

Delibera del Commissario Straordinario
N° 152 del 20/12/2024**Struttura proponente:** AREA INNOVAZIONE E
SVILUPPO TERRITORIALE**Proposta n. 3043 del 12/12/2024****Oggetto:** APPROVAZIONE e ADOZIONE del Regolamento, del Piano Formativo e NOMINA del Direttore Didattico di Arsial quale Ente di Formazione.

Si dichiara la conformità della presente proposta di deliberazione alle vigenti norme di legge e la regolarità della documentazione

Funzionario Istruttore

Data 16/12/2024

Firma Dina Maini

Responsabile del procedimento

Data 16/12/2024

Firma Dina Maini

Dirigente di AREA

Data 16/12/2024

Firma Dina Maini

Il Direttore Generale

Data 16/12/2024

Firma Giacomo Guastella

*Il Commissario Straordinario
Massimiliano Raffa*

OGGETTO:	APPROVAZIONE del Regolamento della scuola, del Piano Formativo e NOMINA del Direttore Didattico di Arsial Ente di Formazione.
----------	---

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

VISTA la Legge Regionale 10 gennaio 1995, n. 2, concernente l'Istituzione dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL) e ss.mm.ii.;

VISTO lo Statuto, approvato con Deliberazione 20 luglio 2021, n. 472, avente ad oggetto "Approvazione dello Statuto dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), ex art. 8- ter co.2 della Legge Regionale 10 gennaio 1995, n. 2",

VISTO il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00100 del 15 giugno 2023, con il quale è stato nominato il Commissario Straordinario dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), nella persona del dott. Massimiliano Raffa;

VISTA la Deliberazione del Commissario Straordinario 13 settembre 2023, n. 52/CS/RE, con la quale è stato conferito l'incarico di Direttore Generale di ARSIAL al Dott. Giacomo Guastella, a far data 01 ottobre 2023, giusta Determinazione dirigenziale 02 ottobre 2023, n. 641/RE;

VISTA la Determinazione del Direttore Generale 22 luglio 2024, n. 77, con la quale è stato disposto di conferire l'incarico delle funzioni dirigenziali dell'Area Innovazione e Sviluppo Territoriale, presso la sede centrale di ARSIAL, alla dirigente Dina Maini, a far data 01 agosto 2024, per anni 3 (tre), eventualmente rinnovabili, secondo le esigenze dell'Amministrazione e nel rispetto della normativa vigente e comunque non oltre l'eventuale data di collocamento a riposo per raggiunti limiti di età;

PRESO ATTO che con la succitata Determinazione del Direttore Generale n. 77/2024, è stato, altresì, disposto di confermare le deleghe gestionali già attribuite ai Dirigenti ARSIAL con Determinazioni del Direttore Generale n. 643/RE/2023 e n. 42/2024, per adottare atti e provvedimenti amministrativi, così come previsto dall'art. 17 "Funzioni dei dirigenti", comma 1, lett b), del D.lgs 30 marzo 2011, n. 165 e ss.mm.ii., e confermate alcune disposizioni impartite con determinazione del Direttore Generale n. 480/2016;

VISTA la Legge Regionale 29 dicembre 2023, n. 23 – Legge di stabilità regionale 2024;

VISTA la Legge Regionale 29 dicembre 2023, n. 24, con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione finanziario della Regione Lazio 2024-2026 e dei suoi Enti pubblici dipendenti. Con l'art. n. 6, comma 1, lett c), della già menzionata Legge è stato approvato, altresì, il Bilancio di Previsione

finanziario 2024-2026 ARSIAL, approvato con deliberazione del Commissario Straordinario n. 77/CS/RE del 21 novembre 2023;

VISTA la Deliberazione del Commissario Straordinario 14 giugno 2024, n. 68, con la quale è stata disposta l'adozione della variazione n. 10 "Assestamento generale di bilancio – verifica della salvaguardia degli equilibri" al Bilancio di previsione 2024-2026, in termini di competenza e cassa per l'esercizio finanziario 2024 ed in termini di competenza per gli esercizi finanziari 2025 e 2026;

VISTA la Legge Regionale 29 luglio 2024, n. 14, recante: "assestamento delle previsioni di bilancio 2024-2026";

VISTA la Deliberazione del Commissario Straordinario 27 giugno 2024, n. 76, con la quale è stato adottato il Regolamento di Contabilità ed Economale di ARSIAL;

