



Cassa delle Ammende

L.go Luigi Daga, n° 2 - 00164 - Roma

Segreteria Generale

tel. 06.66591517

C.F. 97075990586

cassa.ammende.dap@giustizia.it

cassa.ammende.dap@giustiziacert.it

MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA FINANZIAMENTO DI PROGRAMMI O PROGETTI

TITOLO DEL PROGRAMMA O PROGETTO:	
PASTICCIERE	
DURATA (durata massima ammissibile 24 mesi):	
Costo del finanziamento chiesto alla Cassa delle Ammende	€ 58.700,00
Importo del co – finanziamento	€ 0,00
COSTO TOTALE (come da scheda analitica dei costi allegata)	€ 58.700,00
LUOGO DI ESECUZIONE Casa Reclusione Carinola	

1. Anagrafica soggetto proponente

Denominazione del soggetto proponente (Amministrazione/Ente):

Sede: Direzione Casa Reclusione "G.B. Novelli" di Carinola (CE)

Indirizzo: Via San Biagio, n. 6 – 81030 Carinola (CE)

Telefono: 0823 939311

e-mail: cc.carinola@giustizia.it

PEC: cc.carinola@giustiziacert.it

2. Responsabile del programma o progetto:

(di regola coincidente con il soggetto proponente, titolare dell'Amministrazione o dell'ente proponente)

Nome e cognome: Dr. Carlo Brunetti

Sede: Direzione Casa Reclusione di Carinola (CE)

Telefono: 0823 939311

e-mail: cc.carinola@giustizia.it

PEC: cc.carinola@giustiziacert.it

Data: 15/11/2022


Firma _____

3. Altri finanziamenti pubblici/privati già ricevuti dal proponente

Anno di assegnazione	Istituzione concedente	Denominazione del programma e/o progetto	Importo della sovvenzione

4. Descrizione della partnership e cofinanziamento

Proponente:		
Partner :		
Non sono previsti partners esterni.		

Si prega di allegare una dichiarazione di partenariato per ciascun partner (comprendente le modalità di intervento, ed eventualmente, l'indicazione dell'importo del co-finanziamento)

5. Tipologia dell'intervento in favore dei soggetti in esecuzione pena

- X interventi di inclusione sociale e/o occupazionale, formazione professionale realizzati anche mediante lo sviluppo di iniziative di collaborazione con il territorio;
- programmi di assistenza ai detenuti, agli internati o alle persone in misura alternativa alla detenzione o soggette a sanzioni di comunità e alle loro famiglie, contenenti, in

5. Tipologia dell'intervento in favore dei soggetti in esecuzione pena

- X interventi di inclusione sociale e/o occupazionale, formazione professionale realizzati anche mediante lo sviluppo di iniziative di collaborazione con il territorio;
- programmi di assistenza ai detenuti, agli internati o alle persone in misura alternativa alla detenzione o soggette a sanzioni di comunità e alle loro famiglie, contenenti, in particolare, iniziative a tutela della prole delle persone in esecuzione penale, nonché di recupero dei soggetti tossicodipendenti o assuntori abituali di sostanze stupefacenti o psicotrope o alcoliche, di integrazione degli stranieri sottoposti ad esecuzione penale, di cura ed assistenza sanitaria;
- iniziative educative, culturali e ricreative e/o mirate alla promozione della cittadinanza attiva;
- interventi di edilizia penitenziaria, di riqualificazione e ampliamento degli spazi destinati alla vita comune e alle attività lavorative dei ristretti;
- programmi per la giustizia riparativa e per la mediazione penale;
- programmi di sviluppo di servizi pubblici per la tutela delle vittime di reato;
- progetti di pubblica utilità.

