UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo

REPUBBLICA ITALIANA

Regione Autonoma de Sardigna
Regione Autonoma della Sardegna
Assessorato del lavoro, formazione professionale
Cooperazione e sicurezza sociale

FSE 2007-2013
POR SARDEGNA
obiettivo competitività regionale e occupazione

Avviso Pubblico SFIDE
Strumenti Formativi per Innovare, Decollare, Emergere
POR SARDEGNA FSE 2007-2013 LINEA D'INTERVENTO c.2.2

Competenze & Innovazione

Formazione gratuita per le imprese del settore agroalimentare

G.A.P. S.r.l.

ial
INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
SARDEGNA

AssoSERVIZI Srl

Il Progetto

Il Progetto **Competenze&Innovazione** prevede la realizzazione di **attività formative e seminariali gratuite** orientate al rafforzamento delle competenze trasversali e tecnico professionali del **personale (dipendenti a qualsiasi titolo, collaboratori, apprendisti) delle imprese del settore agroalimentare** con sede sul territorio della Regione Sardegna.
Il Progetto, finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna a valere sull'Avviso Avviso Pubblico SFIDE - Strumenti Formativi per Innovare, Decollare, Emergere attraverso le risorse finanziarie della L. 236/1993, realizza le seguenti azioni formative:

1. Attività seminariale

Titolo	Ore	Ed.	Sede	Utenti
L'uso del marchio nel settore alimentare	8	2	CA – NU	30
La Responsabilità Sociale d'Impresa: un'opportunità per il sistema agroalimentare	8	2	CA – NU	30
Le nuove frontiere del marketing agroalimentare: e-commerce	8	2	CA – NU	30
Qualità e tracciabilità agroalimentare	8	2	CA – NU	30

2. Attività formativa d'aula

Titolo	Ore	Ed.	Sede	Utenti
Promozione dei prodotti e dei servizi	40	3	CA – NU – OR	9

3. Attività formativa d'aula con certificazione di competenze

Titolo	Ore	Ed.	Sede	Utenti
Pianificazione delle azioni commerciali	60	4	CA – NU – OR - CI	10
Pianificazione dei sistemi per il controllo qualità	60	3	CA – NU - OR	10
Pianificazione di sistemi di controllo della filiera certificata	60	3	CA – NU - OR	10
Operazioni di cantina	60	2	NU – CI	10
Formazione del personale in materia di sicurezza in azienda	60	8	CA – NU - OR	10

Secondo quanto approvato dalla Regione Sardegna, e in coerenza con le disposizioni del Vademecum 4.0, tutte le attività formative si concluderanno con il rilascio di un'attestazione o una certificazione:

- ✓ **Attestato di frequenza:** rilasciato al termine delle attività seminariali, evidenzia la tipologia di attività formativa, la durata e i contenuti.
- ✓ **Dichiarazione degli apprendimenti:** rilasciato al termine delle attività formative, evidenzia la tipologia di attività formativa, la durata, i contenuti e gli esiti cognitivi. Utile ai fini dell'esercizio dei crediti formativi.
- ✓ **Certificazione di competenza:** rilasciato dalla Regione Autonoma della Sardegna, è previsto solo per i percorsi formativi della durata di 60 ore e previo superamento dell'esame finale tenuto in presenza di una commissione nominata dalla Regione Sardegna.
- ✓ **Altri attestati:**
  - Attestato formazione generale e specifica dei lavoratori in materia di salute e sicurezza;
  - Attestato formazione addetti al primo soccorso;
  - Attestato formazione addetti antincendio;
  - Attestato formazione utilizzo DPI;
  - Attestato formazione stress lavoro correlato;
  - Attestato formazione movimentazione carichi.

