



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: PIZZAIOLO	
DURATA (durata massima ammissibile 24 mesi):	
Costo del finanziamento chiesto alla Cassa delle Ammende	€ 55.450,00
Importo del co – finanziamento	€
COSTO TOTALE (come da scheda analitica dei costi allegata)	€ 55.450,00
LUOGO DI ESECUZIONE CASA CIRCONDARIALE DI VALLO DELLA LUCANIA Indirizzo via Monti, 45 – Vallo della Lucania Prov. SA Tel. 0974 4268	

1. Anagrafica soggetto proponente

Denominazione del soggetto proponente (Amministrazione/Ente):

Sede: Casa Circondariale di Vallo della Lucania

Indirizzo: Via A.R. Passaro n.45

Telefono: 0974/4268

e-mail: caterina.sergio@giustizia.it ; cc.vallodellalucania@giustizia.it

PEC: cc.vallodellalucania@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: Caterina Sergio

Sede: Casa Circondariale di Vallo della Lucania

Telefono: 0974/4268

e-mail: cc.vallodellalucania@giustizia.it

PEC: cc.vallodellalucania@giustiziacert.it

Data: 29.03.2023

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 :		

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

- ☐ 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)

In linea con le strategie europee e nazionali in materia di apprendimento permanente, il nostro Istituto programma la realizzazione di percorsi sperimentali di empowerment rivolti ai detenuti, finalizzati a favorirne l'inclusione socio lavorativa, nonché il processo di riabilitazione e di rieducazione, mediante l'acquisizione, il recupero ed il rafforzamento delle competenze di base e specialistiche. Il riferimento unitario per la presentazione delle proposte progettuali è Il Repertorio Regionale Titoli e Qualificazioni della Regione Campania (ex D.G.R. n. 223/2014), che contiene profili professionali articolati per Unità di Competenze (UC), di per sé spendibili e riconoscibili nel mercato del lavoro e nella Formazione Professionale, e, pertanto, riferibili alle figure professionali ivi codificate e associate al "Quadro di riferimento nazionale delle Qualificazioni regionali", di cui al decreto interministeriale del 30 giugno 2015. L'obiettivo è, dunque, favorire il riconoscimento, l'acquisizione e l'implementazione delle competenze dei destinatari, al fine di rafforzarne le condizioni di occupabilità futura. La struttura ha già sperimentato un percorso che ha dato ai nostri ospiti i risultati attesi e si vuole riproporre, il percorso scelto è Il pizzaiolo che opera nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata e alla sua guarnizione, sino alla cottura. Il pizzaiolo si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e - su richiesta - delle operazioni di approvvigionamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari necessari.

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

E' rilevato dalle indagini autorevoli alla base dell'analisi dei fabbisogni che i "saperi" acquisiti dagli studenti a scuola o con un corso di studio universitario non si trasformano automaticamente in competenze. Queste ultime, infatti, si formano attraverso l'esperienza operativa, ossia mettendo a frutto i saperi appresi e applicandoli allo svolgimento di una specifica occupazione, e in ragione delle capacità individuali.

L'adozione di questa prospettiva ha comportato un rinnovato interesse non solo per le competenze individuali ma anche per il ruolo della formazione nel determinarle. E proprio in questo filone che si inserisce la presente progettualità in cui, seguendo un percorso a ritroso - dal mondo del lavoro al corso di formazione - si propone la scomposizione della competenza richiesta ai diversi profili professionali in termini di saperi impartiti. La professione del pizzaiolo non conosce crisi, permette di lavorare in un ambiente giovanile e stimolante e può essere un'occasione per affermarsi non solo nel proprio bacino di residenza, ma anche in Italia o all'estero, considerato che aver una professione tra le mani permette di poter lavorare ovunque. Non è solo "fare delle pizze" ma dietro c'è un lavoro immenso, sia fisico che mentale. "Nel nostro Paese - dice la Federazione - ci sono 25 mila pizzerie e altrettante sono quelle che sfornano pizza a taglio, generando un fatturato aggregato di circa 9 miliardi di euro. L'80% del fabbisogno di pizzaioli specialisti riguarda le piccole imprese e oltre l'assunzione su due tra quelle non stagionali è a tempo indeterminato". Nell'ambito della ristorazione, **il pizzaiolo è una delle figure più richieste**, sempre: basti pensare che, secondo un'indagine Cna, ogni giorno in Italia vengono sfornate 8 milioni di pizze. L'idea progettuale già realizzata in Istituto con un finanziamento della Regione Campania ha qualificato 10 detenuti (alcuni lavorano nelle pizzerie) che hanno seguito con grande entusiasmo il percorso formativo perché esso ha permesso una crescita personale, di recupero e soprattutto

uno strumento per ri-pensare al loro futuro nella *interpretazione* del lavoro carcerario come leva motivazionale e di reintegrazione sociale -, nonché di opportunità di contatto con il mondo del lavoro esterno, per sostenere la spendibilità delle professionalità acquisite e per sperimentare possibilità di percorsi alternativi alla detenzione. A rafforzamento dell'idea, si organizzeranno periodicamente **incontri di condivisione** di quanto realizzato con la famiglia del detenuto in formazione, al fine di recepire eventuali resistenze e difficoltà della famiglia, che vanno accolte ed esplicitate, in quanto, soprattutto la famiglia può contribuire a rilevare bisogni, aspettative e risorse della persona e del suo contesto di vita, può sostenerne la **motivazione**, fornendo una fondamentale collaborazione al buon esito del progetto di collocamento. L'attuazione operativa del percorso formativo di "recupero" riguarda l'inserimento lavorativo di questa categoria di persone in condizione di svantaggio sociale e personale. Le competenze necessarie a tal fine sono oggetto delle unità formative che compongono l'offerta della presente progettualità, in particolare, il percorso in esame consente ai partecipanti l'acquisizione delle abilità caratterizzanti la figura professionale di PIZZAIOLO. Il conseguimento di tale qualifica professionale si considera particolarmente spendibile sul mercato del lavoro.