6. Breve sintesi dell'idea progettuale (max. 300 parole)

Obiettivo del progetto è concretizzare il significato costituzionale della pena detentiva, trasformando il tempo di attesa della carcerazione in opportunità. Si mira quindi a fornire opportunità di formazione, crescita professionale e relazionale alle persone recluse, dando vita a percorsi di reinserimento sociale che riducano i rischi di recidiva e che riescano a dare opportunità lavorative. In particolare, l'intervento formativo che si intende attuare, è introduttivo alla realizzazione di percorsi di inserimento lavorativo professionalizzante che si vuole realizzare all'interno della Casa di Reclusione di Carinola.

Si vuole realizzare un percorso formativo professionalizzante rivolto a quindici (15) detenuti di Pasticciere (LIVELLO EQF 3)

Il Pasticcere si occupa della produzione di pasticceria, operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo dei macchinari, degli utensili e delle strumentazioni necessarie. Sceglie e dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma, cuoce, assembla i vari tipi di prodotti di pasticceria ed infine ne cura la decorazione.

Per erogare tale attività sarà quindi necessario adeguare i locali che saranno messi a disposizione dell'Istituto e l'acquisto e/o rinnovo di attrezzature.

Alla conclusione del percorso formativo saranno erogate sei borse lavoro presso cooperative già presenti all'interno dell'Istituto e/o presso l'amministrazione in modo da dare la possibilità di entrare a far parte di una realtà economica che permetta di applicare tutte le conoscenze e mettere in pratica

tutte le competenze acquisite durante il percorso formativo.

In sintesi il progetto prevederà:

1. i detenuti che parteciperanno al progetto conseguiranno la qualifica professionale di Pasticciere;
2. erogazione di una indennità di frequenza per la partecipazione oraria;
3. per n°2 detenuti, la possibilità di conseguire una borsa lavoro.

7. Analisi dei bisogni e motivazioni dell'idea progettuale (max. 600 parole)

A supportare, inoltre, tale esigenza formativa è il forte legame dell'ISISS "Taddeo da Sessa", di Sessa Aurunca, il quale ha, all'interno del penitenziario, una sede distaccata, con una sezione di scuola superiore, ad indirizzo enogastronomico. Tale sinergia formativa, scolastica e professionale, permetterebbe di mettere a fattor comune le reciproche esperienze, in un'ottica di maggiore spendibilità, da parte dei discendenti detenuti, della qualifica professionale sia in termini motivazionali sia per durata del percorso di formazione professionale. Inoltre, presso il penitenziario di Carinola è stato recentemente completato un laboratorio di pasticceria, con la presenza di tutti i macchinari necessari per la preparazione di prodotti dolciari. Tale laboratorio sarà gestito da una cooperativa o da un'associazione che si aggiudicherà il bando di rilievo pubblico, recentemente bandito dalla Direzione della Casa di Reclusione di Carinola. La citata cooperativa/associazione potrà essere la struttura produttiva dove far svolgere le sei borse lavoro conclusive del percorso di formazione professionale in argomento.

Inoltre, La carenza del personale è una piaga che sta colpendo duramente ristorazione e accoglienza e nessuno sembra riuscire a trovare una soluzione. Il problema sta colpendo, suo malgrado, anche la pasticceria. A confermarlo è anche Paolo Sacchetti, vicepresidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e pasticcere del Nuovo Mondo di Prato. Un ingresso 'dolce' nel mercato del lavoro è oggi piu' "sicuro" di tanti diplomi di laurea. E' quanto promette il settore della ristorazione, e in particolare della pasticceria, secondo i dati presentati dall'Università dei Sapori di Perugia. Un mestiere non solo ben pagato ma tra i piu' ricercati: a un anno dal diploma di base che rilascia la suddetta università, il 71% degli studenti risulta assunto. E la quota sale al 78% se si considerano i partecipanti di tutti i corsi dell'ultimo triennio, in gran parte al lavoro nell'azienda in cui hanno svolto lo stage. La professione del pasticcere e', secondo l'Università dei Sapori, tra le meglio pagate fin dalle prime esperienze, non conosce periodi di bassa stagione e lascia ampio spazio alla creatività e alla fantasia. Un'opportunità allettante per la quale e' necessaria una preparazione tecnica di alta qualificazione e un continuo aggiornamento.