VISTO il D.lgs. 14 marzo 2013, n. 33, e ss.mm.ii.;

CONSIDERATO che Arsial con Determinazione della Direzione Regionale ISTRUZIONE FORMAZIONE E POLITICHE PER L'OCCUPAZIONE n. G15396 del 19/11/2024 ha ottenuto il riconoscimento come Ente di Formazione per tipologia attività "finanziata e autorizzata" per la sede operativa di Via Rodolfo Lanciani, 38/Via G. A. Colini,9 – 00162 – Roma (RM);

VISTA la Legge regionale n. 14 del 27 ottobre 2023 "*Disciplina delle attività enoturistiche e oleoturistiche*" con la quale la Regione intende valorizzare le produzioni e le aree ad alta vocazione vitivinicola e olivicola e promuovere iniziative in materia di formazione, informazione e divulgazione, riqualificazione e aggiornamento professionale, degli operatori e/o dei loro collaboratori;

VISTO il Regolamento Regionale 20 giugno 2024 n. 5 "*Regolamento di attuazione della legge regionale 27 ottobre 2023, n. 14*" e in particolare l'art. 10 comma 2 che disciplina la formazione professionale per le attività enoturistiche e oleoturistiche stabilendo che:

2. I corsi di formazione, di cui all'articolo 10, comma 2 della l.r. 14/2023, possono essere organizzati dalle associazioni di categoria, ordini e collegi professionali del settore agrario, agenzie di formazione o altro soggetto abilitato e sono svolti dagli enti di formazione accreditati presso la Regione ai sensi della normativa vigente;

VISTA la Determinazione della Direzione Regionale AGRICOLTURA E SOVRANITA' ALIMENTARE, CACCIA E PESCA, FORESTE n. G10692 del 06/08/2024 "*Approvazione degli standard minimi di percorso formativo per l'esercizio delle attività di enoturismo e oleoturismo ai sensi dell'art.10 della legge Regionale n.14/2023 e del Regolamento Regionale n.5/2024*";

VISTA la Deliberazione della Giunta regionale n. 785 del 10/10/2024, "*Disciplina delle attività enoturistiche e oleoturistiche, di cui alla Legge Regionale n. 14/2023 e al Regolamento regionale n. 5/2024*" - Atto di indirizzo per l'attuazione delle iniziative di formazione e di promozione";

VISTA la Circolare della Direzione Regionale FORMAZIONE, RICERCA E INNOVAZIONE, SCUOLA E UNIVERSITÀ, DIRITTO ALLO STUDIO n. 267914 del 20/05/2016 *"Autorizzazione corsi di formazione privati non finanziati – Circolare Operativa"* che prevede che gli Enti di Formazione inviino alla suddetta Direzione una Domanda di Richiesta di Autorizzazione allo svolgimento dei corsi che intendono realizzare;

CONSIDERATO che Arsial intende realizzare corsi per l'esercizio dell'attività di ENOTURISMO e OLEOTURISMO ai sensi dell'art.10 della legge Regionale n.14/2023 e del regolamento Regionale n.5/2024;

CONSIDERATO che alla Domanda di Richiesta di Autorizzazione devono essere allegati i seguenti documenti tecnici e amministrativi:

- a) documenti relativi agli arredi e alle attrezzature;
- b) pianta planimetrica con indicazione delle aule in cui si intendono svolgere i corsi;
- c) certificato di idoneità igienico-sanitaria della ASL;
- d) documenti e schede didattiche relative ai corsi richiesti, con il programma dettagliato degli stessi;
- e) regolamento di funzionamento scolastico dell'Ente di Formazione che stabilisce i rapporti tra allievi e docenti durante lo svolgimento dei corsi;
- f) schema di contratto con gli allievi e con i docenti;
- g) nomina del direttore didattico;
- h) autocertificazione antimafia del legale rappresentante;
- i) relazione antincendio;
- j) determina Regione Lazio di Accreditamento Definitivo/In ingresso/per l'autorizzazione o copia conforme, con i rispettivi codici ISFOL-ORFFEO.

