPSEOA Paola, IPA Rende, IIS Amantea, IIS Serra Cosenza, ITG Castrovillari							X	X	X	X			
Formazione Olio IIS Spezzano Albanese							X	X	X	X			
Formazione Pane, Pasta, liquori IPSEOA S. Francesco Paola							X	X	X	X			
Formazione Pasticceria IPA Diamante							X	X	X	X			
Formazione Vino, Colture energetiche IPA Todaro							X	X	X	X			
Attività di comunicazione, informazione pubblicità			X	X	X	X	X	X	X	X			
Monitoraggio, controllo e valutazione			X	X	X	X	X	X	X	X			
Rendicontazione													X

SEZIONE 3 – PIANO FINANZIARIO

Specificare il contributo richiesto alla Regione dal Polo per la realizzazione del Programma di rete.

Costo totale investimento	Contributo regionale richiesto	Cofinanziamento
€ 1.242.759,77	€ 1.239.196,07, di cui 969.550,07 a valere sul FSE e € 269.646,00 a valere sul FESR	€ 3563,70

PIANO FINANZIARIO

A) COSTI DIRETTI	COSTI	
	Finanziamento richiesto a valere dell'Avviso	Cofinanziamento privato
A.1 Preparazione (Non superiore al 10% di A.2)	76.223,49	
A.2 Realizzazione	955.932	3563,70
A.3 Diffusione dei risultati (Non superiore al 5% di A.2)	41.576,45	
A.4 Direzione e controllo interno	85.449,60	
TOTALE A)	1.159.181,54	
B) COSTI INDIRETTI		
TOTALE B) (max 15% dei Costi Diretti)	80.014,23	
TOTALE DEL FINANZIAMENTO RICHIESTO	1.239.196,00	3563,70

PREVENTIVO FINANZIARIO DETTAGLIATO⁴

A.1) COSTI DIRETTI		
	Finanziamento richiesto a valere dell'Avviso	Cofinanziamento privato
A.1 PREPARAZIONE (Massimo 10% della voce A.2)		
PROGETTAZIONE E ANALISI FABBISOGNI - Analisi fabbisogni	50.723,49 11.000	

⁴ Il proponente potrà inserire ulteriori righe qualora necessario in relazione proposta progettuale e, comunque, in conformità a quanto previsto dall'Avviso.



UNIONE EUROPEA

REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura

REPUBBLICA ITALIANA

A.1) COSTI DIRETTI		
	Finanziamento richiesto a valere dell'Avviso	Cofinanziamento privato
- Progettazione iniziale	11.000	
- Progettazione specifica	28.723,49	
PUBBLICIZZAZIONE E PROMOZIONE DEL PROGETTO		
- Azione informativa FSE/FESR	17.000	
Elaborazione materiale didattico	8.000	
Costituzione ATI/ATS	500,00	
SUBTOTALE	76.223,49	
A.2) REALIZZAZIONE		
<i>EROGAZIONE DELL'INTERVENTO FORMATIVO</i>		
Personale interno – TUTOR D'AULA	39.600	
Docenti Esterni	105.600	
Consulenti – Tutor Aziendale	25.200	
Tutor interni stage	25.200	
Esperti – Inglese ed Informatica – ITC4job	109.800	
Spese legate ad utenti e partecipanti – Certificazioni linguistiche ed informatiche - ITC4job	53850	
Orientamento	66000	
Spese trasferte, vitto e alloggio docenti		
Assicurazioni	5.100	
Spese per stage e visite guidate – Alternanza Scuola-Lavoro,	129300	
Stage per formatori agrario; corso per formatori enogastronomia	26.000,00	
	585.650 FSE	
<i>UTILIZZO LOCALI E ATTREZZATURA</i>		
Acquisto materiale nuovo +piccoli adattamenti edilizi /installazione collaudo	269.646 FESR	
Acquisto materiale usato		
Affitto attrezzature		3563,70
Leasing		
Ammortamenti		
Spese di manutenzione dei beni		
Licenza d'uso software		



UNIONE EUROPEA

REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura

REPUBBLICA ITALIANA

A.1) COSTI DIRETTI		
	Finanziamento richiesto a valere dell'Avviso	Cofinanziamento privato
Collegamenti telematici		
UTILIZZO MATERIALI PER L'ATTIVITA' PROGRAMMATA		
Materiale didattico ad uso collettivo	10,000	
Materiale didattico ad uso individuale	11.436	
Dispositivi di protezione individuale		
Materiali di consumo per le esercitazioni	79.200	
	100.636	
SUBTOTALE	955.932	
A.3) DIFFUSIONE RISULTATI (Massimo 5% della voce A.2)		
Incontri e seminari	18.000	
Elaborazioni report e studi	2.000	
Pubblicazioni	10.000	
Pubblicità	11.576,45	
SUBTOTALE	41.576,45	
A.4) DIREZIONE E CONTROLLO		
Direzione, coordinamento dell' operazione	45.449,60	
Direzione generale	(30.449,60	
Coordinamento percorsi formativi specifici	15.000,00)	
Attività di segreteria/amministrazione	20.000	
<i>Altri costi amministrativi</i>		
Sistema di monitoraggio	10.000	
Autovalutazione interna del progetto	5.000	
Monitoraggio fisico finanziario	5.000	
SUBTOTALE	85.449,60	
TOTALE A	1.159.181,54	
B) COSTI INDIRETTI		
	COSTI	
	Finanziamento richiesto a valere dell'Avviso	Cofinanziamento privato
Manutenzione ordinaria/pulizia locali	20.000	
Utenze	11.000	
Spese telefoniche	6.000	
Spese di riscaldamento/condizionamento immobili	12.000	
Forniture per ufficio	4.014,23	
Imposte/tasse/oneri	12.000	
Servizi ausiliari (centralino, portineria, sorveglianza, ecc.)	15.000	
TOTALE B)	80.014,23	
TOTALE	1.239.196,00	



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



REPUBBLICA ITALIANA