8. Obiettivi specifici che si intendono raggiungere e risultati attesi al termine dell'iniziativa progettuale (max 700 parole)

- Obiettivo del progetto è quello di formare una figura di Pasticciere. Il corso è della durata di ore 600 e sarà erogato secondo le esigenze organizzative dell'Istituto Penitenziario. Il corso prevederà una fase di aula della durata di 420 ore ed una laboratoriale di 180 ore.

- Gli obiettivi attesi per le singole unità di competenza saranno:

- UC1 Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari - risultato atteso "Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP".

- L'allievo sarà in grado di:
 - 1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo.
 - 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.).
 - 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti.
 - 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato.
 - 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento.
 - 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio.
 - 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando.
 - 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo".

- UC2 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari – Risultato atteso "Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari".

- L'allievo sarà in grado di:

- 1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche.
- 2. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.).
- 3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro.
- 4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
- 5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione.
- 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni.
- 7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime.
- 8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari.
- 9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati.
- UC3 Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria – Risultato atteso "Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria".
- L'allievo sarà in grado di:
 - 1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature.
 - 2. Utilizzare strumenti per la lavorazione del cioccolato (scioglitori, ecc).
 - 3. Utilizzare le principali attrezzature, utensileria, macchinari adeguati alle preparazioni degli impasti di base (planetarie, impastatrici a spirale e tuffanti, sfogliatrici, celle di lievitazione, abbattitori, marise, tarocchi, microplanes, rifrattometri, termometri, ecc).
 - 4. Applicare tecniche di realizzazione di impasti di base per le diverse intolleranze alimentari (al lattosio, celiachia, ecc).
 - 5. Adottare le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni tra materie prime nel laboratorio di pasticceria.
 - 6. Applicare tecniche di selezione degli ingredienti ed effettuare la pesatura ed il dosaggio sulla base delle ricette.
 - 7. Applicare tecniche di preparazione degli impasti di base (paste montate, pasta frolla, pasta choux, lievitati, pasta sfoglia, basi per mignon, basi per preparazioni fredde, ecc).
 - 8. Applicare tecniche di lavorazione dei grandi lievitati (panettoni, colombe, ecc).

- 9. Applicare tecniche di preparazione degli impasti per la pasticceria salata.

UC4 Realizzazione delle creme di base in pasticceria – Risultato atteso Realizzazione delle creme di base in pasticceria.

- L'allievo sarà in grado di:
 - 1. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti.
 - 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature.
 - 3. Applicare tecniche di temperaggio del cacao.
 - 4. Applicare tecniche di lavorazione delle preparazioni a base di frutta (marmellate, confetture, gelee, canditi).
 - 5. Adottare le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni tra materie prime nel laboratorio di pasticceria.
 - 6. Applicare tecniche per la realizzazione di creme di base per intolleranti con materie prime e semilavorati specifici.
 - 7. Applicare tecniche di preparazione creme di base in pasticceria (creme complesse, bavaresi, mousse, crema pasticciera, crema al burro, meringaggi, ecc.).
 - 8. Eseguire le operazioni di pulizia, sbucciatura e taglio dei diversi frutti secondo le quantità e le dimensioni previste per la realizzazione di preparazioni a base di frutta (salse, gelatine, marmellate, ecc).
 - 9. Applicare tecniche di lavorazione, raffreddamento e conservazione dei prodotti di pasticceria anche con gli abbattitori di temperatura.
- UC 5 Assemblaggio e decorazione dei diversi prodotti di pasticceria- Risultato atteso Realizzazione di prodotti di pasticceria assemblati e decorati.
- L'allievo sarà in grado di:
 - 1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature.
 - 2. Utilizzare attrezzature ed utensili idonei per la farcitura e la decorazione dei prodotti di pasticceria (sac a poche, aerografi, spatole, macchine per la lavorazione dello zucchero, ecc).