CONSIDERATO che il Regolamento di funzionamento scolastico in oggetto non rientra tra quelli sottoposti al controllo della Giunta regionale di cui All. 14 della legge istitutiva di Arsial L.R. 10 Gennaio 1995, n. 2;

VISTO il Regolamento di funzionamento scolastico e il Piano Formativo annualità 2025 redatto dal Servizio AKIS (Agricultural Knowledge and Innovation System), Innovazione e Transizione ecologica che si allegano alla presente deliberazione;

SU PROPOSTA del dott.ssa Dina Maini Dirigente dell'Area Innovazione e Sviluppo Territoriale;

D E L I B E R A

In conformità con le premesse che formano parte integrante e sostanziale del dispositivo della presente deliberazione,

DI APPROVARE il Regolamento di funzionamento scolastico e il Piano Formativo che si allegano alla presente deliberazione rispettivamente All.1 e All.2 che si allegano alla presente deliberazione;

DI NOMINARE la dott. ssa Dina Maini Dirigente dell'Area Innovazione e Sviluppo Territoriale Direttore Didattico di Arsial Ente di Formazione di cui si allega l'atto di nomina, All.3.

DI DEMANDARE all'Area Innovazione e Sviluppo Territoriale l'inoltro della domanda di autorizzazione ai corsi con i documenti necessari, ivi compresi quelli approvati con la presente deliberazione.

Soggetto a pubblicazione				Tabelle			Pubblicazione documento	
Norma/e	Art.	c.	l.	Tempestivo	Semestrale	Annuale	Si	No

All.1)

ARSIAL

ENTE di FORMAZIONE

REGOLAMENTO

DI FUNZIONAMENTO SCOLASTICO

- Art.1 - Ambito di applicazione**
- Art.2 - Istituzione dei corsi**
- Art.3 - Aula**
- Art.4 - Accesso ai corsi**
- Art.5 - Struttura e organizzazione dei Corsi**
- Art.6 - Stage**
- Art.7 - Allievi**
- Art.8 - Assenze**
- Art.9 - Ritardi**
- Art.10 - Attestato e Verifica competenze**

Articolo 1

Ambito di applicazione

Il presente regolamento disciplina l'attività di formazione erogata dall'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio – Arsial accreditata come Ente di Formazione dalla Regione Lazio ai sensi della DGR. 682/2019 con Determina n. G15396 19/11/2024.

Arsial nell'ambito delle finalità previste dalla L.R 10 gennaio 1995, n.2, art. 2, comma 1 lettera p ter, attua programmi di formazione delle imprese agricole e della filiera agro-alimentare, delle imprese agricole multifunzionali, dei tecnici di settore agroalimentare e delle figure professionali che prestano la propria attività per il mondo agricolo e rurale.

In particolare Arsial Ente di Formazione, in seguito indicata come Arsial - EdF, organizza, anche in collaborazione con altri Enti pubblici o privati, corsi periodici e specifici rivolti agli operatori del settore agricolo finalizzati a promuovere e sviluppare le attività nei diversi comparti agroalimentare, qualificare le produzioni regionali, curare l'aggiornamento degli operatori del comparto agroalimentare anche allo scopo di sviluppare attività produttive diversificate.

Articolo 2

Istituzione dei corsi

I corsi sono istituiti previa autorizzazione della Regione Lazio con Determina dirigenziale sulla base di una relazione del servizio competente nella quale sono indicate le finalità del corso, gli obiettivi formativi, il responsabile del corso, la durata, l'eventuale costo se previsto e il calendario delle lezioni.

Articolo 3

Aula

I corsi si svolgono nell'aula sita presso il pianoterra, Palazzina B della sede centrale dell'Agenzia in Roma, Via R. Lanciani 38/Via G. A. Colini 9.

Articolo 4

Ammissione ai corsi

L'ammissione al Corso di Formazione avviene per titoli così come previsto dalla normativa della Regione Lazio.

- Titoli indispensabili:
 - Aver assolto gli obblighi scolastici previsti dalle vigenti normative in materia
 - Per i cittadini stranieri: essere in possesso della capacità di comprensione della lingua italiana parlata e scritta e di regolare permesso di soggiorno
- Valutazione delle competenze pregresse
- Ulteriori titoli eventualmente previsti dal bando

L'iscrizione verrà formalizzata con la produzione della seguente documentazione:

- Domanda di ammissione come da modulistica allegata al Bando
- Dichiarazione di cittadinanza italiana o del permesso di soggiorno
- Curriculum formativo professionale con indicati gli studi e le esperienze maturate

I corsi saranno attivati solo in presenza di un numero di corsisti non inferiore a cinque.