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

Il percorso formativo intende fornire ai detenuti una formazione adeguata alla qualifica di **PIZZAIOLO**.

L'attuazione operativa del percorso di "recupero" che riguarda l'inserimento formativo e lavorativo di quella particolare categoria di persone in condizione di svantaggio sociale e personale, rappresentata dai detenuti degli istituti di pena, passa attraverso azioni che vedranno l'organizzazione periodica di **focus group** per verificare la congruenza tra gli obiettivi posti inizialmente dal progetto, le aspettative dei diversi attori e le reali acquisizioni da parte della persona beneficiaria del corso. La focalizzazione sul funzionamento in un contesto reale e l'uso di strumenti condivisi, consentirà di superare atteggiamenti moralistici o pietistici e di muoversi su un piano di realtà, dando la possibilità agli attori di apportare eventuali correttivi per rendere più efficace ed efficiente l'azione formativa.

Il trasferimento dei contenuti interdisciplinari delle unità formative presenti nel percorso, integrato con le attività pratiche e la verifica delle capacità, porterà il discente ad essere in grado di operare nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata e alla sua guarnizione, sino alla cottura. Il pizzaiolo si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e - su richiesta - delle operazioni di approvvigionamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari necessari.

9. Breve descrizione delle attività previste:

In merito ai **contenuti** da trattare nel corso dell'azione formativa, oltre a confermarne la necessaria ed evidente stretta correlazione con gli obiettivi indicati, ne viene esplicitata la collocazione all'interno delle singole Unità Formative (o moduli se si tratta di KC), di cui viene specificato il titolo, il livello EQF, la durata in ore.

	UF 1_Aplicazione del sistema diautocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)	40
	UF 2_Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime esemilavorati alimentari	Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari (295)	70
	UF 3_Preparazione dell'impasto dapizza	Preparazione dell'impasto da pizza (311)	90
	UF 4_Preparazione e cottura di pizza efocacce	Preparazione e cottura di pizza e focacce (337)	100
	Modulo 1 - key competence	Competenza digitale	30
	Modulo 2 - key competence	Comunicazione in lingua straniera - inglese	30
		Stage / Attività laboratoriali	240
		TOTALE	600
Titolo Unità di Competenza	Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori

Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari (295)	Proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno; materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari	Le operazioni di cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari	Analisi e selezione delle proposte di fornitura Verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime e degli alimenti trattati e conservati
Preparazione dell'impasto da pizza (311)	Impasto da pizza preparato secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare	Le operazioni di preparazione dell'impasto da pizza	Controllo della qualità degli ingredienti Corretta manipolazione dell'impasto
Preparazione e cottura di pizza e focacce (337)	Pizze e focacce predisposte e cotte secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare	Le operazioni di preparazione e cottura di pizza e focacce	Applicazione corretta delle tecniche di spianatura e cottura di pizza e focacce

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

Il percorso proposto risponde, a criteri di **coerenza** a cui intende informare anche la fase realizzativa, sotto il triplice profilo della

- 1) **coerenza progettuale**, in considerazione della rispondenza dei contenuti con gli standard formativi, professionali e di certificazione regolamentati dalla normativa regionale per la Qualificazione in uscita, nonché - in fase di realizzazione - della stretta correlazione tra ciò che si è progettato (obiettivi qualificanti) e ciò che si realizza (percorso formativo proposto);
- 2) **coerenza effettiva**, come corrispondenza tra i saperi acquisiti dai beneficiari delle attività formative progettate/realizzate e il profilo professionale richiesto;
- 3) **coerenza numerica**, in termini di congruità - per il profilo professionale offerto sul mercato - tra il numero di allievi e il numero di sbocchi occupazionali richiesti.

L'unica criticità è quella di non avere a disposizione finanziamenti per la realizzazione di attività.

11. Programma e cronoprogramma dell'iniziativa

Moduli formativi	Argomenti	Ore Teoria	Ore Pratica	Ore Lab.
UF1_ Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	1.1_ Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP [argomento comune a UF 2.1, UF 3.1, UF 4.1] • L'evoluzione normativa in materia di sicurezza alimentare • Disciplina alimentare in materia di sicurezza alimentare • Pacchetto igiene (1° Gennaio 2006) • Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04 e successive modifiche/integrazioni • Sanzioni previste dal D.lgs. 193/07 1.2_ Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti • Punti critici di controllo (CCP) • Limiti critici e misure di controllo • Misure preventive e correttive • Monitoraggio e analisi dei pericoli • Test e osservazione CCP • Deviazione dal limite critico stabilito	28	12	16

