



REGIONE LIGURIA



REPUBBLICA ITALIANA



COMMISSIONE EUROPEA

Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2007-2013 – LIGURIA
Misura 3.3.1 “Formazione e Informazione”

ELENCO DELLE TEMATICHE AMMISSIBILI (tipologie di corso)

• **TEMATICA 1**

| | |
|---|---|
| Titolo proposta formativa | – corso di aggiornamento sulla sicurezza alimentare nella ristorazione agrituristica |
| Finalità | – incrementare le conoscenze e le competenze in materia igienico-sanitaria per le attività di ristorazione delle imprese agrituristiche in linea con la normativa comunitaria, nazionale e regionale. |
| Destinatari | – aziende agrituristiche iscritte alla Banca dati di cui alla DGR n. 1443/2012; – da un minimo di 15 a un massimo 25 destinatari. |
| Materie obbligatorie previste dalla DGR n. 793/2012 | <p>Il corso deve articolarsi in due unità formative distinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>unità formativa A di base:</u> <ul style="list-style-type: none"> – rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; – metodi di autocontrollo e principi del sistema haccp; – legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell’industria alimentare; – conservazione alimenti; – approvvigionamento materie prime e tracciabilità; – pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; – igiene personale; – manuali di buone prassi igieniche; – ambiti, tipologia e significato del controllo ufficiale. • <u>unità formativa integrativa B</u> (di carattere pratico): <ul style="list-style-type: none"> – l’articolazione di un piano di autocontrollo; – identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; – le procedure di controllo delocalizzate e le gmp, con particolare riferimento agli specifici manuali di buone prassi igieniche, ove validati; – allergie e intolleranze alimentari; – individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività. |
| Durata | – da un minimo di 16 ore ad un massimo di ore 20 (durata minima di 8 ore per ciascuna unità formativa) |
| Adempimenti obbligatori | <p>Il corso deve essere conforme a quanto previsto dalla DGR n. 793/2012, a cui si rimanda per i maggiori dettagli, in particolare si richiamano i seguenti obblighi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – verifica finale attraverso il superamento di prove teoriche – pratiche e rilascio di un |

| | |
|--|--|
| | attestato di idoneità (punto 3 dell'allegato alla DGR n. 793/2012); – frequenza di almeno il 75% delle ore previste (punto 4); – avvalersi di qualificati docenti (punto 5). |
|--|--|

• TEMATICA 2

| | |
|----------------------------------|---|
| Titolo proposta formativa | – corso di aggiornamento per titolari e addetti alle Fattorie didattiche |
| Destinatari | – fattorie didattiche riconosciute dalla Regione Liguria ai sensi della DGR n. 135/2006 |
| Finalità | – fornire approfondimenti su tematiche specifiche per il miglioramento dell'attività della Fattoria didattica |
| Argomenti da trattare | Il corso deve trattare <u>esclusivamente una delle seguenti tematiche</u> : – sicurezza nella fattoria didattica a tutela del visitatore anche attraverso l'utilizzo di una check list; – animazione didattica: progettazione di una giornata in fattoria, per la realizzazione di percorsi e laboratori didattici. |
| Adempimenti obbligatori | – il corso deve prevedere obbligatoriamente una giornata dedicata ad una visita ad una fattoria didattica che presenta un'esperienza esemplare dell'argomento trattato |
| Durata | – da un minimo di 16 ore ad un massimo di ore 20 |
| Numero destinatari | – da un minimo di 10 a un massimo 15 destinatari |

• TEMATICA 3

| | |
|----------------------------------|--|
| Titolo proposta formativa | – corso di base per la formazione di nuove fattorie didattiche |
| Destinatari | – rientrano i soggetti individuati al punto 9 del bando |
| Finalità | – fornire competenze e conoscenze per diventare una Fattoria didattica e ottenere il relativo riconoscimento regionale |
| Materie obbligatorie | – definizione e aspetti legislativi ed amministrativi inerenti le fattorie didattiche, con riferimento al quadro normativo vigente: inquadramento giuridico, obblighi fiscali e contabili, costi delle prestazioni didattiche; – la Carta degli impegni e della qualità della Regione Liguria per le fattorie didattiche e rassegna di realtà italiane di eccellenza; – cenni di struttura e attuale organizzazione scolastica: figure, procedure, cicli e programmi scolastici; – aspetti relativi alla conoscenza del territorio, del sistema rurale e della tradizione contadina; – aspetti psicologici relativi alla comunicazione, finalizzati a sviluppare e migliorare la comunicazione a livello interpersonale e con i diversi interlocutori e a saper accogliere la scuola in fattoria; – analisi delle risorse aziendali per individuare le attività di interesse didattico (sia in aula che in campo); – organizzazione e pianificazione delle attività didattiche in fattoria: progettazione di itinerari e percorsi tematici - con particolare riguardo alle scolaresche - all'interno dell'azienda; |

| | |
|--------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – organizzazione e gestione delle diverse aree e strutture dell'azienda destinate all'attività didattica e dimostrativa; – tecniche di promozione dell'immagine aziendale e marketing dei servizi e dei prodotti offerti (progettazione, organizzazione e gestione di pacchetti di offerta innovativa per i potenziali clienti-studenti); – analisi di fattibilità: impostazione del business plan sulla base della definizione di costi/ricavi e degli investimenti necessari, anche in relazione alle tendenze del mercato; – utilizzazione di tecnologie a supporto della comunicazione/formazione (posta elettronica, internet, ecc.). |
| Adempimenti obbligatori | <p>L'azione formativa deve articolarsi in quattro fasi principali:</p> <p><i>fase preliminare</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – i partecipanti, attraverso la metodologia del focus group, raccontano le loro pregresse conoscenze e/o esperienze sulle fattorie didattiche, le aspettative nei confronti del corso, le criticità e gli aspetti positivi che si aspettano all'avvio di questa nuova attività aziendale. <p><i>fase formativa</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – fase centrale attraverso cui viene erogata la formazione, articolata, per la parte teorica, in moduli specifici (es. orientamento, comunicazione, progettazione didattica, business plan) <p><i>fase di progettazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – fase pratica, durante la quale i partecipanti elaborano i percorsi didattici, specifici per la propria azienda, questa elaborazione deve avvenire in azienda attraverso il project work con il docente; <p><i>fase finale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – verifica finale per valutare le competenze assimilate e le abilità acquisite e rilascio di un attestato di idoneità; |
| Durata | – da un minimo di 60 ore ad un massimo di ore 90 |
| Numero destinatari | – da un minimo di 10 a un massimo 15 destinatari |

• TEMATICA 4

| | |
|----------------------------------|--|
| Titolo proposta formativa | – corso di aggiornamento per titolari e addetti agli agriturismi |
| Destinatari | – aziende agrituristiche iscritte alla Banca dati di cui alla DGR n. 1443/2012 |
| Finalità | – fornire agli operatori agrituristici strumenti e competenze per il miglioramento dell'attività agriturbistica |
| Argomenti | <p>Il corso deve trattare <u>esclusivamente una delle due seguenti tematiche</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> – promozione dell'agriturismo: web marketing e comunicazione; – la cucina tradizionale per un agriturismo di qualità. |
| Durata massima | – da un minimo di 16 ore ad un massimo di ore 30 |
| Numero destinatari | – da un minimo di 10 a un massimo 15 destinatari |