Il numero massimo di candidati ammessi non può essere superiore a quattordici. In tal caso si farà riferimento alla data di arrivo delle relative domande.

Qualora il numero dei candidati sia superiore a quello massimo, il Direttore di Arsial - EdF redigerà una graduatoria di merito tra i candidati ritenuti idonei. Gli esclusi potranno chiedere l'iscrizione anticipata a un eventuale corso successivo.

Articolo 5

Struttura e organizzazione dei corsi

La struttura e l'organizzazione dei corsi (durata, programma, docenti, eventuali costi se previsti e la partecipazione ad eventuali stage) sono definiti dal Bando. Il Direttore di Arsial - EdF individuerà un tutor da affiancare agli allievi per tutta la durata del corso.

Le lezioni verranno svolte per un minimo 3 giorni lavorativi a settimana e per un minimo di 12 ore a settimana. Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì.

Articolo 6

Stage

Il ciclo formativo potrà prevedere stage, nei modi previsti dalla normativa vigente, da svolgere in collaborazione con organismi pubblici e privati accreditati e convenzionati con Arsial - EdF. In tal caso il Direttore di Arsial - EdF individuerà un tutor da affiancare agli allievi per tutta la durata dello stage.

L'attività di stage avrà la durata stabilita dal Bando del corso.

Articolo 7

Allievi

Sono allievi del corso di Formazione Professionale coloro che abbiano ottenuto dal Direttore di Arsial - EdF l'accettazione di ammissione al corso e abbiano sottoscritto il relativo contratto.

L'allievo è tenuto a frequentare con regolarità i diversi cicli di lezioni teoriche e pratiche previste per l'intero corso. L'allievo potrà sostenere l'esame finale solo se avrà frequentato le lezioni per il monte ore stabilito e completato le ore di stage se previsto.

Per ogni altra norma di comportamento, l'allievo deve attenersi a quanto previsto nel presente Regolamento, che fa parte integrante del programma operativo del corso e che, pertanto, deve considerarsi accettato integralmente al momento in cui l'allievo stesso sottoscrive il contratto.

Il materiale didattico essenziale verrà fornito ad ogni allievo.

Per quanto riguarda la condotta personale, l'allievo deve e attenersi alle seguenti indicazioni:

1. Tutti gli insegnamenti e le relative ore del corso sono parte integrante del piano di studi e quindi irrinunciabili
2. Lo stage, qualora previsto, è altresì parte integrante del corso
3. La frequenza delle lezioni è obbligatoria per tutti gli allievi
4. Le offerte formative aggiuntive, che vengono presentate nel corso, sono accessibili a tutti gli allievi, compatibilmente con le disponibilità delle attrezzature presenti in aula, e in armonia con i prerequisiti richiesti
5. L'ingresso in aula è consentito nei dieci minuti che precedono l'inizio delle lezioni
6. Al termine delle lezioni non è consentito sostare in aula se non in presenza di almeno un docente o del tutor

7. E' doveroso presentarsi in orario alle lezioni
8. E' vietato fumare in qualsiasi locale della sede di formazione e in qualsiasi altro locale di Arsial
9. E' vietato mangiare in aula durante le lezioni
10. Ciascun allievo è tenuto a custodire le sue proprietà (denaro, oggetti personali, attrezzi di lavoro, ecc.). Arsial non si assume responsabilità per furti o danneggiamenti subiti dagli Allievi
11. Ciascun allievo è tenuto a contribuire alla buona conservazione dei locali della sede formativa, del materiale didattico e delle attrezzature. Gli allievi devono segnalare tempestivamente ogni danno riscontrato. I danni provocati volontariamente ai beni della sede formativa, oltre a determinare l'obbligo del loro risarcimento, possono comportare responsabilità penale dell'autore.

Articolo 8

Assenze

L'assenza dell'allievo dalla lezione deve essere comunicata al docente o alla segreteria di Arsial - EdF con un congruo anticipo.

Sono ammesse assenze nella misura indicata dal Bando relativo al corso; oltre la percentuale indicata è possibile proseguire il corso di formazione ma non è possibile per Arsial - EdF rilasciarne l'attestato.