	1.3_Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività • Documentazione relativa alle procedure HACCP • Schede di registrazione • Schede smaltimento prodotti scaduti • Schede controllo temperature • Moduli del piano di sanificazione • Schede materie prime respinte perché non conformi • Manuale di autocontrollo • Analisi di laboratorio • Procedure efficaci di archiviazione dei dati e della documentazione relativi al sistema HACCP • Formazione per tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti e per i responsabili della gestione delle procedure del piano di autocontrollo aziendale elaborato secondo il sistema HACCP 1.4_Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti • Conformità dei prodotti • Tipologie di rischi • Cenni di microbiologia alimentare • Igiene delle attrezzature e della persona • Allergie e intolleranze alimentari • Le principali infezioni alimentari • Salmonella spp, Listeria spp, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, muffe, lieviti e parassiti (habitat, caratteristiche microbio-logiche, meccanismi patogenetici, manifestazioni cliniche) 1.5_Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento • Rintracciabilità e percorso di un alimento • Trasporto, accettazione, conservazione e manipolazione degli alimenti • Registrazione temperature di conservazione • Procedure di lavorazione • Controllo e pianificazione delle condizioni igieniche • Applicazione delle misure di autocontrollo Attività pratico/ laboratoriali			
UF2_ Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari	2.1_Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP [argomento comune con UF 1.1, UF 3.1, UF 4.1] • L'evoluzione normativa in materia di sicurezza alimentare • Disciplina alimentare in materia di sicurezza alimentare • Pacchetto igiene (1° Gennaio 2006) • Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04 e successive modifiche/integrazioni • Sanzioni previste dal D.lgs. 193/07 • Punti critici di controllo (CCP) • Limiti critici e misure di controllo • Misure preventive e correttive • Monitoraggio e analisi dei pericoli • Test e osservazione CCP • Deviazione dal limite critico stabilito	48	22	14

	2.2_Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati • Conservazione e trattamento materie prime e semilavorati • Gestione della dispensa • Processo di invecchiamento e deterioramento degli alimenti • Mantenimento delle caratteristiche di qualità igienico-sanitaria e organolettica • Modificazioni chimiche e biologiche • Gli alimenti conservati: • _conserve (prodotti confezionati in contenitori che si mantengono a lungo a temperatura ambiente o a basse temperature: prodotti surgelati, liofilizzati, in scatola, essiccati, ecc.) • _semiconserve (prodotti che si conservano per un tempo limitato che hanno subito procedimenti meno drastici: prodotti pastorizzati, refrigerati, ecc.) • _prodotti trasformati (che hanno subito profonde trasformazioni della struttura originale: prodotti fermentati, salati, prosciugati, stagionati, ecc.) • Metodi fisici di conservazione • _basse temperature: refrigerazione, congelamento, surgelazione • _alte temperature: pastorizzazione e sterilizzazione • _disidratazione: concentrazione ed essiccazione • _radiazioni: sterilizzazione e antigerminazione • _atmosfera modificata: stoccaggio in atmosfera controllata e in atmosfera modificata (confezionamento sotto vuoto) • Metodi chimici di conservazione • _conservanti naturali ➤ salagione ➤ uso di zucchero ➤ sott'olio e sott'aceto ➤ sotto alcool etilico • _conservanti artificiali ➤ antiossidanti ➤ antimicrobici • Metodi chimico-fisici • _affumicamento • Metodi biologici • _fermentazioni • Tecnologia dei prodotti in scatola • _appertizzazione • Confezionamento asettico • Contenitori: tipologie • _per semilavorati ('bag in box') • _per prodotti di diretto consumo • _recipienti in plastica termoformati (per yogurt, budini, dessert ecc.) • _recipienti in metallo (sistema "Dole") • _contenitori flessibili in triplice strato ('tetrapak') 2.3_Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime e semilavorati alimentari • Le attrezzature che assicurano una corretta conservazione di cibi e alimenti • Cella frigorifera • Banco refrigerato • Armadi frigo e frigoriferi verticali			
--	--	--	--	--

	• Fabbricatori di ghiaccio • Saladetta • Abbattitore • Macchine sottovuoto • Armadi e tavoli fermalievitazione • Espositori con vetrina • Espositori murali refrigerati • Banchi pesce • Tavoli refrigerati porta ingredienti, banchi pizza • Monitoraggio del funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari • La sostituzione delle apparecchiature ammalorate o eccessivamente energivore con altre maggiormente performanti e a funzioni integrate 2.4_Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • La categoria commerciale delle materie prime • Gli standard di qualità e la legge vigente • Proprietà organolettiche degli alimenti • La conformità di confezioni e imballaggi • Integrità del prodotto consegnato (confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli) • La certificazione analitica attestante la biologicità • D.M. n° 338/92 e regolamento CE n. 834/2007 (biologicità) • Etichettatura e appartenenza ad un marchio di produzione biologica • Obblighi del gestore Attività pratico/laboratoriali			
UF3_ Preparazione dell'impasto da pizza	3.1_Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP) [argomento comune con UF 1.1, UF 2.1, UF 4.1] • La sicurezza alimentare HACCP • Norme HACCP • Condurre un'analisi dei pericoli • Identificare i CCP • Limiti critici associati con ogni CCP identificato • Modalità di monitoraggio dei CCP • Azioni correttive da intraprendere quando il monitoraggio indica che c'è una deviazione dal limite critico stabilito • Procedure efficaci di archiviazione dei dati e della documentazione relativi al sistema HACCP • Procedure per la verifica che il sistema HACCP stia funzionando correttamente 3.2_Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la • lavorazione dell'impasto (es. impastatrici) • Impastatrici (a forcella o a spirale) • _informazioni generali • _caratteristiche • _funzionamento • _manutenzione 3.3_Tecniche di organizzazione del lavoro [argomento comune con UF 4.3] • Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro	46	44	90

