



Fondo paritetico Interprofessionale FonarCom

Avviso Generalista 1/2020

RELAZIONE FINALE

Piano Formativo

AGgiornamento degli Operatori per la Riqualficazione Aziendale – AG.O.R.A'.

Piano: A0120-0250 - CUP: I61B20000840008

INDICE

Dati generali del piano	pg.3
Relazione finale sul progetto P01	pg.5
Relazione finale sul progetto P02	pg.7
Relazione finale sul progetto P03	pg.10
Relazione finale sul progetto P04	pg.13
Relazione finale sul progetto P05	pg.16
Relazione finale sul progetto P06	pg.18
Relazione finale sul progetto P07	pg.20
Relazione finale sul progetto P08	pg.22
Relazione finale sul progetto P09	pg.25
Relazione finale sul progetto P010	pg.28
Relazione finale sul progetto P011	pg.30
Relazione finale sul progetto P012	pg.32
Relazione finale sul progetto P013	pg.35
Relazione finale sul progetto P014	pg.37
Relazione finale sul progetto P015	pg.40
Relazione finale sul progetto P016	pg.42
Relazione finale sul progetto P017	pg.45
Conclusioni	pg.47

DATI GENERALI DEL PIANO

Soggetto Proponente e attuatore:	Associazione Eris Ente di formazione accreditato presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale con DDS. n. 1102 del 01/09/2021
Data di Pubblicazione Avviso:	15/09/2020
Data di presentazione Parti Sociali:	15/10/2020
Data Delibera di approvazione:	22/12/2020
Data di avvio:	22/12/2020
Data di conclusione:	22/05/2022
Assistente Tecnico Fase Attuativa:	dott. Vincenzo Mulè
Revisore Visite in Itinere:	dott. Massimo Di Costa
Revisore Certificazione Finale:	dott.ssa Antonella Grillo

Imprese Beneficiarie:

1. **Autosystem** – Sede legale Catania, Via Vincenzo Giuffrida n.187, cap. 95128 – Piccola impresa
2. **Pronto Pizza Snc di Di Stefano Nicola e Alfredo** – Sede legale Adrano (CT), Via Duca di Misterbianco n.23, cap. 95031 – Micro impresa
3. **Unifarmed S.r.l.** – Sede legale Adrano (CT), Via Catania n. 46, cap 95031 – Micro impresa
4. **Cafè Europa di Carcagnolo Giuseppe S.N.C.** – Sede legale Adrano (CT), Piazza Umberto n. 3, cap. 95031 – Micro impresa
5. **Orizzonte Soc.coop.va Sociale ARL** – Sede legale Adrano (CT), Via Merenda n. 28, cap. 95031 – Micro impresa
6. **Agriscilia S.r.l.** – Sede legale Belpasso (CT), Contrada Valcorrente/Pantano snc, cap. 95031 – Piccola impresa
7. **Innova Life S.r.l.** – Sede legale Adrano (CT), Via Santa Lucia Vetere n. 2/4, cap. 95031 – Micro impresa
8. **Rosano Dry Fruit S.r.l.** – Sede legale Adrano (CT), Contrada Dagala s.n., cap. 95031 – Micro impresa
9. **Fieldgood S.r.l.** – Sede legale Catania, Viale Ruggero Di Lauria n. 59/A, cap. 95126 – Piccola impresa

10. **Tomaselli Bar E Pasticceria** – Sede legale Adrano (CT), Piazza Umberto n. 68, cap. 95031 – Micro impresa

11. **Agriscilia S.p.a.** – Sede legale Belpasso (CT), Contrada Vignale n. 7, cap. 95032, Micro impresa

12. **Catalano Placido** – Sede legale Aci Castello, Via Re Martino n. 211, cap. 95021, Micro impresa

Numero progetti formativi:	17
Numero ore complessive Piano formativo:	449
Totale ore formative in Aula:	283
Totale ore formative in Training on the job:	166
Numero OFA complessive Piano formativo:	3.547
Numero allievi complessivi Piano Formativo:	247
Soggetti Delegati:	SI
Soggetto Delegato:	Soc. Coop. Tom&Gerry
Soggetti Partner:	NO
Cofinanziamento:	0,00 €
Totale complessivo del Piano:	76.388,00 €

Settori produttivi di appartenenza delle Aziende coinvolte nelle attività progettuali:

- Attività manifatturiere
- Commercio all'ingrosso e al dettaglio; Riparazione di autoveicoli, motocicli e di beni personali e per la casa
- Alberghi e ristoranti
- Trasporti, magazzinaggio e comunicazioni
- Attività immobiliari, noleggio, informatica, ricerca, servizi alle imprese

Finalità del piano formativo:

- Competitività d'impresa / innovazione
- Formazione ex-lege (obbligatoria)
- Mantenimento / aggiornamento delle competenze

Ambito tematico del Piano Formativo:

- Tematica 1 – (Sicurezza Prevenzione)
- Tematica 2 – (Adeguamento competenze / Innovazione)

Relazione finale sul Progetto P1

“Competenze innovative e nuovi standard di qualità nelle produzioni di pasticceria gluten free”

Data inizio	27/04/2022
Data conclusione	11/05/2022
Durata ore	41
Modalità formativa	Training on the job
Sede di svolgimento	Innova Life
Docenti	Bulla Antonino 25 ore; Menza Rosario 16 ore
Tutor	Bulla Antonio

Lavoratori in formazione:

BAVIERA FRANCESCO; BRANCHINA ARIANNA; CASTELLI ANDREA; MESSINA FRANCESCO; QUACECI MARIA GRAZIA; SALINES SIMONE; SANTANGELO DOMENICO

Obiettivi formativi:

Ampliare l'offerta aziendale dei prodotti di pasticceria gluten free; Accrescere il prestigio dell'azienda grazie al recupero della più antica produzione artigianale di pasticceria siciliana adattandola alle richieste del segmento gluten free; Sviluppare le competenze dei dipendenti nelle lavorazioni dei semilavorati di pasticceria; Innalzare i livelli qualitativi dei processi aziendali secondo gli standard internazionali BRC e IFS condivisi fra le filiere agroalimentari della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 - Gestione aziendale (risorse umane, qualità, ecc) e amministrazione – durata 25 ore: Lo standard internazionale BRC (Global Standard For Food Safety) per la certificazione di qualità nella filiera di fornitura dei prodotti della Grande Distribuzione Organizzata (GDO); Impegno nella direzione; HACCP; Sicurezza Alimentare e Sistemi di Gestione della Qualità; Standard dello Stabilimento; Controllo del Prodotto; Controllo dei Processi; Personale; Lo standard internazionale IFS condiviso fra le filiere agroalimentari della

Grande Distribuzione Organizzata (GDO) per il rispetto di alcune norme igieniche e di buone prassi nei processi produttivi, valide a garantire un buon livello di sicurezza e di qualità: Responsabilità della direzione; Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare; Gestione delle Risorse; Pianificazione e Processi di Produzione; Misurazione, Analisi, Miglioramento; Food Defence e Ispezioni Esterne.

Tematica formativa 2 - Sviluppo delle abilità – durata 16 ore: Tecniche di antica pasticceria siciliana; Processi e cicli di lavoro della produzione di pasticceria secondo le antiche tradizioni; Tecniche di lavorazione delle materie e dei semilavorati nella produzione di prestigiosa pasticceria siciliana; Buone prassi anti-Covid-19.

Modalità formative e metodologie didattiche:

Il “Training on the job” è caratterizzato da una pratica lavorativa, centrata sui compiti e fondata sull’esperienza del fare. Questa risulta particolarmente indicata per acquisire uno specifico “know-how” sul campo di lavoro, attraverso concrete esperienze formative necessarie per mettersi alla prova e verificare, integrare, rielaborare le proprie conoscenze ed imparare lavorando. I docenti incaricati sono esperti, provenienti dal settore produttivo di riferimento, con elevato livello di qualificazione ed esperienza nella disciplina oggetto di insegnamento. Questi hanno svolto il ruolo fondamentale di “esperto/mentor” nella materia oggetto della formazione e hanno monitorato il processo di apprendimento, instaurando con i discenti una relazione basata sul confronto e sull’ascolto.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l’Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l’iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell’apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Salines Simone – n.10/10 – Tematica 1 | n.10/10 – Tematica 2
- Quaceci Maria Grazia - n.10/10 – Tematica 1 | n.10/10 – Tematica 2
- Santangelo Domenico - n.9/10 – Tematica 1 | n.10/10 – Tematica 2
- Messina Francesco - n.10/10 – Tematica 1 | n.10/10 – Tematica 2
- Castelli Andrea - n.9/10 – Tematica 1 | n.10/10 – Tematica 2
- Branchina Arianna - n.9/10 – Tematica 1 | n.10/10 – Tematica 2
- Baviera Francesco - n.10/10 – Tematica 1 | n.10/10 – Tematica 2

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa realizzare prodotti dolciari gluten free, rifacendosi alle più antiche tradizioni artigianali siciliane;
- sa coniugare le esigenze del segmento gluten free con le più prestigiose ricette dell’antica pasticceria siciliana;
- sa applicare buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19.