- 3. Assemblare i prodotti di pasticceria secondo le principali ricette regionali, nazionali ed internazionali.
 - 4. Applicare tecniche per il riuso dei prodotti residui per ulteriori lavorazioni tenendo conto dei tempi di self life dei prodotti (per produzione millefoglie, tiramisù, biscotteria, granella di farcitura, ecc).
 - 5. Applicare tecniche di lavorazione, raffreddamento e conservazione dei prodotti di pasticceria anche con gli abbattitori di temperatura.
 - 6. Applicare tecniche di decorazione dei prodotti di pasticceria (ghiaccia, cioccolato, zucchero, panna, croccante, aerografia, pittura, modellaggio, rivestimenti, drappaggi, crema al burro, ecc).
 - 7. Applicare tecniche per l'assemblaggio dei principali prodotti di pasticceria (torte da forno, mignon, monoporzioni, pasticceria da ristorazione, torte da cerimonia, pasticceria da colazione, biscotteria, torte moderne, ecc).
- UC6 Gestione del processo di formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria
Risultato atteso Formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria.
- L'allievo sarà in grado:
 - 1. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno.
 - 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature.
 - 3. Applicare tecniche manuali e con dispositivi meccanici per la formatura dei diversi impasti di pasticceria (pasta sfoglia, pasta frolla, lievitati, pasta choux, paste montate, semifreddi, ecc).
 - 4. Utilizzare celle di lievitazione per prodotti da forno.
 - 5. Applicare diverse tecniche di cottura per i prodotti di pasticceria (cottura in forno, al vapore, frittura, bollitura, a bagnomaria, alla griglia, ecc).
 - 6. Formare gli impasti secondo le ricette da predisporre.
 - 7. Monitorare il processo di lievitazione degli impasti (temperatura, tempi).
 - 8. Gestire l'utilizzo delle diverse attrezzature ed apparecchiature di cottura dei prodotti di pasticceria.
 - 9. Utilizzare macchinari ed apparecchiature per la formatura degli impasti (sfogliatrice, stampi, ecc).
 - 10. Applicare tecniche di lavorazione, raffreddamento e conservazione dei prodotti di

pasticcERIA anche con gli abbattitori di temperatura.

- Potranno accedere all'esame finale coloro che hanno superato l'80% delle ore complessive del percorso formativo. Per il sostenimento dell'esame sarà prevista la costituzione di una commissione regionale composta dal Presidente, dal Segretario da un Esperto di Settore e da un T.A.V.
- Il percorso formativo sarà supportato dalla sinergia con l'ISS Taddeo da Sessa Aurunca (CE), indirizzo tecnico Agraria e Tecnico Enogastronomia . Al termine potranno essere avviati al lavoro detenuti attraverso l'erogazione di sei borse lavoro della durata di sei mesi presso l'Amministrazione e/o presso aziende/cooperative di settore che collaborano con l'istituto penitenziario di Carinola, (CE) nell'attività di risocializzazione dei condannati.

• **9. Breve descrizione delle attività previste:**

- selezione e sottoscrizione Agenzia formativa di riferimento;
- adeguamento locali adibiti a laboratorio e acquisto attrezzature necessarie;
- selezione dei detenuti per l'attività formativa;
- erogazione delle attività formative di aula e laboratorio;
- esame di qualifica;
- erogazione borse lavoro a n° 6 detenuti;
- diffusione dei risultati.

• **10. Eventuali fattori positivi/ criticità che caratterizzano l'iniziativa progettuale (indicare possibilmente entrambi gli aspetti)**

Fattori Positivi

I fattori positivi relativi all'attività di formazione professionale sono riscontrabili:

- 1. La motivazione di coloro che chiedono di partecipare alle attività formative (spesso qualche corso di formazione si sposa con competenze professionali pregresse acquisite in maniera informale e non codificate, che il detenuto ha maturato quando era libero).
- 2. Il minore impegno temporale delle attività formative rispetto al "classico" percorso dell'istruzione che prevede necessariamente, da parte della persona ristretta, un vero e proprio progetto di vita ed un maggior investimento sul proprio futuro;
- 3. L'inserimento, da parte del Centro per l'Impiego di Sessa Aurunca, per ogni detenuto formato, all'interno dei database nazionali, della qualifica acquisita; al fine di meglio incrociare la domanda

e l'offerta di lavoro per la figura di pasticciere.