	• Il laboratorio di lavorazione • L'organizzazione del lavoro • La scelta di menù adatti al territorio • La gestione del banco • Le fasi di preparazione della pizza • _preparazione dell'impasto • _predisposizione dell'impasto per la lievitazione e la maturazione • _preparazione del forno a legna o elettrico o a gas • _preparazione degli ingredienti per la guarnizione • _stesura dell'impasto e guarnizione della pizza cruda • _informamento e cottura della pizza 3.4_Ingredienti e loro comportamento durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, • strutto, ecc.) • Ingredienti base per la preparazione della pizza • _acque, sali, farine • _alimenti di origine vegetale • _alimenti di origine proteica • _caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico • Farine • _tipologia di farine e grado di abburattamento • _farina bianca di tipo 00 • _farina bianca di tipo 0 • _farina di tipo 1 • _farina di tipo 2 • _fior di farina • _farina integrale • _farine gluten free • Oli e grassi • _olio extravergine d'oliva • Lieviti • _lievito madre • _lievito di birra • Pomodoro • _pomodori pelati • _polpa di pomodoro • _passata di pomodoro • _pomodoro ciliegino • Mozzarella • _mozzarella di bufala • _fiordilatte • _altri formaggi (provola) • La qualità: fattore critico di successo • L'impiego degli enzimi • La formazione dell'impasto • Le caratteristiche dell'impasto e rispettiva tolleranza • _temperatura di fermentazione • _pH finale • _acidità totale titolabile • _densità • Implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto 3.5_Tecniche di lievitazione dell'impasto da pizza • Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti			
--	--	--	--	--

	• Introduzione alla preparazione dei diversi impasti: procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti • Impasti base della pizza • Impasti diretti (con autolisi e controllato), semidiretti e indiretti (con biga, con poolish, con pasta madre) • Il processo e i tempi di fermentazione e lievitazione • Impasto per pizza rotonda e Impasto per pizza al taglio • Staglio e preparazione dei panetti 3.6_Tecniche di manipolazione dell'impasto da pizza • L'importanza della lavorazione del disco di pasta con le mani • Effetti della manipolazione dell'impasto: spostamento dell'aria dal centro verso l'esterno del panetto, che resta più gonfio ed in cottura forma il cornicione Attività pratico/laboratoriali			
UF4_ Preparazione e cottura di pizza e focacce	4.1_Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP) [argomento comune con UF 1.1, UF 2.1, UF 3.1] • La sicurezza alimentare HACCP • Norme HACCP • Condurre un'analisi dei pericoli • Identificare i CCP • Limiti critici associati con ogni CCP identificato • Modalità di monitoraggio dei CCP • Azioni correttive da intraprendere quando il monitoraggio indica che c'è una deviazione dal limite critico stabilito • Procedure efficaci di archiviazione dei dati e della documentazione relativi al sistema HACCP • Procedure per la verifica che il sistema HACCP stia funzionando correttamente 4.2_Processi di cottura degli alimenti • Principali metodi di cottura e loro proprietà dal punto di vista nutrizionale • Bollitura • _lessatura • _sbollentatura • _affogatura • Cottura al vapore • Brasatura e stufatura • Cottura al forno • Frittura • Griglia e piastra • Cottura a microonde • Bagnomaria • A bassa temperatura • Dispositivi, utensili e contenitori per la cottura 4.3_Tecniche di organizzazione del lavoro [argomento comune con UF 3.3] • Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro • Il laboratorio di lavorazione • L'organizzazione del lavoro • La scelta di menù adatti al territorio • La gestione del banco • Le fasi di preparazione della pizza	44	56	120

	• _preparazione dell'impasto • _predisposizione dell'impasto per la lievitazione e la maturazione • _preparazione del forno a legna o elettrico o a gas • _preparazione degli ingredienti per la guarnizione • _stesura dell'impasto e guarnizione della pizza cruda • _informamento e cottura della pizza 4.4 _Attrezzature e utensili per il taglio di prodotti alimentari • Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina • Tipologia degli utensili • _cassette • _spatole • _mattarello • _pale • _teglie • _coltelli • _piatti • Caratteristiche • Modalità d'uso 4.5 _Principali caratteristiche e funzionamento dei forni da cucina • Tecnologie di funzionamento di forni elettrici, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza • Tecnologia/macchinari • I forni • Esempi applicativi nella gestione dei piani di controllo e sicurezza 4.6 _Tecniche di conduzione dei forni a legna • Caratteristiche e dimensioni del forno a legna • _suolo • _bocca • _cupole • Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo, la manutenzione e la pulizia del forno a legna • Attrezzature per l'utilizzo e la pulizia • _rastrello e spatola • _pale • Formazione della brace e tecniche per portare il forno a temperatura • Mantenimento della temperatura ottimale 4.7 _Tecniche per la spianatura dell'impasto • Manipolazione e stesura dei panetti • Preparazione dei condimenti per la Pizza e farcitura del disco • Ricettario di base relativo alle pizze tradizionali • Varie tipologie di pizza • _marinara • _napoletana • _teglia • _pala • _metro • _spianata • Confezionamento, dimensioni e spessori • Le pizze tradizionali • La pizza Margherita • _storia • _ingredienti • Le pizze con ingredienti di stagione			
--	--	--	--	--

	Attività pratico/laboratoriali			
KC1_ Competenza digitale	• Concetti di base della tecnologia dell'informazione e della comunicazione: hardware, software, telematica, ergonomia e sicurezza • Windows e gestione dei file • Word e videoscrittura • Excel e foglio elettronico • Access e database • Power point e presentazioni • Internet e posta elettronica	15	15	
KC2_ Comunicazione in lingua straniera_inglese LIVELLI A.1 A.2 - B.1 B.2 - C.1 C.2 del CEFR [Common European Framework of Reference for Languages]	• Verifica dei livelli in ingresso e omogeneizzazione delle conoscenze di base • Strutture grammaticali di base (articoli, pronomi, aggettivi) • Morfologia della sintassi (tempi e modi dei verbi) • Convenzioni linguistiche ed espressioni idiomatiche • Arricchimento del vocabolario con espressioni da utilizzare in situazioni personali di media complessità e in situazioni lavorative tipo • Lettura ed analisi di testi letterari, multimediali, giornalistici di media complessità • Redazione (in gruppo) di piccoli testi da utilizzare in contesti personali e professionali • Analisi di testi letterari, multimediali, giornalistici di media complessità • Lavoro di gruppo, accompagnato da studio individuale, su un testo di un autore contemporaneo scelto insieme agli allievi • Verifica degli apprendimenti	15	15	
Totale ore		196	164	240