- sa riconoscere e applicare le procedure dello standard internazionale BRC nelle produzioni di pasticceria gluten free;
- sa riconoscere e applicare le procedure dello standard internazionale IFS nelle produzioni di pasticceria gluten free.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P2

“Competenze per l'internazionalizzazione di diagnostici, OTC, cosmetici ed alimenti speciali”

Data inizio	27/04/2022
Data conclusione	06/05/2022
Durata ore	41
Modalità formativa	Training on the job
Sede di svolgimento	Unifarmed
Docente	Menza Rosario
Tutor	Bulla Antonio
Lavoratori in formazione:	

CRISAFULLI ANDREA; DAMASCHIN LEONTINA; MENZA CLAUDIA; PUTRINO GIUSEPPE;
VASTA GIUSEPPE

Obiettivi formativi:

Accrescere le competenze nell'individuazione di strategie di analisi, marketing e di soluzioni innovative di e-commerce; Sviluppare abilità di networking per la comunicazione; Accrescere le capacità per costruire un progetto di internazionalizzazione basato su una prima analisi delle potenzialità esistenti e un efficace sistema di verifica della fattibilità futura; Acquisire gli strumenti per definire un preciso piano industriale che tenga conto delle caratteristiche dei mercati specifici e dei costi da sostenere; Incrementare le competenze professionali sull'organizzazione di un piano di vendita dei servizi aziendali sulla base del piano di marketing; Sviluppare le abilità digitali dei dipendenti sull'utilizzo di innovativi strumenti di web marketing e sulle strategie del commercio elettronico; Applicare buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 - Vendita, marketing - durata 30 ore:

Elementi di web-marketing e Marketing internazionale; Elementi di corrispondenza commerciale anche in lingua straniera; La valutazione degli investimenti; Le proiezioni finanziarie; Strategie per la progettazione di soluzioni di e-commerce; La compravendita online; Soluzione di commercio elettronico; Utilizzo di statistiche di accesso per la definizione di un piano di web-marketing; Tecniche di e-commerce; Tecniche di networking; Progettazione di soluzioni di e-commerce; Applicare tecniche di comunicazione per il commercio elettronico; Elaborare dati statistici per definire strategie di web-marketing; Buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19.

Tematica formativa 2 - Informatica - durata 11 ore:

Software e piattaforme telematiche per la ricerca di dati; Analisi ed elaborazione dei dati tramite l'uso di ICT.

Modalità formative e metodologie didattiche:

Il "Training on the job" è caratterizzato da una pratica lavorativa, centrata sui compiti e fondata sull'esperienza del fare. Questa risulta particolarmente indicata per acquisire uno specifico "know-how" sul campo di lavoro, attraverso concrete esperienze formative necessarie per mettersi alla prova e verificare, integrare, rielaborare le proprie conoscenze ed imparare lavorando. Il docente incaricato è esperto, proveniente dal settore produttivo di riferimento, con elevato livello di qualificazione ed esperienza nella disciplina oggetto di insegnamento. Questo ha svolto il ruolo fondamentale di "esperto/mentor" nella materia oggetto della formazione e ha monitorato il processo di apprendimento, instaurando con i discenti una relazione basata sul confronto e sull'ascolto.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Crisafulli Andrea – n.10/10
- Damaschin Leontina – n.10/10
- Purtrino Giuseppe – n.10/10
- Menza Claudia – n.10/10
- Vasta Giuseppe – n.10/10

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa descrivere il mercato potenziale dell'azienda;
- sa definire il piano di marketing;
- sa verificare il raggiungimento degli obiettivi attraverso il monitoraggio del piano di marketing;
- sa commercializzare i prodotti aziendali tramite gli strumenti e le strategie del commercio elettronico;
- sa applicare buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19.
- sa applicare tecniche e strategie di web-marketing e marketing internazionale;
- sa promuovere il prodotto/servizio sul mercato internazionale.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P3

“Aggiornamento delle competenze nella trasformazione agroalimentare siciliana”

Data inizio	23/11/2021
Data conclusione	28/12/2021
Durata ore	13
Numero edizioni	4
Modalità formativa	Training on the job
Sede di svolgimento	Agriscilia s.r.l.
Docente	La Rosa Giovanni
Tutor	Bulla Antonio

Lavoratori in formazione

1a edizione: BONFORTE SERENA; CARUSO PATRIZIA; D'ANGELO LAURA; DISTEFANO GIOVANNA; MARINO GIOVANNI FRANCESCO; MARLETTA ROBERTO; PARISI DANIELA; RUSSO VALENTINA; TRUSSO ZIRNA NANJI.

2a edizione: CAMUTI MARIA TERESA; CASTORINA ANGELO ANDREA; DI DOMENICO SALVATORE; GARILLI GRAZIA FEDERICA; MARLETTA GINO; MICALIZZI LUCA GIUSEPPE; MIRONE GIUSEPPE; RIBAUDO GIANLUCA; RUSSO ANDREA; SCHILIRO' NUNZIO ATTILIO; SERRANO CARMELO LEONARDO

3a edizione: AIELLO MICHELE; DI GRAZIA GRAZIELLA; DI MARI STEFANIA; INNOCETA SEBASTIANO ANDREA; ISAIA SALVATORE; MINNI' DANIELE; MINNI' LUIGI VALENTINO; PIRRACCHIO FRANCESCA DENISE; RUSSO ADA; SAITTA ALESSANDRO; URSO SONIA; VIGLIANESI GIUSEPPE

4a edizione: BATTIATO ALFIO; GIUFFRIDA NATALE SANTI; MAGRI' CARMELO; MARCHESE SALVATORE ALESSANDRO; MICALIZZI FABRIZIO; MODICA STELLA; ORTOLANI SANTO ALESSIO; PIANO GIANLUCA; PLASTINI ALESSIA FRANCESCA; RAIMONDO PASQUALINO ANDREA; RAPISARDA SOFIA; SAITTA PATRIZIA; SANTORO GIUSEPPE; TOSTO MARIO; TRIVULZIO MIRKO; VINCI ANDREA

Obiettivi formativi:

Accrescere le competenze di pianificazione delle fasi di lavoro assegnato e preparazione di strumenti, attrezzature e macchinari; Sviluppare le competenze nel controllo di gestione degli step procedurali che compongono il processo di trasformazione agroalimentare; Sviluppare le competenze professionali di approvvigionamento e stoccaggio di materie prime e semilavorati; Aggiornare le abilità professionali sulla gestione delle fasi di lavorazione della trasformazione, realizzazione e valorizzazione di prodotti agroalimentari siciliani; applicare buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 - Gestione aziendale (risorse umane, qualità etc.) e amministrazione - durata 5 ore:

Il ciclo di trasformazione agroalimentare; Criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo.

Tematica formativa 2 - Sviluppo delle abilità - durata 8 ore:

Tecniche e tecnologie di trasformazione e valorizzazione agroalimentare; Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene; Tecniche di controllo e di analisi; Tipologie di confezionamento; Buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica "Aula" è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze a abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Marletta Roberto - n.10/10
- Di Stefano Giovanna - n.10/10
- Parisi Daniela - n.10/10
- Trusso Zirna Nanci - n.10/10
- Russo Valentina - n.10/10
- Marino Giovanni Francesco - n.10/10
- Bonforte Serena - n.10/10
- Caruso Patrizia - n.10/10
- D'Angelo Laura - n.10/10
- Camuti Maria Teresa - n.10/10

- Castorina Angelo Andrea - n.9/10
- Di Domenico Salvatore - n.9/10
- Garilli Grazia Federica - n.10/10
- Marletta Gino - n.9/10
- Micalizzi Luca Giuseppe - n.9/10
- Mirone Giuseppe - n.10/10
- Ribaldo Gianluca - n.10/10
- Russo Andrea - n.10/10
- Schilirò Nunzio Attilio - n.10/10
- Serrano Carmelo Leonardo - n.10/10
- Urso Sonia - n.10/10
- Minni Daniele - n.10/10
- Aiello Michele - n.10/10
- Isaia Salvatore - n.10/10
- Di Grazia Graziella - n.10/10
- Russo Ada - n.8/10
- Innoceta Sebastiano Andrea - n.7/10
- Saitta Alessandro - n.8/10
- Viglianesi Giuseppe - n.9/10
- Di Mari Stefania - n.8/10
- Pirracchio Francesca Denise - n.9/10
- Minni Luigi - n.10/10
- Plastini Alessia Francesca - n.10/10
- Saitta Patrizia - n.10/10
- Modica Stella - n.8/10
- Santoro Giuseppe - n.9/10
- Magrì Carmelo - n.10/10
- Micalizzi Fabrizio - n.9/10
- Rapisarda Sofia - n.10/10
- Vinci Andrea - n.9/10
- Marchese Alessandro Salvatore - n.9/10
- Tosto Mario - n.10/10
- Trivulzio Mirko - n.10/10
- Ortolani Santo Alessio - n.10/10
- Raimondo Pasqualino - n.8/10
- Giuffrida Natale - n.9/10
- Battiato Alfio Emanuele - n.10/10
- Piano Gianluca - n.10/10

I discendenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa pianificare e organizzare il proprio lavoro;
- sa monitorare il livello di qualità di processo rispetto a indicatori di risultato prefissati, contestualizzando l'applicazione di misure preventive, correttive e/o migliorative;

- sa condurre la trasformazione, il confezionamento e la conservazione dei prodotti alimentari;
- sa applicare buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P4

“Aggiornamento delle competenze nei processi logistici della commercializzazione di prodotti agroalimentari siciliani”

Data inizio	03/01/2022
Data conclusione	14/03/2022
Durata ore	33
Modalità formativa	Aula
Sede di svolgimento	Agrisicilia s.p.a.
Docente	Madile Stefano
Tutor	Bulla Antonio

Lavoratori in formazione:

BASILE ANDREA; BLANDINI DARIO; FIORENZA GAETANO; GARBATO CARMELO; LO BELLO TIZIANA; MOSCHETTO DANIELA; PLATANIA VINCENZO

Obiettivi formativi:

Accrescere le competenze dei lavoratori nel processo di approvvigionamento, seguendo procedure codificate di selezione dei fornitori, richieste di preventivo e ordine di acquisto; Migliorare le abilità nella gestione delle registrazioni interne e dei programmi applicativi dedicati ai processi di logistica a supporto della commercializzazione dei prodotti aziendali; Incrementare le abilità professionali nelle operazioni di ricevimento, controllo, reso, contabilizzazione dei pagamenti e archiviazione documentale; applicare buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 - Gestione aziendale (risorse umane, qualità, etc.) e amministrazione- durata 33 ore:

Il sistema di qualità e le procedure interne del processo di approvvigionamento; La gestione del database dei fornitori, criteri di qualificazione e selezione; La richiesta del preventivo e l'ordine di acquisto, procedure esecutive e registrazioni; Il ricevimento, il controllo e la reportistica dedicata; Il reso; La contabilizzazione della fattura e dei pagamenti; Archiviazione; Software dedicati ai processi logistici; Buone prassi anti-Covid-19.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica "Aula" è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze a abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Basile Andrea - n.8/10
- Lo Bello Tiziana - n.10/10
- Blandini Dario - n.10/10
- Fiorenza Gaetano - n.9/10
- Garbato Carmelo - n.10/10
- Platania Vincenzo - n.10/10

- Moschetto Daniela - n.9/10

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni;
- sa approntare spazi, strumenti, attrezzature e macchine necessari alla dislocazione delle merci nei diversi locali;
- sa predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- sa effettuare le operazioni di stoccaggio e movimentazione merci in conformità alla normativa di sicurezza ed in funzione delle loro caratteristiche ed utilizzo, curando la trasmissione delle informazioni;
- sa collaborare alle operazioni di trasporto e spedizione merci, curandone prelievo e imballaggio secondo le specifiche assegnate e nel rispetto della normativa di sicurezza; sa effettuare operazioni di trattamento documentale delle merci nel rispetto della normativa amministrativa e contabile di riferimento nazionale e internazionale;
- sa curare i processi di approvvigionamento; fornitura, acquisto, nel rispetto del sistema di gestione di qualità dell'organizzazione;
- sa applicare buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P5

“Competenze innovative nella logistica nel mercato dei ricambi”

Data inizio	08/06/2021
Data conclusione	08/07/2021
Durata ore	14
Numero edizioni	3
Modalità formativa	Aula
Sede di svolgimento	Autosystem
Docente	De Masi Placido
Tutor	Bulla Antonio

Lavoratori in formazione

1a edizione: MANKA OUSMANE; ORIGLIO ANTONIO; RAPISARDA LUCA; TARANTELLA NICOLETTA; TROVATO AGATINO; ZAPPALA' GIUSEPPE ANDREA

2a edizione: BERTINO GABRIELE; COCO GIUSEPPE; FRASCONA' VALERIA; MAZZACUA EUGENIO; NICEFORO GAETANO; SPAMPINATO SERGIO

3a edizione: FAMOSO TIZIANA; GAZZARA GIUSEPPE SALVATORE; LAUDANI SALVATORE MICHELE; MARINO SALVATORE GIUSEPPE; NICEFORO MAURO; NICOLOSI DARIO

Obiettivi formativi:

Accrescere le competenze tecnico professionali nell'ambito della logistica di supporto alla commercializzazione dei ricambi d'auto; standardizzare le metodologie di lavoro a elevati indici procedurali, certificati dal Sistema di Gestione Qualità dell'organizzazione; customizzare, attraverso la formazione, il nuovo software di gestione integrata di tutti i processi di logistica e magazzino acquistato dall'azienda; aggiornare il personale sulle nuove procedure di prevenzione e protezione da rischio di contagio Covid-19.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 - -Gestione aziendale (risorse umane, qualità,etc.) e amministrazione - durata 14 ore:

Approntare gli ordini, registrazioni, procedure e software aziendale; Codifica e ripetizione della merce in entrata in base alla tipologia/natura/destinazione; Disposizione dei movimenti delle merci/prodotti in relazione alla ripartizione delle aree di stoccaggio e della rotazione delle stesse; Controllo dello stato di conservazione delle merci/prodotti; Esecuzione di operazioni inerenti all'inventario del magazzino; Procedure di spedizione, registrazioni; Esecuzione delle operazioni in sicurezza per sé e per gli altri contro il rischio di contagio da Covid-19.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica “Aula” è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze e abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Manka Ousmane - n.10/10
- Origlio Antonio - n.10/10
- Rapisarda Luca - n.10/10
- Tarantello Nicoletta - n.10/10
- Trovato Agatino - n.10/10
- Zappalà Giuseppe Andrea - n.10/10
- Bertino Gabriele - n.10/10
- Coco Giuseppe - n.10/10
- Frasconà Valeria - n.10/10
- Mazzacua Eugenio - n.10/10
- Niceforo Gaetano - n.10/10
- Spampinato Sergio - n.10/10
- Famoso Tiziana - n.10/10
- Gazzara Giuseppe Salvatore - n.10/10
- Laudani Salvatore - n.10/10
- Marino Salvatore - n.10/10
- Niceforo Mauro - n.10/10
- Nicolosi Dario - n.10/10

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa applicare correttamente le procedure dell'approvvigionamento;
- sa utilizzare correttamente e in autonomia le registrazioni a supporto dei processi di logistica;

- sa condurre le operazioni di ricezione, stoccaggio e magazzino;
- sa adottare le misure di prevenzione e protezione da rischio di contagio da Covid-19.
- sa utilizzare il nuovo software di gestione integrata di tutti i processi di logistica e magazzino acquistato dall'azienda.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P6

“Aggiornamento delle abilità personali nella comunicazione telefonica”

Data inizio	29/07/2021
Data conclusione	30/07/2021
Durata ore	6
Modalità formativa	Training on the job
Sede di svolgimento	Autosystem
Docente	De Masi Placido
Tutor	Bulla Antonio

Lavoratori in formazione

FAMOSO TIZIANA; FASSARI ROBERTA; FINOCCHIARO ANTONIO; NICEFORO MAURO;
NICOTRA ALFIO NATALE

Obiettivi formativi:

Accrescere le abilità comunicative e relazionali finalizzate al processo di accoglienza, prima informazione e orientamento del cliente; sviluppare abilità di comunicazione telefonica nell'interazione con la clientela; sviluppare abilità personali di gestione dello stress e di problem solving per una più efficace organizzazione e produttività dell'esercizio.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 - Sviluppo delle abilità - durata 6 ore:

Tecniche di comunicazione telefonica (apertura, identificazione, comprensione delle esigenze, contenuto, soddisfazione delle esigenze, chiusura); Parlare e ascoltare in maniera efficace; Tecniche di accoglienza del cliente e accompagnamento all'attuazione delle misure interne di sicurezza per contenere il rischio di contagio da Covid-19; La prima informazione e l'orientamento del cliente sui servizi aziendali; La gestione del conflitto interpersonale e tecniche di problem solving; Buone prassi di accoglienza e Customer Care.

