

**CRITERI E MODALITÀ DI ATTUAZIONE DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
DEGLI OPERATORI OLEOTURISTICI NELLA REGIONE MARCHE
Articolo 4 comma 1 e articolo 5 comma 2 legge regionale 10/2023**

INTRODUZIONE

La LR 10/23, all'art. 4 comma 1 lettera c) prevede, tra i requisiti del personale che può svolgere attività oleoturistica, in alternativa ai requisiti riportati alle lettere a) e b), il possesso di un attestato di frequenza di un corso di formazione con verifica delle conoscenze acquisite avente ad oggetto l'attività olivicola e turistica, della durata almeno di 50 ore.

In alternativa a quanto previsto alla lettera c) del comma 1, coloro che sono in possesso di un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 7 ottobre 2021 (Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini nell'elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313) sono tenuti alla frequenza di un corso di formazione, con verifica delle conoscenze acquisite, in materia di conoscenza delle caratteristiche del territorio e di organizzazione dell'accoglienza turistica, della durata di almeno 20 ore.

Inoltre, l'articolo 5 della LR 10/2023 prevede che la Regione promuove iniziative in materia di formazione, riqualificazione e aggiornamento professionale, anche periodiche, degli operatori oleoturistici o dei loro collaboratori, ai sensi della normativa regionale in tema di formazione professionale. Viene inoltre specificato che l'attuazione di tali interventi formativi è subordinata al rispetto delle procedure e delle condizioni di ammissibilità del Complemento di Sviluppo Rurale 2023/2027, nei limiti delle disponibilità ivi previste per la formazione.

Prevede altresì che l'attività di formazione venga svolta dagli enti di formazione accreditati sulla base delle disposizioni regionali di settore. In ogni caso i progetti formativi devono essere approvati dalla struttura regionale competente in materia di oleoturismo e di turismo, secondo le modalità determinate dalla Giunta regionale.

È facoltà degli enti di formazione accreditati presentare progetti formativi, ai sensi del presente atto, da realizzarsi con risorse diverse da strumenti finanziari gestiti dalla Regione Marche (es. costo a carico dei discenti e/o costo a carico di risorse private o di enti pubblici diversi dalla Regione).

TIPOLOGIE DI FORMAZIONE

In attuazione delle previsioni normative, vengono disciplinate con il presente atto le seguenti tipologie di formazione per gli addetti degli operatori oleoturistici:

- formazione di base
- formazione libera di approfondimento

Formazione di base

La formazione di base si attua tramite corsi di formazione. Il percorso formativo di base viene articolato sull'approfondimento dei seguenti moduli formativi.

Un modulo di Olivicoltura della durata minima di 8 ore che approfondisca le conoscenze su varietà di olivi idonei alla coltivazione nella regione Marche, le forme di allevamento comunemente praticate in regione; le tecniche di gestione dell'oliveto, tutela della biodiversità, tecniche di mitigazione del/adattamento al cambiamento climatico, la difesa fitosanitaria ed il PAN.

Un modulo di Industria Olearia della durata minima di 8 ore sulle tecnologie per la produzione degli oli di oliva, con uno specifico approfondimento sugli oli extravergini di oliva e che fornisca conoscenze in materia di produzioni oleicole e sulle produzioni a denominazione, di qualità e monovarietalità delle Marche.

Un modulo sul Mercato dei prodotti agricoli ed oleici della durata minima di 8 ore sui principi generali della comunicazione e della promozione dei prodotti e dei territori, sui principi di marketing dei prodotti agricoli, sulle caratteristiche del mercato interno, del mercato unionale e del mercato dei paesi terzi.

Un modulo di Economia e politica agraria della durata minima di 5 ore nel quale dare informazioni sulle linee di economia e politica agraria regionali con specifico approfondimento sullo Sviluppo Rurale.

Un modulo sull'evoluzione del contesto di riferimento (normativo, assicurativo, fiscale, sicurezza e norme igieniche e conoscenze in materia di alimentazione e salute) nell'ambito della produzione primaria della durata minima di 5 ore.

Un modulo su Territorio – agricoltura – paesaggio – cultura e storia dell'arte delle Marche della durata minima di 8 ore, nel quale dovranno essere trattati temi relativi alle caratteristiche storico culturali dell'agricoltura e della olivicoltura marchigiana, le caratteristiche dei suoli marchigiani oltre gli aspetti paesaggistici e naturalistici dell'ambiente marchigiano, gli olivi secolari iscritti all'albo di cui all'art. 7 della LR 10/2023 ed il patrimonio culturale, artistico che caratterizza i centri ed i borghi storici.

Un modulo Turismo riguardante le principali nozioni, tecniche e criteri per lo sviluppo turistico dell'area di riferimento con particolare attenzione alle tecniche di accoglienza, della durata minima di 8 ore.

Ai fini del requisito previsto all'articolo 4 comma 2 della LR 10/2023, le persone che sono in possesso di un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 7 ottobre 2021 (Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini nell'elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313), la formazione va completata con i seguenti moduli:

Un modulo sull'evoluzione del contesto di riferimento (normativo, assicurativo, fiscale, sicurezza e norme igieniche e conoscenze in materia di alimentazione e salute) nell'ambito della produzione primaria della durata minima di 5 ore.