Il Progetto **Competenze&Innovazione**, all'interno dei macro obiettivi del l'Avviso, è teso a coniugare la crescita del sistema regionale e del patrimonio delle competenze alla formazione permanente; quest'ultima viene rappresentata come la vera leva strategica, atta a favorire lo sviluppo del Life Long Learning e a rispondere in modo flessibile e personalizzato alla domanda formativa proveniente dal sistema impresa, con particolare riferimento alle micro imprese sarde del settore agroalimentare.
Il progetto è stato elaborato in coerenza con quanto rilevato nella fase di analisi del fabbisogno nelle aziende e nelle associazioni di categorie rappresentanti il mondo dell'agroalimentare, nella convinzione condivisa che la formazione consente di mettere in atto azioni efficaci per meglio affrontare le situazioni *ordinarie e di crisi, con immediate ricadute sia sul lavoro dei singoli che su quello delle organizzazioni.*

Il Progetto è realizzato da:

- ✓ ***Ial Sardegna srl Impresa Sociale***: agenzia formativa accreditata presso la Regione Autonoma della Sardegna per le macrotipologie A- B – C e Area Sicurezza e per i Servizi per il Lavoro, nasce nel 1976 con lo scopo di realizzare nel territorio della Sardegna attività di formazione, di qualificazione, di riqualificazione, aggiornamento e perfezionamento professionale a favore dei lavoratori, giovani e adulti, nonché degli apprendisti e disoccupati e inoccupati, di minori e soggetti svantaggiati. Attua, inoltre, attività di ricerca, studio e sperimentazione.
  - ➢ Sede di riferimento per l'iniziativa: Via E. Perucca n. 1, Elmas 09030 (CA)
    Tel. 070 321848; Fax 070.7331808; e-mail: sfide@ialsardegna.it
- ✓ ***G.A.P. srl:*** agenzia formativa accreditata presso la Regione Autonoma della Sardegna, offre servizi formativi e di consulenza aziendale e attua, attraverso il Sistema Confindustriale Territoriale, interventi di formazione trasversale e specialistica rivolta agli imprenditori, titolari, manager e personale di impresa, promuovere la cultura di impresa e favorire il passaggio generazionale tra le imprese attraverso la realizzazione di eventi convegnistici, incontri e seminari di formazione rivolti agli imprenditori.
  - ➢ Sede di riferimento per l'iniziativa: Piazza Deffenu n. 9, Cagliari 09125
    Tel. 070 659514; Fax 070.659514; e-mail silvia.murgia@servizigap.it
- ✓ ***AssoServizi srl:*** agenzia formativa associata a Confindustria Sardegna Centrale, offre servizi e consulenze per la gestione aziendale e la qualificazione e professionalizzazione delle risorse umane attraverso attività seminariali, attività formative finanziate e autofinanziate e l'attivazione di tirocini formativi interni per addestramento on the job.
  - ➢ Sede di riferimento per l'iniziativa: Via Veneto 46, Nuoro 07100 –
    Tel. 0784 233311; Fax 0784.233301; e-mail m.manca@assindnu.it

UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo

REPUBBLICA ITALIANA

Regione Autonoma de Sardigna
Regione Autonoma della Sardegna
Assessorato del lavoro, formazione professionale
Cooperazione e sicurezza sociale

FSE 2007-2013
POR SARDEGNA
obiettivo competitività regionale e occupazione

Avviso Pubblico SFIDE
Strumenti Formativi per Innovare, Decollare, Emergere
POR SARDEGNA FSE 2007-2013 LINEA D'INTERVENTO c.2.2

Competenze & Innovazione

Catalogo dell'attività formativa

G.A.P. S.r.l.