Modalità formative e metodologie didattiche:

Il "Training on the job" è caratterizzato da una pratica lavorativa, centrata sui compiti e fondata sull'esperienza del fare. Questa risulta particolarmente indicata per acquisire uno specifico "know-how" sul campo di lavoro, attraverso concrete esperienze formative necessarie per mettersi alla prova e verificare, integrare, rielaborare le proprie conoscenze ed imparare lavorando. Il docente incaricato è esperto, proveniente dal settore produttivo di riferimento, con elevato livello di qualificazione ed esperienza nella disciplina oggetto di insegnamento. Questo ha svolto il ruolo fondamentale di "esperto/mentor" nella materia oggetto della formazione e ha monitorato il processo di apprendimento, instaurando con i discenti una relazione basata sul confronto e sull'ascolto.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Finocchiaro Antonio - n.10/10
- Nicotra Alfio - n.10/10
- Famoso Tiziana - n.10/10
- Fassari Roberta - n.10/10
- Niceforo Mauro - n.10/10

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa applicare tecniche di comunicazione e fidelizzazione del cliente;
- sa proporre in maniera efficace i servizi aziendali;
- sa applicare e far rispettare dai clienti le misure di prevenzione da rischio di contagio Covid-19.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P7

“Aggiornamento delle competenze amministrative nei servizi logistici del mercato dei ricambi d'auto”

Data inizio	19/07/2021
Data conclusione	23/07/2021
Durata ore	10
Modalità formativa	Training on the job
Sede di svolgimento	Autosystem
Docente	Datola Vincenzo
Tutor	Bulla Antonio
Lavoratori in formazione	

FINOCCHIARO ANTONIO; FRASCONA' VALERIA; MILAZZO MARIA CONCETTA;
SAMPIERI LORELLA; TARANTELLA NICOLETTA

Obiettivi formativi:

Accrescere le competenze di predisposizione della documentazione fiscale e delle scritture; Sviluppare le capacità operative riferite ai principi contabili; Migliorare la capacità di organizzare dati e informazioni per la stesura di report; Migliorare la capacità di monitorare la corretta attuazione del processo contabile.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 - Gestione aziendale e amministrazione - durata 10 ore:

Tecniche di rilevazione contabile e applicativo gestionale di riferimento; Tenuta dei registri obbligatori; Elementi di tecnica commerciale; Tecniche di base di amministrazione del personale e applicativo gestionale di riferimento; Buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19.

Modalità formative e metodologie didattiche:

Il "Training on the job" è caratterizzato da una pratica lavorativa, centrata sui compiti e fondata sull'esperienza del fare. Questa risulta particolarmente indicata per acquisire uno specifico "know-how" sul campo di lavoro, attraverso concrete esperienze formative necessarie per mettersi alla prova e verificare, integrare, rielaborare le proprie conoscenze ed imparare lavorando. Il docente incaricato è esperto, proveniente dal settore produttivo di riferimento, con elevato livello di qualificazione ed esperienza nella disciplina oggetto di insegnamento. Questo ha svolto il ruolo fondamentale di "esperto/mentor" nella materia oggetto della formazione e ha monitorato il processo di apprendimento, instaurando con i discenti una relazione basata sul confronto e sull'ascolto.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Tarantello Nicoletta - n.10/10
- Sampieri Lorella - n.10/10
- Finocchiaro Antonio - n.10/10
- Frasonà Valeria - n.10/10
- Milazzo Maria Concetta - n.10/10

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa gestire il sistema aziendale delle rilevazioni contabili;
- sa gestire il sistema di rilevazione ai fini IVA;
- sa collaborare all'elaborazione del bilancio di esercizio;
- sa gestire le procedure di amministrazione del personale;
- sa applicare buone prassi per contenere il rischio di contagio da Covid 19.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P8

“Qualificazione delle competenze in informatica e comunicazione per i servizi di ricerca di mercato, sondaggi di opinione e ricerca sociale”

Data inizio	05/05/2022
Data conclusione	12/05/2022
Durata ore	34
Numero edizioni	2
Modalità formativa	Training on the job
Sede di svolgimento	Fieldgood
Docente	Carbone Salvo

Tutor Bulla Antonio

Lavoratori in formazione

1a edizione: BRANCATO ROSSELLA; DI MAURO GIORGIA RITA; FRANCHINO FAUSTO; GIOCONDO CARMELO DARIO; SAPORITO LUCIA RITA; SCARINZI ROBERTO SPIRIDIONE

2a edizione: CHISARI NUNZIA CLARA; DI MAURO CARMELA; IUVARA VALENTINA; LANZAFAME LUCIO; PALADINO ALESSIA MARIA; PRIVITERA OTTAVIA; SAITTA ALESSIA

Obiettivi formativi:

Accrescere le abilità comunicative verbali, telefoniche e telematiche; accrescere la capacità di utilizzo della fraseologia tecnica in lingua francese e inglese; sviluppare le competenze digitali nell'uso dell'ICT; Implementare le competenze tecniche nell'uso e nella gestione dei nuovi software per le indagini di mercato, recentemente acquistati dall'azienda.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 - Sviluppo delle abilità - durata 23 ore:

Processo dell'accoglienza del cliente nella comunicazione verbale, telefonica e telematica; Tecniche di comunicazione efficace e di intervista; Applicazione di una corretta dizione; La fraseologia telefonica di base in lingua inglese e francese; Buone prassi contro il rischio di contagio da Covid-19.

Tematica formativa 2 - Informatica - durata ore 11:

Software e piattaforme telematiche per la ricerca dei dati; Analisi ed elaborazione dei dati tramite l'uso di strumenti ICT.

Modalità formative e metodologie didattiche:

Il "Training on the job" è caratterizzato da una pratica lavorativa, centrata sui compiti e fondata sull'esperienza del fare. Questa risulta particolarmente indicata per acquisire uno specifico "know-how" sul campo di lavoro, attraverso concrete esperienze formative necessarie per mettersi alla prova e verificare, integrare, rielaborare le proprie conoscenze ed imparare lavorando. Il docente incaricato è esperto, proveniente dal settore produttivo di riferimento, con elevato livello di qualificazione ed esperienza nella disciplina oggetto di insegnamento. Questo ha svolto il ruolo fondamentale di "esperto/mentor" nella materia oggetto della formazione e ha monitorato il processo di apprendimento, instaurando con i discenti una relazione basata sul confronto e sull'ascolto.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di

valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Scarinzi Roberto – n.9/10 Tematica 1 | n.6/7 Tematica 2
- Saporito Lucia Rita – n.10/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2
- Giocondo Carmelo – n.9/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2
- Franchino Fausto – n.10/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2
- Di Mauro Giorgia – n.8/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2
- Brancato Rossella – n.10/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2
- Di Mauro Carmela – n.10/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2
- Luavara Valentina – n.9/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2
- Lanzafame Lucio – n.10/10 Tematica 1 | n.6/7 Tematica 2
- Saitta Alessia – n.9/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2
- Privitera Ottavia – n.10/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2
- Paladino Alessia – n.10/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2
- Chisari Nunzia – n.10/10 Tematica 1 | n.7/7 Tematica 2

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa applicare tecniche di accoglienza e di intervista del cliente per cogliere il bisogno manifesto e rilevare esigenze inesprese;
- sa gestire una comunicazione verbale, telefonica e telematica efficace;
- sa riconoscere e utilizzare elementi della fraseologia tecnica in lingua inglese e francese;
- sa applicare buone prassi per contenere il rischio di contagio da Covid 19.
- Sa utilizzare il software "Survey Sparrow" dedicato alle indagini di mercato di recente acquisto dell'azienda.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P9

“Primo soccorso per aziende gruppo B”

Data inizio 28/02/2022

Data conclusione 19/05/2022

Durata ore 12

Numero edizioni 4

Modalità formativa Aula

Sede di svolgimento 1a edizione: Associazione Eris
2a edizione: Orizzonte soc. coop.
3a edizione: Caffè & dolcezze

Docente Gambero Riccardo

Tutor Bulla Antonino

Lavoratori in formazione

1a edizione: AMATO GIOVANNI; CIADAMIDARO ROSSELLA; DELL'AQUILA FRANCESCO;
DELL'ERBA CATALDO; MAZZAGLIA VINCENZO; MILONE AGATINO; NERI GIULIO;
PANTO' ANTONIO; RANDAZZO NICOLA; SCALIA GIONNI

2a edizione: COSTANZO SEBASTIANA; CUSUMANO ANNA; LA MANNA MARIA CARMELA;
PARATORE MARIA; SCIORTINO ROSEMARY; TOMASELLI AGATINA

3a edizione: CATALANO EMANUELE; COLLEY BILALI; GHARBI MAHJUUB; PUMA MARIA
DESIREE; SAVI ROBERTO; SCIUTO GIOVANNI; VASCO GIACOMO

Obiettivi formativi:

Aggiornare e potenziare le competenze, conoscenze e abilità dei lavoratori per attuare procedure di Primo Soccorso in azienda appartenente al gruppo B, in conformità all'Accordo Stato–Regioni del 07/07/2016, articoli 18 e 45 del D.Lgs. 81/08 e D.M. 388/03. Sviluppare nei lavoratori gli strumenti e le conoscenze per la gestione di un piano di primo soccorso.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 - Salute e sicurezza sul lavoro - durata 12 ore:

Allertare il sistema di soccorso - Cause e circostanze dell'infortunio; Comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza;
Riconoscere un'emergenza sanitaria - Scena dell'infortunio: raccolta delle informazioni;
previsione di pericoli evidenti e probabili- Accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato - Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato

cardiovascolare e respiratorio - tecniche di auto protezione del personale addetto al soccorso - Attuare gli interventi di primo soccorso - Riconoscimento e limiti di intervento di primo soccorso; Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro - Cenni di anatomia dello scheletro - Lussazioni, fratture e complicanze - Traumi e lesioni toraco-addominali; Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro - Lesioni da freddo e da calore, lesioni da corrente elettrica - Lesioni da agenti chimici, intossicazioni - Ferite lacerate contuse; Acquisire capacità di intervento pratico - Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N. - Tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute - Tecniche di primo soccorso nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta - Tecniche di rianimazione cardio polmonare - Tecniche di tamponamento emorragico - Tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto traumatizzato - Tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica "Aula" è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze a abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Milone Agatino - n.10/10
- Mazzaglia Vincenzo - n.10/10
- Neri Giulio - n.10/10
- Amato Giovanni - n.10/10
- Dell'Erba Cataldo - n.10/10
- Panto' Antonio - n.10/10
- Dell'Aquila Francesco - n.10/10
- Ciadamidaro Rossella - n.10/10
- Randazzo Nicola - n.10/10
- Scalia Gionni - n.10/10
- Santangelo Concetta - n.10/10
- Sciortino Rosemary - n.10/10