L'assenza è controllata dal docente designato e dal responsabile del corso ed annotata sul registro presenze, predisposto per ogni corso di formazione.

In caso di assenza improvvisa dei docenti l'orario delle lezioni potrà subire le necessarie modificazioni, in tal caso gli utenti vengono tempestivamente informati di tali variazioni.

L'allievo potrà sostenere l'esame finale solo se avrà frequentato le lezioni per il monte ore stabilito e completato le ore di stage se previsto.

Articolo 9

Ritardi

Gli utenti che giungeranno oltre l'inizio delle lezioni potranno avere accesso in aula con autorizzazione del docente. I ritardi saranno conteggiati periodi di assenza, ai fini del rilascio dell'attestato.

Articolo 10

Attestato e Verifica competenze

Al termine del corso Arsial - EdF rilascerà ai partecipanti un attestato di frequenza con l'indicazione della verifica finale della qualifica e ove previsto dal Bando delle competenze acquisite.

Il rilascio dell'attestato è subordinato alla frequenza costante e attiva al corso, con una tolleranza di assenza secondo quanto previsto dal Bando.

Qualora sia prevista una verifica delle competenze acquisite, questa sarà effettuata da una apposita commissione nominata ai sensi della Circolare n. 267914/16 dell'Area Programmazione dell'offerta formativa e orientamento della Regione Lazio.

All.2)

ARSIAL
ENTE di FORMAZIONE
PIANO FORMATIVO

Fabbisogni formativi.....	
Elaborazione della proposta formativa	
Risorse Umane	
Monitoraggio e qualità	
Risorse Strumentali	
Annualità 2025	
Risorse Finanziarie.....	
Percorso formativo per l'esercizio dell'attività di ENOTURISMO	
Percorso formativo per l'esercizio dell'attività di OLEOTURISMO.....	

Piano formativo

Fabbisogni formativi

Il fabbisogno formativo viene definito e aggiornato annualmente sulla base di specifici compiti affidati ad Arsial dalla Regione o da particolari esigenze derivanti dalla consultazione dei dirigenti di Arsial, della Direzione Regionale Agricoltura e di altri enti pubblici

Elaborazione della proposta formativa

La proposta formativa, aggiornata annualmente sulla base dei fabbisogni emersi, contiene la definizione delle Unità didattiche/ Unità di Competenza e degli Obiettivi di apprendimento/ Unità di apprendimento come previsto dagli “Standard minimi di percorso formativo” redatti ai sensi della DGR n. 62/2018.

I programmi dei singoli corsi contengono: obiettivi, modalità di erogazione prevista, destinatari, articolazione (moduli o programmi) e durata.

I percorsi formativi prescritti da norme regionali non sono soggetti a modifiche.

I corsi previsti sono erogati secondo le seguenti modalità:

Codice	Modalità
1	Presenza in aula
2	FAD modalità sincrona e asincrona
3	Incontri informativi
4	Attività dimostrative
5	Visite aziendali di breve durata
6	Gruppi di lavoro tematici (GdLT)
7	Stage
8	Altro

Tab. 1 – Modalità di erogazione corsi

I destinatari dell’attività di formazione appartengono alle seguenti categorie:

Codici	Destinatari
1	Imprenditori agricoli, zootecnici, agroalimentari e con attività diversificate
2	Operatori agricoli, zootecnici e agroalimentari e con attività diversificate
3	Tecnici di imprese di servizi in agricoltura; agronomi; agrotecnici; periti agrari; esperti del settore
7	Studenti istituti tecnici agrari, professionali e ITS
8	Aspiranti imprenditori agricoli

9	Operatori di gestione del territorio
	Dipendenti di enti locali, altri enti pubblici ,Università Agrarie
12	Associazioni Pesca Sportiva
13	Imprenditori ittici
15	Altro

Tab. 2 – Destinatari corsi

Risorse Umane

L'attività formativa di Arsial è inserita nell'Area Innovazione e Sviluppo Territoriale insieme all' AKIS "Sistema della conoscenza e dell'innovazione in agricoltura" .

Le risorse umane necessarie allo svolgimento dell'attività di formazione sono riconducibili a quattro micro attività: amministrativa-contabile, didattica, informatica-comunicazione, monitoraggio.

La struttura amministrativa e quella didattica collaborano alla gestione delle pratiche amministrativo-contabili, alla selezione del corpo docenti e all' elaborazione delle richieste di iscrizione.