- 4. La spendibilità immediata di un'eventuale qualifica professionale, in termini di occupazione, una volta scontata la pena e acquisita la libertà.

Criticità

Potenziali rischi/criticità	Possibili interventi /Interventi preventivi
<ul style="list-style-type: none"> • Errore nell'individuazione di soggetti detenuti inadeguati, per attitudine al ruolo e per motivazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>problem solving</u> • L'attività di selezione verrà attuata attraverso una équipe costituita dagli educatori dell'istituto penitenziario, è prevista inoltre la possibilità di sostituzione degli allievi fino al 20% delle ore complessive.
<ul style="list-style-type: none"> • Riduzione del numero di partecipanti a seguito di scarcerazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si individueranno detenuti con posizione giuridica tale da garantire la partecipazione al progetto.
<ul style="list-style-type: none"> • Problematiche organizzative in fase di attuazione dell'intervento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si organizzeranno intense e frequenti attività di monitoraggio e verifica, a cura del responsabile di progetto, alle quali seguiranno riunioni di équipe tra i soggetti partner, finalizzate a fronteggiare eventuali difficoltà e inefficienze. • Inoltre si prevederà un calendario che non preveda interruzioni e tempi troppo lunghi per l'erogazione delle attività

11. Programma e cronoprogramma dell'iniziativa

fase	Obiettivi specifici	Attività previste dal progetto	Strumenti, metodi e risorse
1	Adeguamento locali e acquisto attrezzature	Adeguamento locali	
2	Identificazione detenuti per corso di formazione professionale	Attività di selezione dei candidati tra i detenuti dell'Istituto	Colloqui e selezioni allievi secondo criteri istituto Risorse educatori
3	Realizzazione corso di formazione	Erogazione corso di qualifica professionale Pasticciere	Aule e/o laboratori congruamente attrezzati. Per quanto concerne le attività pratiche/laboratoriali,

			saranno garantiti l'utilizzo di spazi e attrezzature, adeguati al conseguimento delle abilità. Risorse come programma formativo
4	Conseguimento qualifica professionale	Sostenimento dell'esame per il conseguimento della qualifica professionale	Commissione esami da Regione Campania
5	Job placement	Erogazione borse lavoro	erogazione di borse lavoro da parte della Amministrazione e/o da soggetti del settore di riferimento

Cronoprogramma

FASI/ATTIVITA'	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno
Fase 1	02/2023						
Fase 2		06/2023					
Fase 3			06/2023				
Fase 4				06/2024			
Fase 5					09/2024		

Fase	ANNO 2023											
	Gen..	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic..
1		x	x	x	x							
2						x						
3						x	x	x	x	x	x	x
4												
Fase	ANNO 2024											
	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lugl.	Ago.	Sett.	Ott.	Nov.	Dic.
1												
2												
3	x	x	x	x	x	x						
4						x						
5						x	x	x	x	x	x	x

12. Destinatari (numero soggetti coinvolti e loro caratteristiche)

N°15 detenuti della Casa di Reclusione di Carinola.

Requisiti minimi di ingresso: Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività'.

13. Risorse professionali coinvolte

In qualità di Responsabile del Progetto, la Direzione della Casa di Reclusione di Carinola supervisionerà tutte le attività di progetto oltre al coinvolgimento dell'Area Giuridico - Pedagogica, della Area Contabile e del Personale della Polizia Penitenziaria

Inoltre, sarà coinvolto il personale dell'ente di formazione professionale quale:

coordinatore delle attività di formazione che supporterà l'erogazione del percorso formativo ed il monitoraggio delle competenze acquisite da parte dei detenuti

Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente all'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio in possesso di titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.

