

**SERVIZIO DI GESTIONE DI NUMERO 4 CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORI  
DELL' AREA MARINA PROTETTA "Isola dell'Asinara"**

**1) PROMOZIONE DI ATTIVITÀ TURISTICHE AMBIENTALI SOSTENIBILI NELLE  
AMP, ATTRAVERSO LA FORMAZIONE DEI SOGGETTI CHE OPERANO NEL  
SETTORE TURISTICO. PESCA E PESCATURISMO.**

a) Obiettivi formativi:

Il concetto di sviluppo sostenibile è oggi una emergenza economica e sociale e richiama l'attenzione di tutti i settori produttivi. Il settore ittico, sia quello della pesca che della trasformazione del pescato, è uno dei settori più collegati allo stato di salute delle risorse alieutiche e impone un comportamento responsabile da parte degli addetti volto a contenere l'impatto ambientale delle attività. Il perseguimento degli interessi economici, legati all'attività, deve essere accompagnato da una sensibilità per la salvaguardia delle funzioni ambientali che assicurano la salute degli ecosistemi marini e preservano la biodiversità. In questo scenario, tutti gli attori devono contribuire alla salvaguardia dell'ambiente marino ma è solo passando dalla responsabilizzazione degli operatori e dalla loro attiva partecipazione ai piani di sviluppo sostenibile che si possono raggiungere i risultati attesi. L'obiettivo principale del percorso è dunque quello di formare tutti gli operatori della filiera del consumo del pescato, dal pescatore al gestore dell'attività di ittiturismo passando per gli addetti alla trasformazione, al fine di operare secondo buone prassi atte a ridurre l'impatto delle loro attività economiche sulla flora e fauna marina. Gli obiettivi che il corso si prefigge di raggiungere sono legati dunque a trasmettere conoscenze, normative e legate a prassi già utilizzate, per convertire in chiave sostenibile le diverse attività integrate in un progetto più ampio di rete con i diversi portatori di interesse che gravitano intorno all'Area Marina protetta e implementare l'azione di attività, o agevolare lo start up, di aziende che scelgono di operare in chiave sostenibile, dando quindi anche gli strumenti per imparare a comunicare tale scelta, il cui valore è sia economico che etico.

b) Tipologia Beneficiari:

Operatori del settore della pesca, imprenditori legati ad attività di ittiturismo, operatori della trasformazione del pesce, soggetti già operanti nel settore che intendono diversificare la propria attività (es: ricettività).

## SERVIZIO DI GESTIONE DI NUMERO 4 CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORI DELL' AREA MARINA PROTETTA "Isola dell'Asinara"

c) Tematiche che dovranno essere trattate:

Il corso dovrà avere una durata minima di 40 ore e dovranno essere trattati i seguenti temi:

- 1) Le caratteristiche dell'area marina protetta;
- 2) I processi di certificazione per la valorizzazione di prodotti e servizi realizzati da aziende in possesso di standard qualitativi certificati;
- 3) Economia di impresa per la filiera sostenibile;
- 4) Sostenibilità ambientale: normativa e strumenti generali;
- 5) Strategie per il perseguimento della sostenibilità nell'attività di pesca e trasformazione del pescato - Buone prassi;
- 6) Creazione di impresa;
- 7) Social media marketing

d) Modalità di svolgimento del corso: (remoto, presenza, con sopralluoghi nell'AMP, etc..).

Le lezioni potranno realizzarsi, in base all'emergenza epidemiologica o eventualmente per rispondere a particolari esigenze degli allievi al fine di consentire una maggiore partecipazione, in presenza o tramite piattaforma di FAD in modalità sincrona (classe virtuale). La modalità di FAD, realizzandosi in modalità sincrona, dovrà consentire di attuare le stesse dinamiche della classe fisica. Tutte gli interventi dovranno essere registrati per cui questo dovrà consentire di poter rendere successivamente il prodotto fruibile o consultabile. A conclusione dell'intervento formativo dovrà essere prevista la realizzazione di un evento finale con il coinvolgimento della cittadinanza del territorio, come momento di diffusione dei risultati e di sensibilizzazione rispetto ad un approccio delle attività economiche di tipo sostenibile. Tutto il materiale di consumo necessario alla buona riuscita del corso dovrà essere fornito dalla ditta aggiudicataria del servizio.

e) Numero partecipanti minimi previsti per ogni edizione del corso: 25