ial INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO SARDEGNA

ASSOSERVIZI Srl

L'attività Seminariale

Titolo seminario	*Durata*	*Principali contenuti*
L'uso del marchio nel settore alimentare	8 ore	- Confine tra segni distintivi registrabili come marchio e segni distintivi destinati a rimanere patrimonio della collettività; - Uso e registrazione di un marchio collettivo per disciplinare le caratteristiche; - Merceologiche o di produzione di un prodotto tipico in alternativa alla tutela come DOP o IGP o STG; - Casi di registrazioni all'estero da parte di imprenditori locali di marchi di "sapore" italiano che possono costituire barriere all'introduzione di prodotti tipici sul territorio.
La Responsabilità Sociale d'Impresa: un'opportunità per il sistema agroalimentare	8 ore	- Il posizionamento della norma SA8000 nel panorama internazionale della responsabilità sociale d'impresa - I requisiti dello standard SA8000:2008 - La progettazione di un sistema di responsabilità sociale conforme alla norma SA8000 ed orientato al miglioramento continuo - Il percorso di certificazione: i punti critici più frequenti
Le nuove frontiere del marketing agroalimentare: e-commerce	8 ore	- Struttura e caratteristiche del settore agroalimentare e i prodotti; - Adattabilità dell'agroalimentare al commercio elettronico; - Definizione e varianti di commercio elettronico; - Esperienze positive del commercio elettronico nell'agroalimentare; - Opportunità dal commercio elettronico per imprese agroalimentari; - La rete come mezzo di comunicazione e marketing; - Supportare vendere e acquistare con un negozio online; - Opportunità offerte dalle piattaforme online; - Implicazioni dal commercio elettronico per il settore; - Rintracciabilità, flussi d'informazione.
Qualità e tracciabilità agroalimentare	8 ore	- L' impegno culturale e formativo degli istituti; - Biodiversità e specificità territoriale; - Marchi di qualità e certificazione di prodotto; - Tracciabilità nel settore agroalimentare: obblighi e opportunità; - Proteomica e rintracciabilità in alimenti di origine animale; - Un caso concreto di tracciabilità.

- ✓ ***Tipologia dell'attività formativa:*** Seminariale
- ✓ ***Utenti ammessi:*** 30 più eventuali uditori fino alla capienza massima del locale in uso
- ✓ ***N. Edizioni:*** 8
- ✓ ***Sedi formative:***
  - ***L'uso del marchio nel settore alimentare:*** Cagliari e Nuoro
  - ***La Responsabilità Sociale d'Impresa: un'opportunità per il sistema agroalimentare:*** Cagliari e Nuoro
  - ***Le nuove frontiere del marketing agroalimentare: e-commerce:*** Cagliari e Nuoro
  - ***Qualità e tracciabilità agroalimentare:*** Cagliari e Nuoro
- ✓ ***Attestazioni rilasciate:*** Attestato di frequenza
- ✓ ***Esame finale:*** Non previsto

Promozione dei prodotti e dei servizi

Titolo modulo	*Durata*	*Principali contenuti*
Organizzazione delle attività promozionali	25 ore	- Introduzione al sistema fieristico, congressuale e degli eventi - Le fiere, strumento di marketing e internazionalizzazione per le aziende - La scelta del mercato e della manifestazione - Pianificazione professionale del processo di partecipazione a una manifestazione fieristica (piano di comunicazione, materiale informativo, follow-up, valutazione dei ritorni...) - Tecniche di organizzazione di fiere, eventi e congressi
Customer care e Customer satisfaction	15 ore	- Concetti di Customer Care e Customer Satisfaction - Un modello per progettare la customer satisfaction - Qualità offerta e qualità percepita - Differenti dimensioni di un servizio/prodotto offerto - Le quattro fasi della progettazione: analisi dell'ambiente, scelta della strategia competitiva, disegnare il servizio, definire le attese e verifica dei risultati - La customer satisfaction genera profitto - Dove effettuare gli interventi per la qualità - La gestione del supporto fisico e della partecipazione dei clienti
Totale ore corso	40 ore	

- ✓ ***Tipologia dell'attività:*** Attività formativa per l'acquisizione di conoscenze e capacità
- ✓ ***Utenti ammessi:*** 9 più eventuali uditori fino al raggiungimento della capienza massima dell'aula formativa
- ✓ ***N. Edizioni:*** 3
- ✓ ***Sedi formative:***
  - ***Ed. 1: Elmas,*** Via Perucca n. 1 (CA)
  - ***Ed. 2: Nuoro,*** Via della Resistenza 71 (NU)
  - ***Ed.3: Oristano,*** Via Cagliari 24 (OR)

- ✓ ***Attestazioni rilasciate:*** Dichiarazione degli apprendimenti:
- ✓ ***Esame finale:*** Test teorico-pratico per la valutazione degli apprendimenti