Un modulo su Territorio – agricoltura – paesaggio – cultura e storia dell'arte delle Marche della durata minima di 8 ore, nel quale dovranno essere trattati temi relativi alle caratteristiche storico culturali dell'agricoltura e della olivicoltura marchigiana, le caratteristiche dei suoli marchigiani oltre gli aspetti paesaggistici e naturalistici dell'ambiente marchigiano, gli olivi secolari iscritti all'albo di cui all'art. 7 della LR 10/2023 ed il patrimonio culturale, artistico che caratterizza i centri ed i borghi storici.

Un modulo Turismo riguardante le principali nozioni, tecniche e criteri per lo sviluppo turistico dell'area di riferimento con particolare attenzione alle tecniche di accoglienza, della durata minima di 8 ore.

I corsi di cui sopra possono prevedere lo svolgimento di una visita presso altre aziende oleoturistiche anche di regioni diverse.

Il partecipante è tenuto ad elaborare un progetto di comunicazione/promozione che intende attuare per la propria struttura che sarà oggetto di discussione nella verifica finale.

Il corso deve avere una durata minima dei moduli di 50 ore, ridotti a 21 ore per i soggetti di cui all'articolo 4 comma 2 della LR 10/2023, oltre la verifica finale.

Per il corso base sono richiesti docenti di fascia A o B per almeno il 50% delle ore del corso.

Per la partecipazione alla verifica finale la frequenza al corso non deve essere inferiore al 75% del monte ore complessivo dei moduli ed è comprovata da specifica certificazione dell'ente di formazione, attestante la frequenza registrata da ciascun partecipante.

Il corso può essere svolto sia in presenza che in modalità DAD. La parte di DAD deve essere seguito dal discente esclusivamente da postazione fissa e con telecamera permanentemente accesa.

La valutazione delle conoscenze acquisite dai partecipanti ai corsi di formazione di base è verificata attraverso un esame, tramite colloquio orale, con l'ausilio di commissioni composte da almeno tre docenti/esperti nelle materie del corso, effettuato in lingua italiana, fatte salve le disposizioni vigenti a salvaguardia delle minoranze linguistiche.

La verifica finale deve essere svolta obbligatoriamente in presenza.

A prova finale superata viene rilasciato un attestato di idoneità.

Formazione libera di approfondimento

La formazione libera di approfondimento ha lo scopo di esplorare, secondo le esigenze del richiedente, le competenze di tipo progettuale e gestionale per l'accoglienza in azienda o nei frantoi di turisti appassionati ed esperti dei prodotti olivicoli/oleicoli. Questa tipologia di formazione mira a fornire gli strumenti sia per l'analisi del contesto economico, sociale, ambientale, culturale e storico del territorio regionale, con un approfondimento tematico sulle specificità degli areali di produzione degli oli a denominazione e degli oli monovarietali, sia normativo e fiscale, al fine di individuare e sviluppare al meglio le risorse e le potenzialità delle strutture autorizzate ad esercitare l'attività oleoturistica.

I titolari e il personale di una struttura oleoturistica sono ambasciatori, in ogni più piccolo gesto, dello standard qualitativo della struttura che rappresentano e di un territorio. Lo sono nei confronti dell'ospite dal primo ingresso al suo arrivarci alla fine della permanenza. Per poter essere convincenti gli addetti devono non solo essere formati tecnicamente, ma sviluppare talenti che li rendano ospitali in modo più profondo, per far sentire il cliente amato, accolto, ascoltato nelle sue esigenze, la prima delle quali è da sempre "stare meglio che a casa propria".

Pertanto, questa tipologia formativa può prevedere percorsi di approfondimento anche di un solo argomento ovvero organizzati per moduli, che prevedano l'acquisizione di competenze nelle seguenti materie:

- Analisi della struttura e di contesto
- L'identità oleoturistica dell'area e del servizio
- L'accoglienza e il primo approccio al cliente
- Tecniche di comunicazione digitale e social
- Tecniche di comunicazione verbale e non verbale
- La proposta oleoturistica: come organizzare l'accoglienza e fidelizzare il turista dell'olio
- Proposte di degustazione e abbinamenti
- Impostazione di un racconto dell'olio in armonia con la struttura e il territorio

- Conoscenza del territorio e delle sue chiavi comunicative (aspetti turistici e culturali dell'area e della regione)
- Tecniche di valorizzazione degli olivi secolari iscritti all'albo di cui all'art. 7 della LR 10/2023
- Sviluppo dell'attività oleoturistica nell'ambito di percorsi e sentieri organizzati da un soggetto gestore, anche all'esterno delle strutture aziendali o dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa e anche in convenzione con gli enti locali

Il percorso formativo è articolato in giornate di lavoro e può essere organizzato con le seguenti modalità:

- Corso di lezioni frontali collettive;
- Corso di lezioni da svolgersi in remoto attraverso piattaforme online con postazione fissa e telecamera accesa;
- Coaching in azienda.