<i>fase</i>	<i>Obiettivi specifici</i>	<i>Attività previste dal progetto</i>	<i>Strumenti, metodi e risorse</i>
1	Il trasferimento dei contenuti interdisciplinari della presente unità formativa, integrato con le attività pratiche e la verifica delle capacità, porterà il discente ad essere in grado di  presidiare il processo di applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari, verificando e assicurando la conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP, mettendo in pratica le abilità apprese che gli consentono di:	Analisi e selezione delle proposte di fornitura Verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime e degli alimenti trattati e conservati	La didattica sarà attenta alla presentazione di precisi contenuti tecnici e al confronto tra i partecipanti, assicurandone coinvolgimento e motivazione alla formazione. L'impostazione <i>blended</i> prevedrà l'alternanza delle seguenti metodologie: Lezioni frontali: l'attività d'aula si svolge attraverso lezioni frontali (didattica convenzionale) e incontri a valenza formativa (didattica non convenzionale) Esercitazione applicativa (action learning): tutti i moduli formativi prevedono un monte ore dedicato alle esercitazioni applicative Analisi di casi studio: accanto all'attività didattica vera e propria la fase d'aula si arricchirà con l'analisi di casi studio. Ai partecipanti verranno proposte le seguenti azioni: analisi di una problematica concreta, un resoconto tratto dalla

	☞ definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo ☞ definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) ☞ dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti ☞ gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato ☞ identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento ☞ identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio
2	adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche ☞ adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli

Controllo della qualità degli ingredienti
Corretta manipolazione dell'impasto

realtà, una storia o un evento, che richiede una diagnosi delle cause sottostanti, o un'analisi degli elementi rilevanti, o l'assunzione delle decisioni più idonee e coerenti con la situazione. Lo scopo non è trovare la soluzione al problema, quanto piuttosto acquisire dimestichezza con il processo mentale di diagnosi e decisione Role playing: tecnica simulativa che richiede ai partecipanti di svolgere, durante la lezione, il ruolo di "attori" rappresentando ruoli in interazione tra loro, mentre altri partecipanti fungono da "osservatori" dei contenuti e dei processi che la rappresentazione manifesta Per le competenze digitali sarà previsto l'utilizzo di attrezzature e postazioni informatiche. Le attività d'aula saranno ospitate negli ambienti individuati in accordo con l'Istituto penitenziario, che verranno dotati - ove necessario - di scrivanie, videoproiettore, lavagna luminosa e a fogli mobili, postazioni pc, complete di stampante laser e scanner di rete, casse, software applicativi di videoscrittura, fogli di calcolo, elaborazione immagini. Le attività laboratoriali si svolgeranno negli ambienti all'interno dell'Istituto riservati e attrezzati per la preparazione e la cottura dei cibi, con l'uso di tecnologie, attrezzature e strumenti [quali impastatrici, pentole, fuochi, tavoli da lavoro utensili da cucina, forno elettrico e microonde, etc.] adeguati al trasferimento delle competenze nei processi di preparazione degli alimenti e allestimento piatti, messi a disposizione - se necessario - dal soggetto attuatore o dai professionisti provenienti dal mondo del lavoro, che avranno cura anche di mostrare e illustrare le produzioni presenti sul territorio, nonché le tecniche di trasformazione, allestendo apposite aree didattiche comprensive di percorsi di degustazione per consentire ai partecipanti di conoscere e sperimentare le diverse specialità del territorio. I contenuti delle UF saranno sviluppati in dispense didattiche appositamente redatte per il percorso in parola, e curate dai docenti o da personale appositamente individuato. Inoltre agli allievi sarà consegnato materiale in dotazione individuale adeguato alle necessità.	
--	--

	ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro ☞ definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze ☞ operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni ☞ verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari ☞ identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari ☞ identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto
3	preparare l'impasto da pizza secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza mettendo in pratica le abilità apprese che gli consentono di: ☞ adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro ☞ applicare tecniche di lievitazione degli impasti da pizza ☞ coordinare le attività dei collaboratori durante il processo di preparazione dell'impasto da pizza ☞ scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare ☞ utilizzare in sicurezza attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti da pizza
4	scegliere e predisporre (pulire, tagliare) gli ingredienti necessari alla farcitura di pizze e focacce ☞ utilizzare attrezzature e utensili per il taglio di prodotti alimentari ☞ utilizzare gli attrezzi per l'utilizzo dei forni da cucina di vario tipo

Applicazione corretta delle tecniche di spia-natura e cottura di pizza e focacce

	Esercitazione applicativa (action learning e stage): tutti i moduli formativi prevedranno delle ore da dedicare alle esercitazioni applicative

In considerazione della tempistica di svolgimento, il corso si articolerà in **90 giornate d'aula da 4 ore**, e **60 giornate di stage da 4 ore**, e si svolgerà, in base alle esigenze espresse dall'Istituto Penitenziario di Vallo, **dalle ore 8:30 alle ore 12:30** nelle giornate di martedì, mercoledì, venerdì e sabato, per 4 giorni a settimana e per un totale di 37,5 settimane,

[illegible]

	Orientamento iniziale																
	6. Attività d'aula e laboratoriali/ stage (600 ore in 37,5 settimane - 4 ore/giorno x 4 gg/settimana)																
UF 1	6.a_Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari [40 ore aula + 16 stage]						14g										
UF 2	6.b_Cura dell'approvvigionamento edella conservazione di materie prime e semilavorati alimentari [70 ore aula + 14 stage]							21gg									
UF 3	6.c_Preparazione dell'impasto da pizza [90 ore aula + 90 stage]									45gg							