Titolo modulo	*Durata*	*Principali contenuti*
Marketing dei prodotto agroalimentari	15 ore	- Teorie di marketing e marketing mix - Tipologie di prodotto e struttura dell'offerta - La specificità della domanda di prodotti agroalimentari e le politiche di prodotto - Dimensione dell'offerta e strategie di marketing - Modelli competitivi e strategie di sviluppo dei prodotti tipici - Prodotti tipici e sviluppo locale – Certificazione di filiera - Metodi e tecniche di ricerca di mercato
Creazione e valutazione ex-post del Business Plan	15 ore	- Introduzione al Business Plan - Il Business concept (Descrizione dell'attività) - Il mercato e la concorrenza - La strategia di marketing - Tecnologia e processo produttivo - Organizzazione e risorse umane - La costruzione delle ipotesi economico-finanziarie - Il piano economico-finanziario (bilancio pro-forma) - La valutazione di redditività del business - La valutazione del rischio - Case study - Un'impresa agroalimentare di successo
Fase applicativa: Web marketing e nuove strategie commerciali	30 ore	- Motori di ricerca. Cosa sono, come funzionano e come utilizzarli per fare business - I contenuti del sito. Come scegliere le parole chiave strategiche a cui puntare e come creare contenuti in grado di coinvolgere i clienti - Il posizionamento del sito. Come analizzare e ottimizzare il sito, con l'obiettivo di ottenere migliori posizionamenti sui motori di ricerca - Popolarità e Reputazione online. Come utilizzare l'article marketing e i social media per incrementare la reputazione online dell'azienda - La promozione del sito. Come e dove investire per ottenere visibilità e generare visite profilate, con l'obiettivo di ottenere nuovi clienti - Vendita del prodotto online e gestione del negozio virtuale - Sistemi di pagamento elettronico - Strategie dell'e-commerce
Totale ore corso	60 ore	

- ✓ ***Tipologia dell'attività:*** Attività formativa per l'acquisizione di Unità di Competenza
- ✓ ***Utenti ammessi:*** 10 più eventuali uditori fino al raggiungimento della capienza massima dell'aula
- ✓ ***N. Edizioni:*** 4
- ✓ ***Sedi formative:***
  - ***Ed. 1: Elmas,*** Via Perucca n. 1 (CA)
  - ***Ed. 2: Nuoro,*** Via della Resistenza 71 (NU)
  - ***Ed.3 : Oristano,*** Via Cagliari 21 (OR)
  - ***Ed. 4: Iglesias,*** Via Asproni snc (CI)
- ✓ ***Attestazioni rilasciate:*** Certificazione di Competenza rilasciata dalla Regione Autonoma della Sardegna
- ✓ ***Esame finale:*** Esame finale tenuto in presenza di una commissione nominata dalla Regione Sardegna

Pianificazione dei sistemi per il controllo qualità

Titolo modulo	*Durata*	*Principali contenuti*
Normativa alimentare	14 ore	- Legislazione regionale, nazionale e comunitaria in materia di sicurezza e qualità alimentare - Mercati e attori di settore; - Distribuzione territoriale e tipologia di mercati; - Criteri di Qualifica e requisiti necessari; - Agroalimentare e GDO; - Agroalimentare e Mercati esteri; - La filiera controllata.
Certificazione nell'agroalimentare: ISO 22000; BRC	16 ore	- Sistemi di Gestione della Qualità secondo la norma ISO 22000 - Sistemi di Gestione della Qualità secondo la norma ISO 9001 - Sistemi di Gestione Ambientale secondo la norma ISO 1400 ed il regolamento EMAS - La certificazione del Sistema Qualità e Ambiente nel settore agroalimentari - Il metodo HACCP e le prescrizioni normative in materia di igiene e salubrità dei prodotti agro-alimentari - Rintracciabilità secondo la norma ISO 22005 ed il regolamento CE 178/2002 - Marchi individuali e collettivi: il ruolo dei consorzi - Certificazione di prodotto agro-alimentare in ambito volontario e regolamentato (DOC, DOP, BIO, ecc.) - Le ispezioni secondo gli standard BRC, IFS ed EUREP GAP
Fase applicativa: pianificazione e implementazione del sistema di gestione	30 ore	- Sviluppo del sistema di gestione della qualità alimentare e i relativi strumenti di controllo. - I manuali e le procedure - Modulistica del Sistema Qualità - Le verifiche sui processi - Le azioni di miglioramento - Esempi di applicazione di sistemi di gestione ISO 22000; - Manuale Qualità e Haccp