La struttura amministrativa e quella informatica-comunicazione collaborano alla promozione dei corsi e alla predisposizione dei locali e delle attrezzature.

La struttura didattica predispone sulla base delle valutazioni dei docenti gli attestati e le certificazioni previste.

Mentre alcune di queste attività sono organizzate da personale interno, per le attività di docenza si ricorrerà a personale interno e/o esterno (docenti universitari, liberi professionisti e tecnici del settore agricolo e agroalimentare), designati sulla base di curricula ed esperienze professionali maturate.

Per il personale docente sarà creato un apposito albo formatori.

La struttura di monitoraggio controlla l'andamento e la qualità dei corsi.

Monitoraggio e qualità

Saranno somministrate ai destinatari dei corsi questionari ex ante e ex post per la valutazione dei risultati conseguiti dai corsi e dai piani formativi annuali.

La struttura di monitoraggio definirà:

- il raggiungimento degli obiettivi/risultati di apprendimento;
- la coerenza tra le attività svolte e le procedure utilizzate;
- idonee azioni correttive e/o preventive per eliminare le cause di non conformità effettive o potenziali

Questa fase è particolarmente importante ai fini della rilevazione dei fabbisogni e della progettazione dei piani formativi. Il report ottenuto annualmente da questa struttura sarà trasmesso ai Tavoli di concertazione regionali allo scopo di concorrere alla pianificazione strategica successiva.

Obiettivo di Arsial – Ente di Formazione è di adottare un Sistema di Gestione della Qualità.

Risorse Strumentali

La strumentazione didattica dovrà essere implementata da uno specifico SW per la formazione a distanza e la gestione dei corsi al fine di ottimizzare i servizi offerti.

ANNUALITA' 2025

In questa annualità saranno attivati corsi per l'esercizio dell'attività di ENOTURISMO e OLEOTURISMO ai sensi dell'art.10 della legge Regionale n.14/2023 e del regolamento Regionale n.5/2024.

Il piano formativo dei corsi è stato predisposto sulla base della Determinazione n. G10692 del 06/08/2024 *"Approvazione degli standard minimi di percorso formativo per l'esercizio delle attività di enoturismo e oleoturismo ai sensi dell'art.10 della legge Regionale n.14/2023 e del regolamento Regionale n.5/2024."*

Risorse Finanziarie

Per l'attivazione dei corsi la Regione, con Deliberazione della Giunta Regionale n. 785 del 10 ottobre 2024 *"Disciplina delle attività enoturistiche e oleoturistiche, di cui alla Legge Regionale n. 14/2023 e al Regolamento regionale n. 5/2024" - Atto di indirizzo per l'attuazione delle iniziative di formazione e di promozione"*, affida ad Arsial le risorse per il loro svolgimento.

Percorso formativo per l'esercizio dell'attività di ENOTURISMO

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

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
	analisi del contesto di riferimento: quadro normativo, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività;
	analisi del contesto di riferimento: salute e sicurezza sul lavoro, antinfortunistica;
	analisi del contesto di riferimento: Norme igienico sanitarie e cura degli aspetti igienicosanitari connessi alla somministrazione di alimenti e bevande;
	il settore enoturistico: evoluzione e prospettive, modelli aziendali, politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale;
	elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico: 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 dei vini, unioni di prodotto, distretti del cibo, etc.), redazione di materiale informativo;
	viticoltura ed enologia nel territorio della Regione: DO e IGP del territorio regionale , i vitigni autoctoni e la biodiversità viticola e l'etichettatura dei vini
	percorsi didattici e visite guidate: 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 della vite o di trasformazione dei prodotti vitivinicoli e la successiva commercializzazione delle produzioni 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 della vite o di trasformazione dei prodotti vitivinicoli e la successiva commercializzazione delle produzioni;

c) Rappresentanti/dipendenti delle cantine sociali cooperative che esercitano le attività di multifunzionalità produttiva vitivinicola di cui all' articolo 2 della l.r. 14/2006 e i loro consorzi, alle 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 cantine che svolgono attività di trasformazione e/o di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli;

e) Rappresentanti/dipendenti dei consorzi di tutela dei vini a denominazione geografica e indicazione geografica.