ATTIVITA'		M E S I													
N. progr.U.F. Modulo	Denominazione														
UF 4	6.d_Preparazione e cottura di pizza e focacce [100 ore aula + 120 stage]												5 5 g		
ModuloKC1	6.e_Competenza digitale														7,5g
ModuloKC2	6.f_Comunicazione nella lingua straniera														7,5g
	7. Azioni di accompagnamento colloqui in itinere														
	8. Comunicazione di fine attività d'aula														
	9. Attività di verifica e valutazione intermedie														
	10. Attività di monitoraggio e caricamento dati silf e surf														
	11. Azioni di accompagnamento finali Orientamento e analisi delle competenze in uscita														
	12. Pianificazione e realizzazione di attività valutative - Certificazione competenze														
	13. Rendicontazione spese sostenute														

12. Destinatari (numero soggetti coinvolti e loro caratteristiche)

Allievi partecipanti n. 10

Durata del corso (in ore) n. 600

360 aula (80 ore Key Competence) + 240 ore stage/laboratorio

Data di inizio corso

Data fine corso

Soggetti in esecuzione penale / detenuti adulti in carico presso l'Istituto **CASA CIRCONDARIALE DI VALLO DELLA LUCANIA**, per le finalità previste dalla D.G.R. N.494/2017, in possesso di titoli/qualificazioni professionali attestanti il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito negli ambiti di istruzione o nella formazione professionale.

I prosciolti da tale obbligo possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione. Per i detenuti stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato gli stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo o secondo grado presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione.

13. Risorse professionali coinvolte

Il **personale docente** è costituito dalle seguenti figure professionali:

- n° 2 tutor didattici, in numero congruo rispetto alla durata dell'attività formativa e al numero dei destinatari previsti, con esperienza almeno triennale di tutoraggio, e competenze di facilitatore delle dinamiche individuali o di gruppo, di guida per il processo di apprendimento, di orientatore nel percorso formativo, di assistente al percorso formativo individuale, di agevolatore dei rapporti all'interno dell'aula/docenti
- n° 7/8 docenti/codocenti qualificati, responsabili dell'erogazione della formazione sia per i moduli d'aula che per le attività di stage, in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro; i docenti provenienti dal mondo del lavoro e quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, possono avere documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare; si privilegeranno professionisti in possesso di:
 - Qualifica di Pizzaiolo o esperienza almeno quinquennale nel settore
 - Laurea in Tecnologie alimentari e/o equipollente
 - Laurea in Ingegneria o Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro e/o equipollenti
 - Diploma di tecnico delle attività ristorative alberghiere con esperienza ultra-triennale di settore
 - Esperto in tecnologie digitali, informatica
 - Madrelingua o docente in possesso di una Laurea in Lingue con esperienza professionale almeno triennale.

Il team work del **personale non docente** presenterà al suo interno le sotto riportate competenze:

- n° 1 esperto in progettazione formativa, con oltre 10 anni di esperienza, per le attività di progettazione ed esecuzione
- n° 1 responsabile delle attività di promozione, pubblicizzazione, diffusione dei risultati
- n° 2 professionisti incaricati dell'elaborazione dispense
- n° 2 risorse esterne con mansioni di segreteria e amministrazione
- n° 1 risorse esterna impegnato nelle attività di monitoraggio e valutazione.

14. Ambito territoriale di riferimento

15. Descrizione del sistema di monitoraggio adottato

Il sistema di monitoraggio adottato risponde alla necessità di assicurare dei criteri di valutazione e verifica in grado di migliorare l'andamento del percorso formativo, reagendo alle lacune e alle imperfezioni in tempo reale, ma soprattutto predisponendo degli strumenti che prevenivano lo svilupparsi di default nell'apprendimento e nel raggiungimento, da parte dei destinatari, degli obiettivi formativi. Il monitoraggio del percorso formativo viene inteso come un'azione costante di osservazione e di controllo delle attività, al fine di raccogliere dati utili per confermare il sistema o, a seguito dell'individuazione di elementi di criticità e/o di forza, per correggere e migliorare lo stesso (controllo finalizzato al miglioramento).

Il piano di monitoraggio si prefigge, nello specifico, i seguenti obiettivi:

- 1) rilevazione dell'attività di formazione erogata (**monitoraggio di quantità** - configurato come strumento di conoscenza "descrittiva")
 - rilevazione ed analisi funzionale delle modalità di erogazione dell'attività di formazione al fine di individuare elementi di criticità e/o di qualità (**monitoraggio di qualità** - configurato come strumento per correggere e migliorare la

proposta formativa).

Il sistema di monitoraggio impegna il soggetto attuatore nelle task di seguito dettagliate:

2) **comunicazione** agli uffici regionali, per via telematica, dei dati di **inizio attività** (allegati di inizio corso provvisori e definitivi) e di fine attività;

3) *predisposizione e somministrazione delle prove di verifica intermedia*

- predisposizione e somministrazione di questionari di valutazione delle attività

- Sul versante dei dati interni di monitoraggio, in particolare correlati agli aspetti qualitativi della formazione erogata, l'impianto valutativo adottato individua due principali ambiti di indagine: i risultati di apprendimento conseguiti dai discenti e l'azione formativa nel suo complesso. I percorsi di verifica avranno lo scopo di potenziare l'apprendimento, arricchire l'analisi dei bisogni, acquisire informazioni in feedback che consentano ai docenti di svolgere al meglio le attività formative. In ordine a tale scopo, per ogni UF/modulo è previsto un iniziale accertamento delle competenze di base necessarie all'apprendimento didattico dei contenuti trattati, con l'eventuale organizzazione di unità di recupero individuali, finalizzate a portare il gruppo di partecipanti su livelli omogenei di conoscenza. L'attività di monitoraggio comprenderà un sistema di elementi sinteticamente così ripartiti:

- **Indicatori di controllo e valutazione:**

- del programma = acquisizione competenze
- dei sussidi didattici = chiarezza, esaustività, ricchezza dei contenuti
- della gestione organizzativa = trasparenza, chiarezza, interazione positiva delle performance = miglioramento delle conoscenze e abilità

- **Strumenti di valutazione:**

- del programma = valutazioni formatori e discenti (questionari fine modulo e fine attività)
- dei sussidi didattici = controllo preventivo e feedback allievi
- della gestione organizzativa = feedback docenti, allievi, Istituzioni preposte al controllo
- delle performance = valutazioni dei formatori e della Commissione di Valutazione in sede di esami finali

- **Fasi di rilevazione delle informazioni:**

- del programma = valutazioni in itinere e di fine modulo; verifica intermedia; valutazione finale dei sussidi didattici = valutazioni coordinatore di corso e di progetto, valutazioni allievi
- della gestione organizzativa = valutazione di reciprocità degli allievi, dei docenti/testimonial/esperti, degli organi istituzionali
- delle performance = colloqui e schede di verifica da parte dei docenti

- **Modalità di gestione delle criticità:**

- del programma = pilotaggio di merito del progetto attraverso l'intervento del gruppo di lavoro per ottimizzare le prestazioni in aula in relazione alle deficienze degli allievi
- dei sussidi didattici = rielaborazione o integrazione degli stessi anche in relazione alle necessità di apprendimento degli allievi
- della gestione organizzativa = riunioni di coordinamento per l'identificazione e la soluzione delle criticità
- delle performance = valutazione degli aspetti critici e risoluzione degli stessi attraverso momenti di recupero per gli allievi in difficoltà

- **Modalità di partecipazione degli allievi:**

- Anche al fine di permettere la socializzazione dei partecipanti e la valorizzazione della dimensione di gruppo, agli allievi verranno consegnate periodicamente delle schede valutative riguardanti:
 - la professionalità del/dei formatore/i
 - gli argomenti trattati
 - le metodologie impiegate
 - i sussidi didattici
 - gli aspetti organizzativi
- una autovalutazione rispetto al percorso formativo e alla crescita individuale susseguente all'esperienza formativa
 - grado di apprezzamento complessivo delle attività.

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

Di concerto con la Cassa Ammende e i partner di progetto, si attiverà per la realizzazione di azioni di animazione territoriale, di sensibilizzazione e di informazione sulle attività messe in campo e sui risultati attesi, in cui saranno coinvolti i referenti aziendali e gli *stakeholders* pubblici e privati operanti nel comprensorio dell'istituto di pena, al fine di favorire le condizioni per la creazione di opportunità di lavoro ai detenuti dentro le carceri - nella *interpretazione* del lavoro carcerario come leva motivazionale e di reintegrazione sociale -, nonché di opportunità di contatto con il mondo del lavoro esterno, per sostenere la spendibilità delle professionalità acquisite e per sperimentare possibilità di percorsi alternativi alla detenzione.

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;
- f) ad attenersi, per quanto di competenza, alle indicazioni contenute nel *vademecum* relativo agli obblighi di gestione e rendicontazione dei programmi e dei progetti finanziati, pubblicato nell'apposito spazio web sul sito www.giustizia.it;
- g) a trasmettere alla Cassa, tramite posta elettronica certificata, alle scadenze previste nella convenzione di finanziamento, un rapporto sull'impiego dei fondi ricevuti, inviando con firma digitale la documentazione giustificativa delle spese sostenute;
- h) a trasmettere per posta elettronica certificata alla Cassa una relazione finale, firmata digitalmente, sulle attività realizzate, sui risultati raggiunti e sulla regolare esecuzione di quanto previsto nel progetto;
- i) a far accedere al controllo sull'attività finanziaria le persone delegate dalla Cassa;
- j) a predisporre la raccolta, la corretta conservazione e l'invio degli atti, dei documenti e delle informazioni richieste;
- k) ad utilizzare la posta elettronica certificata, quale mezzo per le comunicazioni ufficiali con la Cassa;
- l) ad avviare le attività progettuali entro i tempi stabiliti nella scheda di progetto, comunicando alla Cassa la data di inizio delle stesse e la sede di svolgimento delle azioni previste dal progetto;
- m) ad individuare i soggetti attuatori degli interventi mediante procedure ad evidenza pubblica, nel rispetto della normativa vigente (con particolare riferimento al D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., al D. Lgs. n. 165/2001, alla L. 241/90, al D.lgs. n. 117/17, ecc.);
- n) a gestire tutte le attività nel rispetto delle norme di Contabilità Generale dello Stato, della normativa in materia di appalti pubblici, nonché della normativa di settore;

- o) a provvedere agli adempimenti obbligatori di pubblicità e trasparenza di cui alla Legge n. 190/2012 e dal D.lgs. n. 33/2013, come modificati ed integrati dal Decreto Legislativo 97 del 25 maggio 2016 recante la "Revisione delle disposizioni in materia di prevenzione della corruzione, pubblicità e trasparenza" e ss.mm.ii.;
- 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.