- Cusumano Anna - n.10/10
- La Manna Maria Carmela - n.10/10
- Costanzo Sebastiana - n.10/10
- Tomaselli Agatina - n.10/10
- Paratore Maria - n.10/10
- Vasco Giacomo - n.10/10
- Gharbi Mahjub - n.10/10
- Sciuto Giovanni - n.9/10
- Bilali Colley - n.8/10
- Puma Maria Desiree - n.10/10
- Catalano Emanuele - n.10/10
- Savi Roberto - n.10/10

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa riconoscere i rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro, i traumi e le patologie specifiche e le tecniche di intervento;
- sa assistere efficacemente le vittime in caso di infortunio o malore;
- sa limitare e controllare i danni derivanti dall'infortunio per le vittime, gli impianti e l'ambiente;
- sa garantire il coordinamento e la compatibilità tra soccorsi prestati negli ambienti di lavoro e quelli esterni.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P10

“Aggiornamento delle competenze antincendio - rischio alto”

Data inizio	17/02/2022
Data conclusione	23/02/2022
Durata ore	16
Modalità formativa	Aula
Sede di svolgimento	Orizzonte
Docente	Castellino Paolo
Tutor	Bulla Antonino

Lavoratori in formazione:

COSTANZO SEBASTIANA; CUSUMANO ANNA; LA MANNA MARIA CARMELA;
PARATORE MARIA; SANTANGELO CONCETTA; TOMASELLI AGATINA

Obiettivi formativi:

Sviluppare le conoscenze necessarie a ricoprire l'incarico di addetto antincendio secondo quanto previsto dal D.M. 10/03/98.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 – Salute e sicurezza sul lavoro – durata 16 ore:

L'incendio e la prevenzione: principi sulla combustione e l'incendio; le principali cause di incendio in relazione allo specifico ambiente di lavoro; prodotti della combustione; le sostanze estinguenti; triangolo della combustione; le principali cause di un incendio; effetti dell'incendio sull'uomo; rischi alle persone e all'ambiente in caso di incendio; divieti e limitazioni di esercizio; le principali cause di incendio in relazione allo specifico ambiente di lavoro; principali accorgimenti e misure comportamentali per prevenire gli incendi. Protezione antincendio: principali misure di protezione antincendio; attrezzature ed impianti di estinzione; chiamata dei soccorsi; rapporti con i vigili del fuoco.

Esercitazioni (prima parte): presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili; istruzioni sull'uso degli estintori portatili; presa visione e chiarimenti principali attrezzature ed impianti di spegnimento. Ulteriori misure di Prevenzione incendi: vie di esodo, compartimentazioni, distanziamenti; sistemi di allarme; segnaletica di sicurezza; illuminazione di sicurezza.

Approfondimento sull'incendio e la prevenzione: l'importanza del controllo degli ambienti di lavoro; l'importanza delle verifiche e delle manutenzioni sui presidi antincendio. Approfondimenti sulla protezione antincendio: misure di protezione passiva; impianti elettrici di sicurezza. Esercitazioni e prove pratiche (seconda parte): presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale (maschere, autoprotettore, tute, etc.); esercitazioni sull'uso delle attrezzature di spegnimento e di protezione individuale. Procedure da adottare in caso di incendio: procedure da adottare quando si scopre un incendio; procedure da adottare in caso di allarme; modalità di

evacuazione; modalità di chiamata dei servizi di soccorso; collaborazione con i vigili del fuoco in caso di intervento; esemplificazione di una situazione di emergenza e modalità procedurali.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica "Aula" è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze e abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Cusumano Anna - n.24/24
- Paratore Maria - n.24/24
- La Manna Maria Carmela - n.24/24
- Tomaselli Agatina - n.24/24
- Costanzo Sebastiana - n.24/24
- Santangelo Concetta - n.24/24

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa controllare costantemente la struttura e il funzionamento dei dispositivi antincendio come descritto nella normativa base;
- sa verificare le funzionalità delle uscite d'emergenza, porte antincendio e percorsi d'esodo;
- sa coadiuvare la progettazione dei sistemi antincendio, collaborare con gli esperti nella segnalazione delle criticità nella costruzione dei sistemi di allarme e procedure di intervento allo scopo di ridurre i rischi connessi agli incendi;
- sa valutare i probabili rischi e le cause che potrebbero generare un incendio;
- sa affrontare situazioni di emergenza aziendale a causa dell'innescò di incendio.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P11

“Formazione lavoratori - rischio alto”

Data inizio	08/06/2021
Data conclusione	17/06/2021
Durata ore	16
Modalità formativa	Aula
Sede di svolgimento	Orizzonte
Docente	Castellino Paolo
Tutor	Bulla Antonino

Lavoratori in formazione:

DIPRIMO MARIA; PARATORE MARIA; SANTANGELO CONCETTA; TOMASELLI AGATINA

Obiettivi formativi:

Implementare nei lavoratori le conoscenze e competenze obbligatorie in materia di salute e sicurezza specifici per le aziende del settore a rischio alto, in conformità alle richieste dell'art.

37 del D. Lgs. 81/08 e dell'Accordo Stato Regioni sulla Sicurezza dei Lavoratori sancito il 21/12/11.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 – Salute e sicurezza sul lavoro – durata 16 ore:

Modulo generico – 4 ore (Concetto di rischio; Concetto di danno; Concetto di prevenzione; Concetto di protezione; Organizzazione della prevenzione aziendale; Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; Organi di vigilanza, controllo e assistenza);

Modulo specifico – 12 ore (Rischi infortuni; Meccanici generali; Elettrici generali; Macchine; Attrezzature; Cadute dall'alto; Rischi da esplosione; Rischi chimici, Nebbie - Oli - Fumi - Vapori – Polveri; Etichettatura; Rischi cancerogeni; Rischi biologici; Rischi fisici, Rumore; Rischi fisici, Vibrazione; Rischi fisici, Radiazioni; Rischi fisici, Microclima e illuminazione; Videoterminali; Misure di sicurezza per prevenire il contagio da COVID-19; DPI; Organizzazione del lavoro; Ambienti di lavoro; Stress lavoro-correlato; Movimentazione manuale carichi).

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica “Aula” è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze a abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Di Primo Maria - n.22/22
- Paratore Maria - n.22/22
- Santangelo Concetta - n.22/22
- Tomaselli Agatina - n.22/22

- Sciortino Rosemary - n.20/22
- Saitta Carmela - n.22/22

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa riconoscere i rischi e i danni per la salute e la sicurezza connessi alla mansione ricoperta in azienda;
- sa adottare comportamenti adeguati al fine di tutelare la propria sicurezza e salute e quella dei propri colleghi;
- sa adottare misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristiche del settore;
- sa riconoscere i rischi per la salute causati dal Coronavirus (SARS-CoV-2) e sa applicare le misure di sicurezza per ridurre il contagio da COVID-19;
- sa utilizzare i dispositivi di protezione individuale;
- sa applicare il quadro normativo che disciplina la sicurezza e salute sul lavoro.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P12

“HACCP per personale che manipola alimenti”

Data inizio	13/05/2022
Data conclusione	18/05/2022
Durata ore	12

Modalità formativa	Aula
Sede di svolgimento	Cafè Europa
Docente	PolICASTRO Agatella Tommasa Maria
Tutor	BULLA Antonino

Lavoratori in formazione:

CIADAMIDARO ROSSELLA; MILONE AGATINO; RANDAZZO NICOLA

Obiettivi formativi:

Il corso HACCP si rivolge a coloro che espletano attività di cui alla categoria B (rischio medio) che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento, con l'obiettivo di fornire informazioni teorico - pratiche sulle specifiche norme di settore, sull'igiene e norme comportamentali, sull'igiene delle strutture e delle attrezzature, sulle buone prassi di lavorazione, ai sensi del D.Lgs. 193/2007, del Regolamento Europeo (CE) n. 178/2002, del Regolamento Europeo (CE) n.852/2004 e dei Decreti della Regione Siciliana - Assessorato della Sanità n° 176 e n° 1125 del 2007.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 - Salute e sicurezza sul lavoro - durata 12 ore:

Cenni sulle principali norme in materia di alimenti; Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti; Analisi del rischio: Il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni; Comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche; Igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.); Igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, etc.; Procedure di autocontrollo: nomina del responsabile, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo, analisi specifica delle problematiche proprie delle varie aziende alimentari, analisi delle strutture edilizie ed attrezzature; Procedure di gestione del sistema: procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, procedura di revisione del sistema stesso.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica "Aula" è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il

processo di trasmissione di conoscenze, competenze a abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Randazzo Nicola - n.10/10
- Ciadamidaro Rossella - n.10/10
- Milone Agatino - n.10/10

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa lavorare a contatto con cibi e bevande, pianificando le fasi di lavoro e contestualizzando le norme di settore sulla produzione, preparazione, cottura e confezionamento di alimenti;
- sa gestire tutte le potenziali problematiche connesse ai cicli produttivi di alimenti nel processo della trasformazione agroalimentare;
- sa relazionarsi con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P13

“Formazione per Addetti antincendio - rischio basso”

Data inizio	08/11/2021
Data conclusione	10/05/2022
Durata ore	4
Numero edizioni	3
Modalità formativa	Aula
Sede di svolgimento	1a edizione: Associazione Eris 2a edizione: Catalano Placido 3a edizione: Rosano Dry Fruit
Docente	Castellino Paolo
Tutor	Bulla Antonino
Lavoratori in formazione	
1a edizione:	AMATO GIOVANNI; CALIRI SALVATORE; CIADAMIDARO ROSSELLA; DELL'ERBA CATALDO; GRANUZZO ALESSIA; MILONE AGATINO; NERI GIULIO
2a edizione:	CATALANO EMANUELE; COLLEY BILALI; GHARBI MAHJUUB; PUMA MARIA DESIREE; SAVI ROBERTO; SCIUTO GIOVANNI; VASCO GIACOMO
3a edizione:	LA MELA ANGELA; LIOTTA ANTONINO; MACCARRONE MARIA AGATINA; ROSANO SARAH

Obiettivi formativi:

Sviluppare le conoscenze necessarie a ricoprire l'incarico di addetto antincendio secondo quanto previsto dal D.M. 10/03/98.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 – Salute e sicurezza sul lavoro – durata 4 ore:

L'incendio e la prevenzione: principi della combustione; prodotti della combustione; sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio; effetti dell'incendio sull'uomo; divieti e limitazioni di esercizio; misure comportamentali.

Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio: principali misure di protezione antincendio; evacuazione in caso di incendio; chiamata dei soccorsi.

Esercitazioni pratiche: presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili; istruzioni sull'uso degli estintori.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica “Aula” è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze a abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Neri Giulio - n.23/24
- Granuzzo Alessia - n.24/24
- Milone Agatino - n.24/24
- Dell'Erba Cataldo - n.23/24
- Ciadamidaro Rossella - n.24/24
- Caliri Salvatore - n.23/24
- Amato Giovanni - n.22/24
- Puma Maria Desiree - n.24/24
- Savi Roberto - n.24/24
- Vasco Giacomo - n.24/24
- Billali Colley - n.24/24
- Sciuto Giovanni - n.24/24
- Catalano Emanuele - n.24/24
- Gharbi Mahjub - n.24/24
- Rosano Sarah - n.24/24
- Maccarrone Maria Agatina - n.24/24
- La Mela Angela - n.23/24
- Liotta Antonino - n.23/24

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa controllare costantemente la struttura e il funzionamento dei dispositivi antincendio come descritto nella normativa base;
- sa verificare le funzionalità delle uscite d'emergenza, porte antincendio e percorsi d'esodo;
- sa coadiuvare la progettazione dei sistemi antincendio, collaborare con gli esperti nella segnalazione delle criticità nella costruzione dei sistemi di allarme e procedure di intervento allo scopo di ridurre i rischi connessi agli incendi;
- sa valutare i probabili rischi e le cause che potrebbero generare un incendio;
- sa affrontare situazioni di emergenza aziendale a causa dell'innescio di incendio.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P14

"Formazione lavoratori - rischio basso"

Data inizio	11/05/2022
Data conclusione	17/05/2022
Durata ore	8
Numero edizioni	2
Modalità formativa	Aula
Sede di svolgimento	1a edizione: Catalano Placido

2a edizione: Associazione Eris

Docente Castellino Paolo

Tutor Bulla Antonino

Lavoratori in formazione

1a edizione: CATALANO EMANUELE; GHARBI MAHJUUB; PUMA MARIA DESIREE; SAVI ROBERTO; SCIUTO GIOVANNI; VASCO GIACOMO

2a edizione: AMATO GIOVANNI; CIADAMIDARO ROSSELLA; DELL'AQUILA FRANCESCO; DELL'ERBA CATALDO; MAZZAGLIA VINCENZO; MILONE AGATINO; NERI GIULIO; PANTO' ANTONIO; RANDAZZO NICOLA; SCALIA GIONNI

Obiettivi formativi:

Implementare nei lavoratori le conoscenze e competenze obbligatorie in materia di salute e sicurezza specifici per le aziende del settore a rischio basso, in conformità alle richieste dell'art. 37 del D. Lgs. 81/08 e dell'Accordo Stato Regioni sulla Sicurezza dei Lavoratori sancito il 21/12/11.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 – Salute e sicurezza sul lavoro – durata 8 ore:

Modulo generale (4 ore) Cenni sul sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori.

Concetti di rischio. Il Sistema istituzionale della prevenzione. I soggetti del Sistema di Prevenzione Aziendale secondo il D. Lgs. 81/2008: compiti, obblighi e responsabilità. Danno, Prevenzione, Protezione. Organizzazione della prevenzione aziendale. Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali. Organi di vigilanza, controllo e assistenza.

Modulo specifico (4 ore) Rischi infortuni. Rischi meccanici generali. Rischi specifici (elettrici generali, Cadute dall'alto. Rischi da esplosione. Rischi chimici. Rischi cancerogeni. Rischi biologici. Rischi fisici. Rumore. Vibrazione. Radiazioni. Microclima ed illuminazione.

Videoterminali. Stress da lavoro correlato. Movimentazione manuale dei carichi.

Movimentazione merci) Macchine e Attrezzature. Nebbie, oli fumi, vapori, polveri.

Etichettatura. DPI ed organizzazione del lavoro. La sorveglianza sanitaria. Ambienti di lavoro.

Segnaletica. Emergenze. Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio

specifico. Procedure di esodo ed incendi. Procedure organizzative di primo soccorso. Incidenti ed infortuni mancati. Altri rischi.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica "Aula" è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di

trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze e abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Savi Roberto - n.22/22
- Puma Maria Desiree - n.22/22
- Sciuto Giovanni - n.22/22
- Gharbi Mahjoub - n.22/22
- Vasco Giacomo - n.21/22
- Catalano Emanuele - n.22/22
- Amato Giovanni - n.22/22
- Panto' Antonio - n.22/22
- Dell'Erba Cataldo - n.22/22
- Dell'Aquila Francesco - n.22/22
- Scalia Gionni - n.21/22
- Neri Giulio - n.22/22
- Mazzaglia Vincenzo - n.22/22
- Randazzo Nicola - n.22/22
- Ciadamidaro Rossella - n.22/22
- Milone Agatino - n.22/22

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa riconoscere i rischi e i danni per la salute e la sicurezza connessi alla mansione ricoperta in azienda;
- sa adottare comportamenti adeguati al fine di tutelare la propria sicurezza e salute e quella dei propri colleghi;
- sa adottare misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristiche del settore;
- sa riconoscere i rischi per la salute causati dal Coronavirus (SARS-CoV-2) e sa applicare le misure di sicurezza per ridurre il contagio da COVID-19;
- sa utilizzare i dispositivi di protezione individuale;
- sa applicare il quadro normativo che disciplina la sicurezza e salute sul lavoro.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P15

“Aggiornamento delle competenze di bar e caffetteria”

Data inizio	17/05/2022
Data conclusione	19/05/2022
Durata ore	8
Numero edizioni	2
Modalità formativa	Aula
Sede di svolgimento	1a edizione: Tomaselli Bar&Pasticceria 2a edizione: Catalano Placido

Docente Contino Filippo

Tutor Bulla Antonino

Lavoratori in formazione

1a edizione: AMATO GIOVANNI; DELL'AQUILA FRANCESCO; DELL'ERBA CATALDO;
MAZZAGLIA VINCENZO; NERI GIULIO; PANTO' ANTONIO; SCALIA GIONNI

2a edizione: CATALANO EMANUELE; GHARBI MAHJUUB; PUMA MARIA DESIREE; SAVI
ROBERTO; SCIUTO GIOVANNI; VASCO GIACOMO

Obiettivi formativi:

Applicare tecniche di lavorazione e servizio di bar e caffetteria nel rispetto delle norme igieniche; Applicare buone prassi per contenere e contrastare il rischio di contagio da Covid-19.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 – Sviluppo abilità durata 8 ore:

Tecniche di servizio al banco di prodotti di bar, caffetteria e pasticceria; Tecniche di preparazione e somministrazione al banco di bevande, alcolici, super alcolici e analcolici nel rispetto delle norme igieniche; Buone prassi per contrastare e contenere il rischio di contagio da Covid-19.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica “Aula” è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze a abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Amato Giovanni – n.10/10
- Dell'Erba Cataldo – n.10/10
- Mazzaglia Vincenzo – n.10/10
- Dell'Aquila Francesco – n.10/10
- Neri Giulio – n.10/10
- Panto' Antonio – n.10/10
- Scalia Gionni – n.10/10