Responsabile dei processi di monitoraggio e valutazione.

Orientatore, con esperienza nel settore di riferimento.

Commissione esami regionale composta (Presidente – Segretario- TAV e SEP).

14. Ambito territoriale di riferimento

La Casa di Reclusione di Carinola "G.B.Novelli" nata ad inizio anni '80 come colonia agricola è diventata verso la fine del decennio carcere di massima sicurezza fino a giugno 2013, quando è stato riconfigurato come Istituto destinato a detenuti di media sicurezza, con reparto di recente costruzione interamente a sorveglianza dinamica. L'Istituto si pone in un contesto dinamico di riferimento, in quanto ha numerose partnership con aziende e cooperative del territorio e che operano all'interno dell'Istituto nonché protocolli di intesa con i Centri per l'Impiego del territorio e con l'ASI (Area di sviluppo Industriale) di Caserta. Inoltre, è sede del liceo Artistico "Agostino Nifo" di Sessa Aurunca e dell'ISISS "Taddeo da Sessa", della medesima cittadina, con indirizzo tecnico Agraria e Tecnico Enogastronomia. Questa vasta rete di imprese e relazioni fa sì che l'Istituto possa promuovere al meglio l'attività di reinserimento dei detenuti formati, favorendone così il job placement.

15. Descrizione del sistema di monitoraggio adottato

La strategia di Monitoraggio e Valutazione prevede la rilevazione, l'analisi e la sintesi critica dei seguenti Indicatori di Performance di Progetto:

- efficienza, intesa come capacità prestazionale nel conseguimento degli obiettivi, sia formativi sia non formativi, nei tempi, nelle modalità e con le risorse previste in fase di pianificazione;
- efficacia, intesa sia come risultati effettivamente conseguiti sia come capacità di raggiungimento del maggiore impatto possibile a livello dei destinatari;
- economicità, intesa come quantità/qualità di realizzazioni progettuali in relazione al costo complessivo dell'intervento.

Per quanto riguarda la pianificazione del monitoraggio e del processo, l'intervento richiede la costituzione di un sistema di monitoraggio dell'azione e valutazione dei risultati in grado di individuare eventuali elementi deboli o criticità, con l'intento di migliorare tutti i successivi steps di

intervento.

L'obiettivo è che gli strumenti siano:

- flessibili, per consentire un progressivo adeguamento in itinere;
- destinati a un ruolo di guida e di supporto alle attività di implementazione, integrazione e rimodulazione dei percorsi formativi.

Inoltre, tutti coloro che verranno coinvolti nel percorso formativo saranno chiamati a partecipare al processo di valutazione, per identificare gli elementi che più hanno contribuito al successo/fallimento dei vari momenti formativi. L'attività di valutazione così condotta avrà l'obiettivo di perfezionare il sistema di indicatori chiave da utilizzare nel sistema di Monitoraggio e Valutazione. Tutti gli elementi di criticità emersi durante il processo valutativo saranno esaminati e rivisti con il coinvolgimento dei soggetti interessati dalle attività formative.

I materiali che verranno prodotti nel corso delle attività di monitoraggio e valutazione saranno i seguenti:

- Questionari di Valutazione da sottoporre agli allievi al termine di ciascun modulo didattico o attività laboratoriale;
- Schede di Valutazione da sottoporre ai formatori e tutor;
- Report intermedio di Valutazione;
- Report finale di Valutazione.

La valutazione dell'apprendimento sarà articolata lungo due binari:

1. valutazione dell'apprendimento complessivo iniziale e finale: attraverso l'erogazione di test in fase di ingresso del percorso formativo al fine di valutare le conoscenze iniziali degli allievi nonché la loro omogeneità. Alla fine del percorso sarà prevista una specifica verifica in cui i partecipanti saranno chiamati ad utilizzare tutte le competenze e abilità acquisite durante l'intervento formativo al fine di valutare il livello di apprendimento finale;
2. valutazione in itinere dell'apprendimento dei singoli moduli: verifica degli obiettivi proposti da ciascun modulo formativo e avverrà attraverso test a risposta multipla.