- ✓ ***Tipologia dell'attività:*** Attività formativa per l'acquisizione di Unità di Competenza
- ✓ ***Utenti ammessi:*** 10 più eventuali uditori fino al raggiungimento della capienza massima dell'aula
- ✓ ***N. Edizioni:*** 3
- ✓ ***Sedi formative:***
  - ***Ed. 1: Elmas,*** Via Perucca n. 1 (CA)
  - ***Ed. 2: Nuoro,*** Via della Resistenza 71 (NU)
  - ***Ed.3 : Oristano,*** Via Cagliari 21 (OR)
- ✓ ***Attestazioni rilasciate:*** Certificazione di Competenza rilasciata dalla Regione Autonoma della Sardegna
- ✓ ***Esame finale:*** Esame finale tenuto in presenza di una commissione nominata dalla Regione Autonoma della Sardegna

Pianificazione di sistemi di controllo della filiera certificata

Titolo modulo	*Durata*	*Principali contenuti*
Enti e sistemi di certificazione DOP-IGT-STG	15 ore	- Normativa locale, nazionale ed europea di riferimento - Regolamenti comunitari relativi alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e modalità di applicazione - DOP/IGT/STG – Definizioni e normativa di riferimento - Prodotti da agricoltura biologica: fonti normative - Sistema dei controlli nelle produzioni regolamentate - Il sistema sanzionatorio
I vantaggi competitivi del mercato biologico	15 ore	- Prodotti DOP/IGT/STG della Sardegna - Economia della valorizzazione delle risorse locali - I costi delle materie prime - Vantaggio di costo e differenziazione - Case studies di prodotti biologici e/o certificati di successo
Fase Applicativa: Acquisizione e mantenimento della certificazione	30 ore	- Documentazione per il riconoscimento delle DOP/IGP/STG - Istruttoria regionale e nazionale - Domanda di registrazione - La protezione nazionale transitoria - La procedura di registrazione - Le verifiche sui processi - Le azioni di miglioramento - Tecniche di autoaggiornamento

- ✓ ***Tipologia dell'attività:*** Attività formativa per l'acquisizione di Unità di Competenza
- ✓ ***Utenti ammessi:*** 10 più eventuali uditori fino al raggiungimento della capienza massima dell'aula
- ✓ ***N. Edizioni:*** 3
- ✓ ***Sedi formative:***
  - ***Ed. 1: Elmas,*** Via Perucca n. 1 (CA)
  - ***Ed. 2: Nuoro,*** Via della Resistenza 71 (NU)
  - ***Ed.3 : Oristano,*** Via Cagliari 21 (OR)

- ✓ ***Attestazioni rilasciate:*** Certificazione di Competenza rilasciata dalla Regione Autonoma della Sardegna
- ✓ ***Esame finale:*** Esame finale tenuto in presenza di una commissione nominata dalla Regione Autonoma della Sardegna

Operazioni di cantina

Titolo modulo	*Durata*	*Principali contenuti*
Il processo di vinificazione	8 ore	- Caratteristiche e tipologie delle uve - Caratteristiche delle principali cultivar sarde - Processi biochimici di trasformazione dell'uva in vino; - Tipi di vinificazione – in bianco, in rosso, con macerazione carbonica, a caldo, continua, in riduzione, di vini rosati
Norme di igiene e sicurezza nella cantina: adempimenti connessi alla normativa vigente	20 ore	- Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di igiene e sicurezza nelle attività vitivinicole - Ricevimento materie prime - Lavorazione - Stoccaggio e conservazione prodotto finito - Adempimenti connessi alla normativa vigente
Tecniche e funzionamento dell'impianto	20 ore	- La pigiatura – tecniche e macchinari ausiliari - La fermentazione – tecniche e macchinari ausiliari - Elaborazione e conservazione - Imbottigliamento - trattamenti di pre-imbottigliamento - Scelta, lavaggio, riempimento e tappatura delle bottiglie - Confezionamento
La commercializzazione del prodotto	12 ore	- Marketing e tecniche di commercializzazione del vino - L'importanza del wine marketing: strategie di prezzo e comunicazione del vino: 5 ore - Costruire il "prodotto vino" in base al mercato - Tecniche di commercializzazione del vino Strategie di distribuzione del prodotto vino