- Catalano Emanuele – n.10/10
- Gharbi Majhoub – n.10/10
- Puma Maria Desiree – n.10/10
- Savi Roberto – n.10/10
- Sciuto Giovanni – n.10/10
- Vasco Giacomo – n.10/10

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa eseguire tecniche di servizio al banco di prodotti di bar caffetteria, nel rispetto delle norme igieniche;
- sa preparare e somministrare prodotti di bar, caffetteria e pasticceria.
- sa applicare buone prassi anti-Covid.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P16

“Tecniche di accoglienza della clientela e promozione dei prodotti/servizi aziendali”

Data inizio	21/05/2022
Data conclusione	21/05/2022
Durata ore	8

Modalità formativa	Aula
Sede di svolgimento	Rosano Dry Fruit
Docente	Contino Filippo
Tutor	Bulla Antonino

Lavoratori in formazione:

AMATO GIOVANNI; CIADAMIDARO ROSSELLA; DELL'AQUILA FRANCESCO; DELL'ERBA CATALDO; GUELI FERRUCCIO; LA MELA ANGELA; LIOTTA ANTONINO; MACCARRONE MARIA AGATINA; MAZZAGLIA VINCENZO; MILONE AGATINO; NERI GIULIO; PANTO' ANTONIO; RANDAZZO NICOLA; ROSANO SARAH; SCALIA GIONNI

Obiettivi formativi:

Applicare tecniche di comunicazione efficace; Accogliere e promuovere l'offerta gastronomica aziendale.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 – Sviluppo abilità durata 8 ore:

Tecniche di comunicazione; Modalità di accoglienza e rilevazione del bisogno del cliente; Tecniche di promozione del prodotto e dei servizi ristorativi.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica "Aula" è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze a abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Scalia Gionni – n.8/8

- Dell'Aquila Francesco – n.8/8
- Dell'Erba Cataldo – n.8/8
- Ciadamidaro Rossella – n.7/8
- Maccarrone Maria Agatina – n.7/8
- Amato Giovanni – n.7/8
- Mazzaglia Vincenzo – n.8/8
- Liotta Antonino – n.7/8
- Rosano Sarah – n.8/8
- Neri Gulio – n.8/8
- La Mela Angela – n.6/8
- Milone Agatino – n.8/8
- Gueli Ferruccio – n.7/8
- Randazzo Nicola – n.7/8
- Panto' Antonio – n.8/8

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa accogliere il cliente, rilevandone il bisogno;
- sa promuovere l'offerta gastronomica aziendale;

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato
- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

Relazione finale sul Progetto P17

“Tecniche di commercio elettronico”

Data inizio	20/05/2022
Data conclusione	21/05/2022
Durata ore	4
Numero edizioni	3
Modalità formativa	Aula
Sede di svolgimento	1a edizione: Rosano Dry Fruit 2a edizione: Caffè Europa 3a edizione: Catalano Placido

Docente Randazzo Paolo

Tutor Bulla Antonino

Lavoratori in formazione

1a edizione: LA MELA ANGELA; LIOTTA ANTONINO; MACCARRONE MARIA AGATINA; ROSANO SARAH

2a edizione: AMATO GIOVANNI; CIADAMIDARO ROSSELLA; DELL'AQUILA FRANCESCO; DELL'ERBA CATALDO; MAZZAGLIA VINCENZO; MILONE AGATINO; NERI GIULIO; PANTO' ANTONIO; RANDAZZO NICOLA; SCALIA GIONNI

3a edizione: CATALANO EMANUELE; GHARBI MAHJUUB; PUMA MARIA DESIREE; SAVI ROBERTO; SCIUTO GIOVANNI; VASCO GIACOMO

Obiettivi formativi:

Sviluppare le abilità digitali dei dipendenti sull'utilizzo di innovativi strumenti di web marketing e sulle strategie del commercio elettronico.

Contenuti didattici:

Tematica formativa 1 – Vendita, marketing – durata 4 ore:

Elementi di web-marketing; Soluzione di commercio elettronico (Facebook, Instagram, ecc); Tecniche di e-commerce; Tecniche di networking.

Modalità formative e metodologie didattiche:

La metodologia didattica “Aula” è risultata particolarmente indicata per produrre nel partecipante l'acquisizione e la strutturazione dell'humus culturale, delle conoscenze di base, delle metodiche e delle tecniche che possono favorire lo sviluppo delle competenze oggetto del percorso formativo, oltre che a favorire l'individuazione e condivisione di un codice di linguaggio appropriato al costruito trattato. Un ruolo fondamentale nel processo di trasmissione di conoscenze e competenze è stato ricoperto dai docenti. Quest'ultimo, esperto nei processi di trasformazione agroalimentare, con elevato livello di qualificazione ed esperienza decennale nella disciplina oggetto di insegnamento, ha assistito e monitorato il processo di trasmissione di conoscenze, competenze e abilità grazie alle abilità relazionali basate sul confronto e sull'ascolto dei discenti.

Certificazione/attestazione delle competenze:

Alla conclusione del progetto formativo in esame, l'Associazione Eris ha rilasciato a ciascun discente un attestato di partecipazione con indicazione delle competenze professionali acquisite, monitorate dal docente durante tutto l'iter formativo. In particolare, alla conclusione del percorso formativo i docenti hanno somministrato ai lavoratori un questionario di valutazione dell'apprendimenti, articolato in varie domande a risposta multipla per ciascuna tematica formativa. Di seguito gli esiti:

- Liotta Antonino – n.9/10
- Rosano Sarah – n.10/10
- Maccarrone Maria Agatina – n.10/10
- La Mela Angela – n.10/10
- Pantò Antonio – n.10/10
- Dell'Aquila Francesco – n.10/10
- Scalia Gionni – n.9/10
- Ciadamidaro Rossella – n.10/10
- Randazzo Nicola – n.10/10
- Milone Agatino – n.10/10
- Neri Giulio – n.10/10
- Dell'Erba Cataldo – n.10/10
- Mazzaglia Vincenzo – n.10/10
- Amato Giovanni – n.10/10
- Savi Roberto – n.10/10
- Vasco Giacomo – n.10/10
- Catalano Emanuele – n.10/10
- Sciuto Giovanni – n.10/10
- Puma Maria Desiree – n.8/10
- Gharbi Mahjoub – n.10/10

I discenti hanno dimostrato di aver acquisito pertanto le seguenti **competenze**:

- sa gestire on-line la promozione e vendita dei prodotti aziendali, attraverso un adeguato utilizzo dei social networks e delle opportunità offerte dal Web.

Attestando il **pieno raggiungimento degli obiettivi formativi** preposti e precedentemente annoverati.

In merito al **livello di gradimento**, dai questionari di monitoraggio somministrati, emerge un livello di gradimento compreso tra Buono e Ottimo in merito a:

- Gradimento del percorso formativo
 - rispondenza con le aspettative dell'esperienza formativa esperita
 - capacità organizzativa e di coordinamento
 - clima d'aula
 - bontà delle metodologie didattiche
 - materiale didattico consegnato

- Qualità della docenza
 - argomenti trattati
 - conoscenze e competenze acquisite
 - grado di preparazione dei docenti
 - chiarezza espositiva dei docenti
 - documentazione fornita dai docenti