– 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

0.	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 di cui max 2 in modalità asincrona	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 esclusivamente sincrone	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 enoturistico.	<i>Il settore enoturistico:</i> evoluzione e prospettive,	4	2 esclusivamente sincrone	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	Conoscenze - accoglienza in azienda; - valorizzazione degli arredi e delle attrezzature e tradizioni e recupero/conservazione del patrimonio edilizio; - emergenze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio; - associazionismo e collaborazioni aziendali (strade dei vini, unioni di prodotto, distretti del cibo, etc.); - redazione di materiale informativo;	elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico	6	2 <i>esclusivo mente sincrono</i>	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6	Conoscenze - viticoltura ed enologia nel territorio della Regione inquadramento generale; - le Denominazioni di Origine; - le Indicazioni Geografiche Protette; - i vitigni autoctoni e la biodiversità viticola - l'etichettatura dei vini;	Viticultura ed enologia nel territorio della Regione: DOP e IGP del territorio regionale, i vitigni autoctoni e la biodiversità viticola e l'etichettatura dei vini	6	2 <i>esclusivo mente sincrono</i>	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7	Conoscenze - Modelli di offerta in azienda agricola: percorsi guidati, degustazioni viste in cantina ecc.; - Metodi di organizzazione di percorsi enoturistici e progettazione di esperienze pratiche; - Comunicazione: Approcci alla comunicazione dell'offerta di servizi dell'azienda enoturistica; Abilità - Progettare l'offerta enoturistica, sulla base delle caratteristiche dell'azienda e in base al target group di riferimento;	Percorsi didattici e viste guidate: obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, modalità.	8	2 <i>esclusivo mente sincrono</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 Non previsto

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento saranno realizzate parte attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva e parte in FAD modalità sincrona e asincrona.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione didattica degli apprendimenti sarà effettuata per singola Unità di risultati di apprendimento con indicatori tipo test e/o questionari.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI Credito di ammissione: --

I crediti di frequenza con valore a priori sono riconosciuti per le Unità di risultato di apprendimento n. **2** *Salute sicurezza sul lavoro, antinfortunistica* e n. **3**, *Norme igienico sanitarie e Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla somministrazione di alimenti e bevande* alle condizioni specificate.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Il 50% dei formatori sarà selezionato tra 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

Ai partecipanti sarà rilasciato un Attestato di frequenza con valutazione degli apprendimenti. La valutazione sarà svolta da una 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 --

Numero di ore e modalità didattica

Il numero totale di ore di formazione previste è: **42** ore di cui **22** in presenza e **20** in FAD- Formazione A Distanza. La FAD sarà erogata per 18 ore in modalità sincrona e per 2 ore in modalità asincrona. Di seguito un prospetto del numero di ore e della loro modalità di erogazione per Unità di competenza/Conoscenza.

MODALITÀ DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI ENOTURISMO

	Unità di apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	FAD sincrona	FAD asincrona	In presenza
1	Quadro normativo, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività	4	0			4
2	Salute e sicurezza sul lavoro, antinfortunistica.	8	8 di cui max 2 in modalità asincrona	6	2	0
3	Norme igienico-sanitarie Cura degli aspetti igienico-sanitari commessi alla somministrazione di alimenti e bevande.	6	4- esclusivamente sincrona	4		2
4	Evoluzione e prospettive; modelli aziendali; politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale del settore enoturistico.	4	2- esclusivamente sincrona	2		2
5	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 dei vini, unioni di prodotto, distretti del cibo, etc.); redazione di materiale informativo;	6	2- esclusivamente sincrona	2		4
6	Olivicoltura nel territorio della Regione Inquadramento generale; le Denominazioni di Origine; le Indicazioni Geografiche Protette; la biodiversità olivicola l'etichettatura degli oli di oliva	6	2- esclusivamente sincrona	2		4
7	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; Abilità Progettare l'offerta oleoturistica, sulla base delle caratteristiche dell'azienda e in base al target group di riferimento;	8	2- esclusivamente sincrona	2		6
DURATA MINIMA TOTALE		42	20	18	2	22

Tabella 3 – Modalità Didattica del percorso formativo per l'esercizio dell'attività di ENOTURISMO