- ✓ ***Tipologia dell'attività:*** Attività formativa per l'acquisizione di Unità di Competenza
- ✓ ***Utenti ammessi:*** 10 più eventuali uditori fino al raggiungimento della capienza massima dell'aula
- ✓ ***N. Edizioni:*** 2
- ✓ ***Sedi formative:***
  - ***Ed. 1: Nuoro,*** Via della Resistenza 71 (NU)
  - ***Ed. 2: Iglesias,*** Via Asproni snc (CI)

- ✓ ***Attestazioni rilasciate:*** Certificazione di Competenza rilasciata dalla Regione Autonoma della Sardegna
- ✓ ***Esame finale:*** Esame finale tenuto in presenza di una commissione nominata dalla Regione Autonoma della Sardegna

UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo

REPUBBLICA ITALIANA

Regione Autonoma de Sardigna
Regione Autonoma della Sardegna
Assessorato del lavoro, formazione professionale
Cooperazione e sicurezza sociale

FSE 2007-2013
POR SARDEGNA
obiettivo competitività regionale e occupazione

Formazione del personale in materia di sicurezza in azienda (per lavoratori)

Titolo modulo	*Durata*	*Principali contenuti*
Informazione e formazione generale e specifica dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	16 ore	- Formazione generale - Formazione specifica
Primo soccorso	12 ore	- Teoria (8 ore): Ruolo del soccorritore occasionale - Cenni medico-legali; Anatomia, fisiologia e parametri vitali; Traumi e Patologie; Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N. - Esercitazioni pratiche: Interventi di primo soccorso e BLS (4 ore)
Addetto antincendio	8 ore	- L'incendio e la prevenzione incendi. Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio - Esercitazioni pratiche (3 ore)
Utilizzo DPI	8 ore	- I Dispositivi di Protezione Individuale più idonei e omologati - Le situazioni di rischio - I sistemi di protezione collettiva - Manuali di uso, manutenzione e revisione di impianti e D.P.I. - Verifiche ispettive e adempimenti
Stress lavoro correlato	8 ore	- Lo scenario: il benessere organizzativo, le sue dimensioni e indicatori - Disagio e malessere - La normativa di riferimento - I rischi psicosociali e lo stress lavoro-correlato - L'analisi dello stress: strumenti e metodi - RSPP, ASPP e le altre figure aziendali nella valutazione dei rischi psicosociali - Strategie e livelli di prevenzione - La prevenzione dei rischi psicosociali e la promozione del benessere - il ruolo della comunicazione organizzativa e della formazione
Movimentazione carichi	8 ore	- Movimentazione manuale dei carichi: legislazione vigente - Struttura della colonna vertebrale - Esempi di sollevamento - Rischi connessi ad errata movimentazione manuale dei carichi - Sollevamento di carichi - Valutazione analitica del rischio - Prevenzione e protezione della colonna vertebrale - Aiuti meccanici - Ergonomia del posto di lavoro

- ✓ ***Tipologia dell'attività:*** Attività formativa per l'acquisizione di Unità di Competenza
- ✓ ***Utenti ammessi:*** 10 più eventuali uditori fino al raggiungimento della capienza massima dell'aula
- ✓ ***N. Edizioni: 8***
  - ***Ed. 1 – 2 - 3 Elmas,*** Via Perucca n. 1 (CA)
  - ***Ed. 4 – 5 – 6 Nuoro,*** Via della Resistenza 71 (NU)
  - ***Ed. 7 – 8 Oristano,*** Via Cagliari 24 (OR)
- ✓ ***Attestazioni rilasciate:*** Certificazione di Competenza rilasciata dalla Regione Autonoma della Sardegna;
- ✓ ***Altre attestazioni*** rilasciate dallo IAL Sardegna srl Impresa Sociale:
  - Attestato formazione generale e specifica dei lavoratori in materia di salute e sicurezza;
  - Attestato formazione addetti al primo soccorso;
  - Attestato formazione addetti antincendio;
  - Attestato formazione utilizzo DPI;
  - Attestato formazione stress lavoro correlato;
  - Attestato formazione movimentazione carichi.

G.A.P. S.r.l.

ial INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO SARDEGNA

AssoSERVIZI Srl