Luogo e data: Vallo della Lucania, 29.03.2023

Firma del Responsabile di progetto

Cat.01	Personale impiegato	Costo cassa ammende	costo cofinanziato
	Totale Categoria 01	€ 48.800,00	€ -

Cat.02	Acquisto macchine, attrezzature, arredi, beni durevoli e software	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale A	€ -	€ -
	Materiale di facile consumo	Costo cassa ammende	
	Totale B	€ 5.000,00	€ -
	Totale Categoria 02	€ 5.000,00	€ -

Cat.03	Noleggio di macchine e attrezzature particolari	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 03	€ -	€ -

Cat.04	Interventi su immobili di proprietà Amministrazione	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 04	€ -	€ -

Cat.05	Affitto di immobili: fabbricati, terreni ed altro	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 05	€ -	€ -

Cat.06	Spese generali	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 06	€ 1.650,00	

TOTALE GENERALE COSTO CASSA AMMENDI	€ 55.450,00
-------------------------------------	-------------

TOTALE GENERALE COSTI COFINANZIATI	€ -
------------------------------------	-----

TOTALE GENERALE COSTO PROGETTO	55.450,00
--------------------------------	-----------

[illegible]

<i>si</i>
<i>no</i>

(*)

Cat.02	CA	Acquisto macchine, attrezzature, arredi, beni durevoli e software			Costo Cassa Ammende
A		articolo	Quantità	Costo Unitario	Totale
1					€ -
2					€ -
3					€ -
4					€ -
5					€ -
6					€ -
7					€ -
8					€ -
9					€ -
10					€ -
11					€ -
12					€ -
13					€ -
14					€ -
15					€ -
16					€ -
17					€ -
18					€ -
19					€ -
20					€ -
Totale A					€ -

Costo cofinanziato
Totale
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -

Cat.02	CA	Materiale di facile consumo			Costo Cassa Ammende
B		articolo	Quantità	Costo Unitario	Totale
1	si	materiale di consumo		€ 5.000,00	€ 5.000,00
2					€ -
3					€ -
4					€ -
5					€ -
6					€ -
7					€ -
8					€ -
9					€ -
10					€ -
11					€ -
12					€ -
13					€ -
14					€ -
15					€ -
16					€ -
17					€ -
18					€ -
19					€ -
20					€ -
Totale B					€ 5.000,00
Totale Categoria 02					€ 5.000,00

Costo cofinanziato
Totale
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -
€ -

(*)

si
no

 Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende
 Per costi COFINANZIATI.

(*)

Cat.03	CA	Noleggio di macchine e attrezzature particolari			Costo Cassa Ammende	Costo cofinanziato
		descrizione	Quantità	Costo Unitario	Totale	Totale
1					€ -	€ -
2					€ -	€ -
3					€ -	€ -
4					€ -	€ -
5					€ -	€ -
6					€ -	€ -
7					€ -	€ -
8					€ -	€ -
9					€ -	€ -
10					€ -	€ -
11					€ -	€ -
12					€ -	€ -
13					€ -	€ -
14					€ -	€ -
15					€ -	€ -
16					€ -	€ -
17					€ -	€ -
18					€ -	€ -
19					€ -	€ -
20					€ -	€ -
21					€ -	€ -
22					€ -	€ -
23					€ -	€ -
24					€ -	€ -
25					€ -	€ -
26					€ -	€ -
27					€ -	€ -
28					€ -	€ -
29					€ -	€ -
30					€ -	€ -
Totale Categoria 03					€ -	€ -

(*)

si
no

 Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende
 Per costi COFINANZIATI.

(*)

Cat.04	CA	Interventi su immobili di proprietà Amministrazione			Costo Cassa Ammende
			Quantità	Costo Unitario	Totale
1					€ -
2					€ -
3					€ -
4					€ -
5					€ -
6					€ -
7					€ -
8					€ -
9					€ -
10					€ -
11					€ -
12					€ -
13					€ -
14					€ -
15					€ -
16					€ -
17					€ -
18					€ -
19					€ -
20					€ -
21					€ -
22					€ -
23					€ -
24					€ -
25					€ -
26					€ -
27					€ -
28					€ -
29					€ -
30					€ -
			Totale Categoria 04		€ -

[illegible]

(*)

si	Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende
no	Per costi COFINANZIATI.

(*)

Cat.05	CA	Fitti di immobili: fabbricati, terreni ed altro			Costo Cassa Ammende	Costo cofinanziato
			Quantità	Costo Unitario	Totale	
		Fabbricati				Totale
						€ -
1					€ -	€ -
2					€ -	€ -
3					€ -	€ -
4					€ -	€ -
5					€ -	€ -
6					€ -	€ -
7					€ -	€ -
				totale fabbricati	€ -	€ -

		Terreni				
1					€ -	€ -
2					€ -	€ -
3					€ -	€ -
4					€ -	€ -
5					€ -	€ -
6					€ -	€ -
7					€ -	€ -
				totale terreni	€ -	€ -

		Altro				
1					€ -	€ -
2					€ -	€ -
3					€ -	€ -
4					€ -	€ -
5					€ -	€ -
6					€ -	€ -
7					€ -	€ -
				totale	€ -	€ -

Totale Categoria 05	€ -	€ -
----------------------------	-----	-----

(*)

si
no

 Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende
 Per costi COFINANZIATI.

(*)

Cat.06	CA	Spese generali			Costo Cassa Ammende	
			Quantità	Costo Unitario	Totale	
1	si	spese per certificazioni			€	1.000,00
2		spese di assicurazioni			€	-
3	si	elaborazione testi didattici e dispense			€	650,00
4					€	-
5					€	-
6					€	-
7						
8					€	-
9					€	-
10					€	-
11					€	-
12					€	-
13					€	-
14					€	-
15					€	-
16					€	-
17					€	-
18					€	-
19					€	-
20					€	-
Totale Categoria 06					€	1.650,00

Costo cofinanziato
Totale
€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

--

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

€ -

(*)

si
no

 Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende
Per costi COFINANZIATI.