16. Modalità di diffusione dei risultati con particolare riferimento alla visibilità del finanziamento ricevuto dalla Cassa delle Ammende

Al termine del progetto sarà previsto un convegno finale per la consegna degli attestati a cui saranno inviati i rappresentanti degli istituti penitenziari e dell'amministrazione penitenziaria nazionali e regionali, inoltre le istituzioni regionali in tema di formazione professionale, il Garante regionale dei detenuti, nonché le Camere di Commercio e i Centri per l'impiego della provincia di Caserta, gli ambiti territoriali di zona, le associazioni datoriali e del terzo settore al fine di garantire la massima diffusione dell'iniziativa e l'incrocio tra domanda ed offerta di lavoro

Sarà redatto materiale promozionale che sarà distribuito a tutti i soggetti partecipanti al convegno finale e la diffusione dell'iniziativa tramite uno spot radio e i giornali online locali e regionali.

Coloro che collaboreranno alla realizzazione del progetto, inoltre, promuoveranno la loro iniziativa su tutti i propri mezzi di comunicazione social e sui propri siti istituzionali.

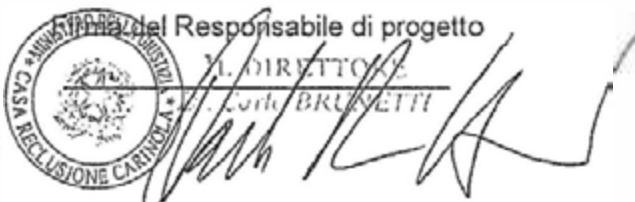
Il responsabile del progetto, quale referente unico della Cassa delle Ammende per tutte le comunicazioni, si impegna, in caso di emanazione della delibera di finanziamento dell'iniziativa da parte del Consiglio di amministrazione, a realizzare quanto richiesto dallo Statuto agli artt.15 e ss. del D.P.C.M. 102/17, nonché:

- a) ad assicurare l'esecuzione esatta ed integrale del progetto, unitamente alla corretta gestione, per quanto di competenza, degli oneri finanziari ad esso imputati o dallo stesso derivanti;
- b) a comunicare immediatamente alla Cassa l'eventuale mutamento del responsabile del progetto assicurando la trasmissione del relativo atto di nomina;
- c) a sottoporre alla Cassa, ai fini della necessaria autorizzazione, le eventuali modifiche sostanziali da apportare al progetto e/o al budget di progetto ed a comunicare immediatamente alla Cassa ogni variazione delle modalità di esecuzione del progetto, ivi compresa ogni variazione del cronoprogramma di progetto, per la preventiva valutazione ed eventuale approvazione;
- d) a trasmettere alla Cassa una relazione trimestrale sull'andamento del progetto tramite posta elettronica certificata;
- e) a trasmettere alla Cassa, tramite posta elettronica certificata, la scheda di monitoraggio trimestrale di progetto, utilizzando il modello inviato e pubblicato dalla Cassa, alle scadenze previste;

- p) a rispettare le norme sulla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali come previsto dal decreto legislativo 10 agosto 2018, n. 101, contenente disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale al Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016 e ss.mm.ii.;
- q) a rispettare le norme sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori;
- r) ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii. ;
- s) a richiedere e comunicare tempestivamente il Codice unico di progetto-CUP, assicurando i relativi adempimenti rispetto agli obblighi di cui alla correlata disciplina normativa.

Carinola, 15/11/2022

Firma del Responsabile di progetto
 IL DIRETTORE
 Carlo BRUNETTI

The image shows an official circular stamp of the "CASA RECLUSIONE CARINOLA" (Carinola Prison). The stamp contains the text "MINISTERO DELLA GIUSTIZIA" at the top and "CASA RECLUSIONE CARINOLA" at the bottom. A handwritten signature in black ink is written over the stamp and extends to the right.