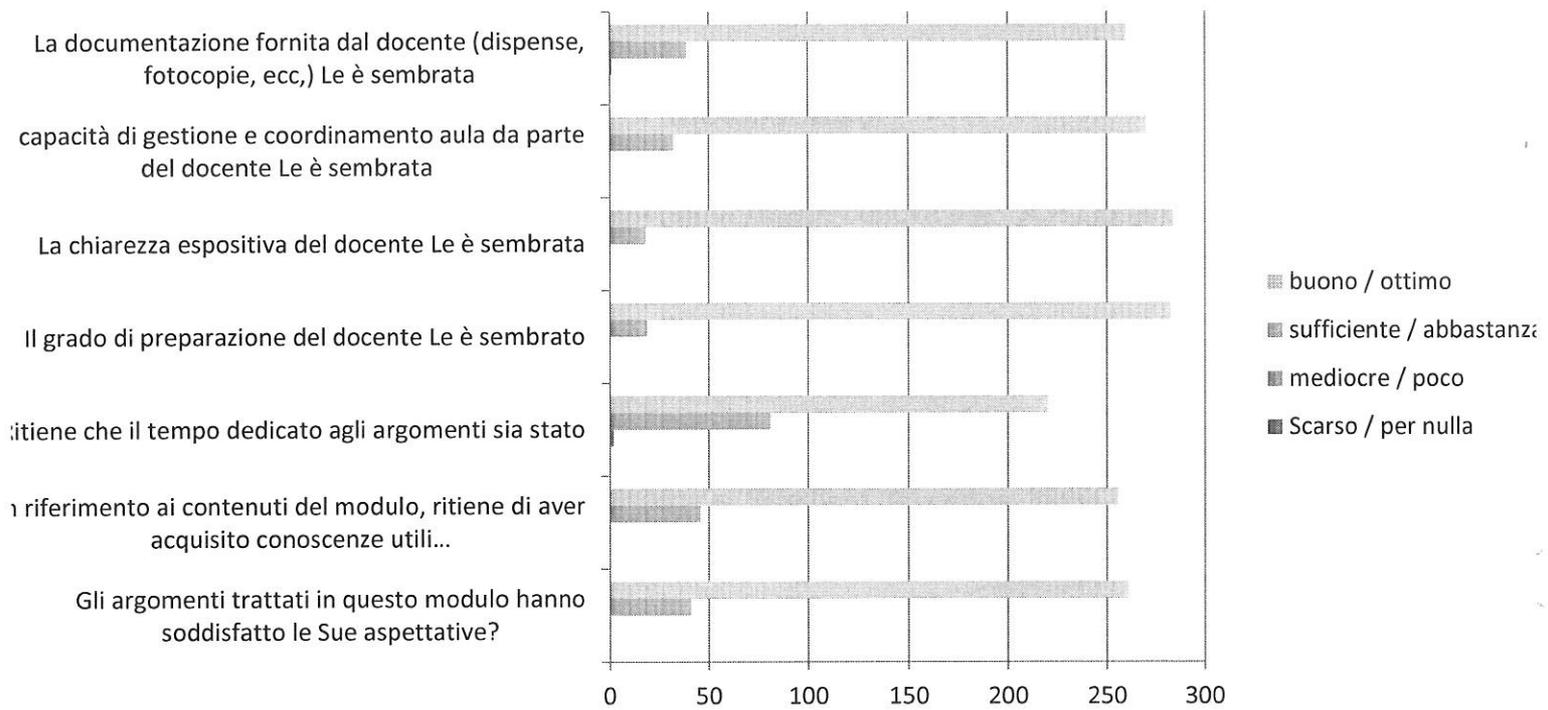
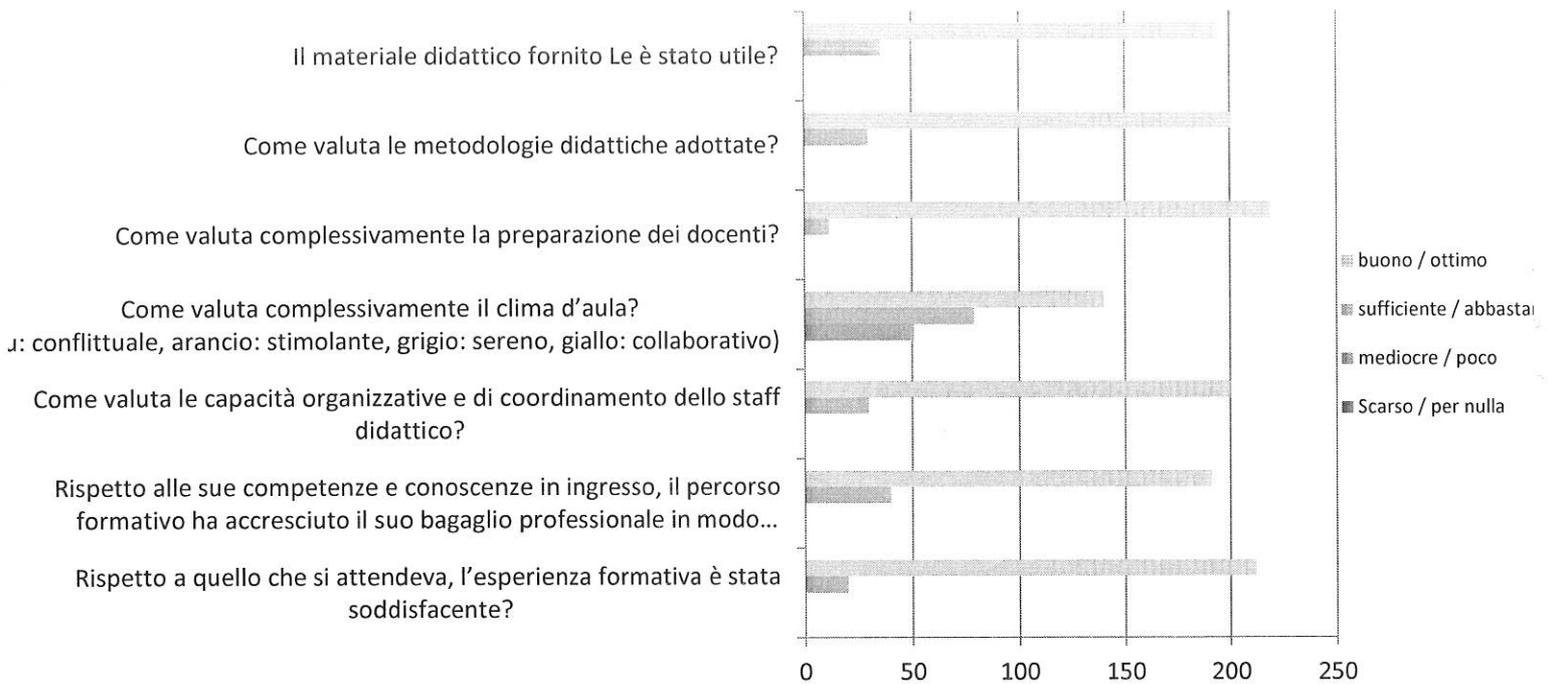
CONCLUSIONI

Dai dati di monitoraggio, dalle verifiche sull'apprendimento, dalle relazioni di docenti e tutor si evince che il piano AG.O.R.A'. si è svolto regolarmente, nel pieno rispetto delle indicazioni progettuali e centrando appieno le finalità previste in termini di competitività delle imprese coinvolte, innovazione e aggiornamento delle competenze dei tanti lavoratori avviati alle attività corsuali, internazionalizzazione, formazione ex-lege (obbligatoria) e sviluppo locale.

Malgrado il ritardo nell'avvio e, in alcuni casi nell'organizzazione delle attività corsuali a causa delle difficoltà logistico-organizzative riscontrate da parte delle aziende beneficiarie, in seguito al perdurare dell'emergenza sanitaria dovuta all'aumento dei casi di contagio da Covid-19, tutti i progetti programmati, infatti, sono stati realizzati, a eccezione della quarta edizione del progetto P09 a causa di sopraggiunti impedimenti da parte del docente incaricato presso l'azienda Rosano Dry Fruit SRL.

Ogni progetto è stato attuato cercando di garantire appieno le ore programmate, il numero di lavoratori predefiniti e gli obiettivi formativi in termini di aggiornamento e adeguamento delle conoscenze, competenze e abilità tecnico-professionali dei lavoratori dipendenti delle aziende coinvolte.

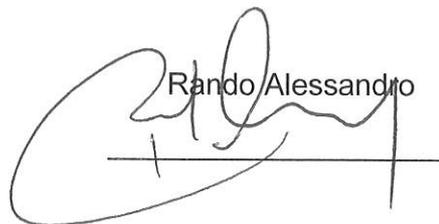
Di seguito una rappresentazione grafica del livello di gradimento dei 227 lavoratori beneficiari formati, in merito al livello di organizzazione dell'iter formativo e alla qualità delle docenze.



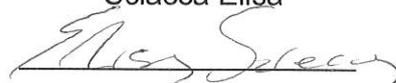
Catania, 30/05/2022

I coordinatori didattici

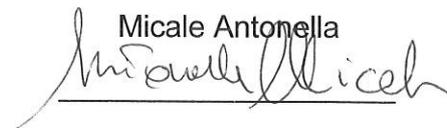
Rando Alessandro

Handwritten signature of Rando Alessandro in black ink, written over a horizontal line.

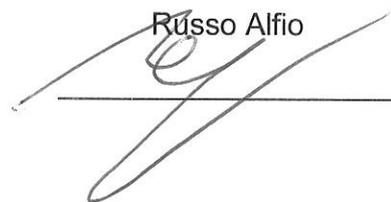
Sciacca Elisa

Handwritten signature of Sciacca Elisa in black ink, written over a horizontal line.

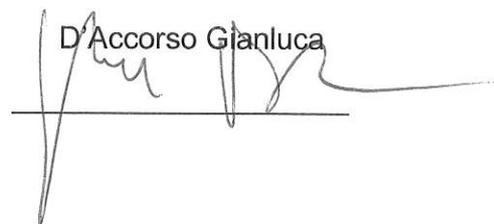
Micale Antonella

Handwritten signature of Micale Antonella in black ink, written over a horizontal line.

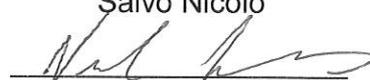
Russo Alfio

Handwritten signature of Russo Alfio in black ink, written over a horizontal line.

D'Accorso Gianluca

Handwritten signature of D'Accorso Gianluca in black ink, written over a horizontal line.

Salvo Nicolò

Handwritten signature of Salvo Nicolò in black ink, written over a horizontal line.

