

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
per l'esercizio dell'attività di OLEOTURISMO ai sensi dell'art.10 della legge Regionale n.14/2023 e del regolamento Regionale n.5/2024

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	<i>analisi del contesto di riferimento:</i> quadro normativo, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività;
--	<i>analisi del contesto di riferimento:</i> salute e sicurezza sul lavoro, antinfortunistica;
--	<i>analisi del contesto di riferimento:</i> Norme igienico sanitarie e cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla somministrazione di alimenti e bevande;
--	<i>il settore oleoturistico:</i> evoluzione e prospettive, modelli aziendali, politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale;
--	<i>elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico:</i> accoglienza in azienda, valorizzazione degli arredi e delle attrezzature tradizionali e recupero/conservazione del patrimonio edilizio, emergenze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo e collaborazioni aziendali (strade dell'olio, unioni di prodotto, distretti del cibo, etc.), redazione di materiale informativo;
--	<i>l'olivicoltura nel territorio della Regione:</i> DOP e IGP del territorio regionale, la biodiversità olivicola e l'etichettatura degli oli di oliva;
--	<i>percorsi didattici e visite guidate:</i> obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, modalità;

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: --

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- a) **Imprenditore agricolo, singolo o associato**, di cui all'articolo 2135 del Codice civile che svolge attività agricole aziendali di cui all' articolo 2 della l.r. 14/2006 di coltivazione olivicola, di produzione di olio extra-vergine di oliva e di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli **e suoi coadiuvanti familiari e dipendenti**;
- b) **Coadiuvanti familiari e dipendenti** del soggetto definito come Imprenditore Agricolo Professionale ai sensi del d.lgs. 99/2004, che svolgono attività agricole aziendali di cui all'articolo 2 della l.r. 14/2006 di coltivazione olivicola o di produzione di olio extra-vergine di oliva;

- c) **Rappresentanti/dipendenti** degli oleifici sociali cooperativi che esercitano l'attività di multifunzionalità produttiva dell'olio extra-vergine di oliva di cui all'articolo 2 della l.r. 14/2006e i loro consorzi ai quali le imprese agricole associate conferiscono le proprie produzioni;
- d) **Rappresentanti/dipendenti** delle imprese condotte dai soggetti non rientranti nelle lettere a) e b), titolari di frantoi che svolgono attività di trasformazione e/o di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli;
- e) **Rappresentanti/dipendenti** dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine (DO) e indicazione geografica protetta (IGP) dell'olio extra-vergine di oliva;
- Per i cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana, almeno al livello “B1” del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.
La suddetta conoscenza può essere dimostrata, alternativamente:
 - dalla certificazione linguistica avente valore legale, rilasciata dagli enti certificatori riconosciuti;
 - dal verbale di esame, con esito positivo, redatto dall'ente di formazione che eroga il corso, il cui valore è unicamente relativo all'accesso ad esso; in tal caso, l'esame si articola in una prova scritta ed in una prova orale e si svolge con le modalità descritte nell'Allegato “2” della succitata Deliberazione di Giunta regionale n. 107 del 2023 (<https://www.regione.lazio.it/documenti/80324>).
 - I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l'intera durata del percorso o di dimostrazione dell'attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	Crediti formativi
1	Conoscenze - Quadro normativo, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività.	<i>Analisi del contesto di riferimento:</i> Inquadramento normativo	4	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	Conoscenze - Salute e sicurezza sul lavoro, antinfortunistica.	<i>Analisi del contesto di riferimento:</i> Salute e sicurezza sul lavoro, antinfortunistica	8	8 <i>di cui max 2 in modalità asincrona</i>	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008
3	Conoscenze - Norme igienico sanitarie - Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla somministrazione di alimenti e bevande.	<i>Analisi del contesto di riferimento:</i> Norme igienico sanitarie	6	4 - <i>esclusivamente sincrona</i>	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione corso di vendita al dettaglio o somministrazione di alimenti e bevande
4	Conoscenze - Evoluzione e prospettive; - modelli aziendali; - politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale del settore oleoturistico.	<i>Il settore oleoturistico:</i> evoluzione e prospettive	4	2 - <i>esclusivamente sincrona</i>	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

0.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - accoglienza in azienda; - valorizzazione degli arredi e delle attrezzature tradizionali e recupero/conservazione del patrimonio edilizio; - emergenze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio; - associazionismo e collaborazioni aziendali (unioni di prodotto, distretti del cibo, etc.); - redazione di materiale informativo; 	<p><i>elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico</i></p>	6	2 - <i>esclusivamente sincrona</i>	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olivicoltura nel territorio della Regione inquadramento generale; - le Denominazioni di Origine; - le Indicazioni Geografiche Protette; - la biodiversità olivicola - l'etichettatura degli olii di oliva; 	<p><i>Olivicoltura nel territorio della Regione: DOP e IGP del territorio regionale, la biodiversità olivicola e l'etichettatura degli olii di oliva</i></p>	6	2- <i>esclusivamente sincrona</i>	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modelli di offerta in azienda agricola: percorsi guidati, degustazioni visite in frantoio ecc.; - Metodi di organizzazione di percorsi oleoturistici e progettazione di esperienze pratiche; - Comunicazione: Approcci alla comunicazione dell'offerta di servizi dell'azienda oleoturistica; <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progettare l'offerta oleoturistica, sulla base delle caratteristiche dell'azienda e in base al target group di riferimento; 	<p><i>Percorsi didattici e viste guidate: obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, modalità.</i></p>	8	2- <i>esclusivamente sincrona</i>	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
DURATA MINIMA TOTALE			42	Max 20	

5. TIROCINIO CURRICULARE

Non previsto

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 20% delle ore totali di formazione.

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

Credito di ammissione: --

Crediti di frequenza con valore a priori: riconosciuti per le Unità di risultato di apprendimento 2 e 3, alle condizioni specificate.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

Attestato di frequenza con valutazione degli apprendimenti. La valutazione è svolta da commissione composta dai docenti del corso e partecipata da rappresentante della Regione, designato dalla Direzione Regionale competente in materia di agricoltura.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

--