Percorso formativo per l'esercizio dell'attività di OLEOTURISMO

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

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
	analisi del contesto di riferimento: quadro normativo, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività;
	analisi del contesto di riferimento: salute e sicurezza sul lavoro, antinfortunistica;
	analisi del contesto di riferimento: Norme igienico sanitarie e cura degli aspetti igienicosanitari connessi alla somministrazione di alimenti e bevande;
	il settore enoturistico: evoluzione e prospettive, modelli aziendali, politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale;
	elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico: 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;
	l'olivicoltura nel territorio della Regione: DOP e IGP del territorio regionale , la biodiversità olivicola e l'etichettatura degli oli di oliva;
	percorsi didattici e visite guidate: 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

0.	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 di cui max 2 in modalità asincrona	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 esclusiva mente sincrora	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 esclusiva mente sincrora	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	Conoscenze - 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 dei vini, unioni di prodotto, distretti del cibo, etc.); - redazione di materiale informativo;	elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico	6	2 <i>esclusivamente sincrona</i>	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6	Conoscenze - Olivicoltura nel territorio della Regione inquadramento generale; - le Denominazioni di Origine; - le Indicazioni Geografiche Protette; - la biodiversità olivicola - l'etichettatura degli oli di oliva;	Olivicoltura nel territorio della Regione: DOP e IGP del territorio regionale, la biodiversità olivicola e l'etichettatura degli oli di oliva	6	2 <i>esclusivamente sincrona</i>	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7	Conoscenze - 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; Abilità - Progettare l'offerta oleoturistica, sulla base delle caratteristiche dell'azienda e in base al target group di riferimento;	Percorsi didattici e visite guidate: obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, modalità.	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 Non previsto

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento saranno realizzate parte attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva e parte in FAD modalità sincrona e asincrona.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione didattica degli apprendimenti sarà effettuata per singola Unità di risultati di apprendimento con indicatori tipo test e/o un questionari.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI Credito di ammissione: --

I crediti di frequenza con valore a priori sono riconosciuti per le Unità di risultato di apprendimento n. **2** *Salute sicurezza sul lavoro, antinfortunistica* e n. **3**, *Norme igienico sanitarie e Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla somministrazione di alimenti e bevande* alle condizioni specificate.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Il 50% dei formatori sarà selezionato tra 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

Ai partecipanti sarà rilasciato un Attestato di frequenza con valutazione degli apprendimenti. La valutazione sarà svolta da una 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 --

Numero di ore e modalità didattica

Il numero totale di ore di formazione previste è: **42** ore di cui **22** in presenza e **20** in FAD- Formazione A Distanza. La FAD sarà erogata per 18 ore in modalità sincrona e per 2 ore in modalità asincrona. Di seguito un prospetto del numero di ore e della loro modalità di erogazione per Unità di competenza/Conoscenza.

MODALITÀ DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI OLEOTURISMO

	Unità di apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	FAD sincrona	FAD asincrona	In presenza
1	Quadro normativo, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività	4	0			4
2	Salute e sicurezza sul lavoro, antinfortunistica.	8	8 di cui max 2 in modalità asincrona	6	2	0
3	Norme igienico sanitarie Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla somministrazione di alimenti e bevande.	6	4- esclusivamente sincrona	4		2
4	Evoluzione e prospettive; modelli aziendali; politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale del settore enoturistico.	4	2- esclusivamente sincrona	2		2
5	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 dei vini, unioni di prodotto, distretti del cibo, etc.); redazione di materiale informativo;	6	2- esclusivamente sincrona	2		4
6	Olivicoltura nel territorio della Regione Inquadramento generale; le Denominazioni di Origine; le Indicazioni Geografiche Protette; la biodiversità olivicola l'etichettatura degli oli di oliva	6	2- esclusivamente sincrona	2		4
7	Modelli di offerta in azienda agricola: percorsi guidati, degustazioni visite in frantoio ecc.; Metodi di organizzazione di percorsi olearistici e progettazione di esperienze pratiche; Comunicazione: Approcci alla comunicazione dell'offerta di servizi dell'azienda olearistica; Abilità Progettare l'offerta olearistica, sulla base delle caratteristiche dell'azienda e in base al target group di riferimento;	8	2- esclusivamente sincrona	2		6
DURATA MINIMA TOTALE		42	20	18	2	22

Tabella 4 – Modalità Didattica del percorso formativo per l'esercizio dell'attività di OLEOTURISMO