L'attività formativa libera di approfondimento può prevedere una o più delle modalità sopra descritte.

Per la partecipazione alla verifica finale la frequenza ai corsi di formazione libera di approfondimento non deve essere inferiore al 90% del monte ore complessivo dei moduli ed è comprovata da specifica certificazione dell'ente di formazione, attestante la frequenza registrata da ciascun partecipante. Nel caso del Coaching la frequenza deve essere pari al 100%.

Il corso può prevedere lo svolgimento di visite presso altre aziende oleoturistiche anche di regioni diverse.

Tra i formatori possono essere annoverati:

- Esperti in campo hospitality con cv che ne evidenzia esperienza e conoscenza dei modelli di sviluppo del settore
- Giornalisti specializzati in ambito olio/oleoturismo, nonché arte e cultura per la parte di comunicazione
- Degustatori con formazione riconosciuta per il percorso di tasting e abbinamento

Per la formazione libera di approfondimento sono richiesti docenti di fascia A per almeno il 75% delle ore del corso.

I progetti di formazione libera di approfondimento debbono avere una durata compresa tra 8 ore e 100 ore.

Ogni percorso di formazione di approfondimento prevede la produzione di un elaborato che analizzi l'evoluzione e lo sviluppo della struttura, che sarà oggetto di discussione nella verifica finale.

La valutazione delle conoscenze acquisite dai partecipanti ai corsi di formazione è verificata attraverso un esame, tramite colloquio orale, con l'ausilio di commissioni composte da almeno due docenti/esperti nelle materie del corso, effettuato in lingua italiana, fatte salve le disposizioni vigenti a salvaguardia delle minoranze linguistiche.

Nel caso del Coaching la verifica finale è condotta e conclusa direttamente dal Coach.

Il percorso formativo con esito positivo è concluso con un attestato di partecipazione riportante la descrizione delle competenze acquisite dal discente.

DISPOSIZIONI COMUNI

In attuazione delle disposizioni di legge vengono di seguito date le seguenti modalità applicative comuni a tutte le tipologie di formazione degli operatori oleoturistiche.

Può partecipare agli interventi formativi realizzati con il contributo del CSR il personale compreso tra il titolare e i soci dell'impresa, i familiari coadiuvanti, i dipendenti di:

- a) imprese agricole di cui all'articolo 2135 del codice civile;
- b) imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli di prevalente origine regionale.

Gli interventi formativi che non beneficiano delle risorse del CSR possono essere rivolti anche a tipologie di soggetti diverse da quelle sopra indicati.

L'attività di formazione finalizzata all'esercizio dell'attività oleoturistica viene svolta in ogni caso dagli enti di formazione accreditati sulla base delle disposizioni regionali di settore.

L'intensità di aiuto dei progetti formativi per l'oleoturismo finanziati con il CSR è pari al 70% delle spese ammissibili.

Al fine di assicurare l'acquisizione di una adeguata conoscenza nelle materie previste per ogni progetto formativo, le strutture regionali competenti in materia di oleoturismo e di turismo provvedono all'approvazione delle materie e dei moduli di cui sono costituiti. La valutazione avviene tramite una Commissione nominata dalla struttura regionale competente in materia di multifunzionalità dell'impresa agricola/oleoturismo, composta da

- N. 1 Componente competente in materia di Multifunzionalità dell'impresa agricola;
- N. 1 Componente competente in materia di Turismo;
- N. 1 Componente competente in materia di formazione nell'ambito dello Sviluppo Rurale – individuato all'interno delle strutture della Direzione Agricoltura e Sviluppo rurale, con funzione anche di segretario della Commissione.

ATTIVAZIONE DELLE AZIONI FORMATIVE

Al fine di attivare le azioni formative sull'oleoturismo si segue la seguente procedura:

- L'ente accreditato presenta su SIAR la domanda contenente il progetto formativo con le modalità stabilite con decreto del Settore regionale competente in materia di oleoturismo;
- Entro 60 giorni dalla data di presentazione della domanda, la commissione di valutazione dei progetti formativi oleoturistici valuta il corso secondo i criteri stabiliti con il presente atto;
- Entro 30 giorni dal verbale di valutazione del corso, il Settore regionale competente in materia di multifunzionalità dell'impresa agricola/oleoturismo conclude il procedimento approvando, in caso di esito positivo, l'intervento formativo per l'inserimento nel CATALOGO FORMAZIONE OLEOTURISMO MARCHE pubblicato alla pagina dedicata alla formazione del seguente indirizzo: <https://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Agricoltura-Sviluppo-Rurale-e-Pesca/Oleoturismo>;
- Ai fini dell'attivazione e del finanziamento, l'ente accreditato titolare dell'intervento formativo inserito nel catalogo, presenta domanda a valere sul bando formazione del CSR seguendo le procedure ivi previste.

Lo svolgimento delle azioni formative relative all'oleoturismo attivare ai sensi del presente atto è sottoposto a controllo secondo le procedure del CSR.

Il dirigente del settore competente in materia di multifunzionalità dell'impresa agricola/oleoturismo adotta la modulistica e le disposizioni operative necessarie all'attuazione dei criteri di cui al presente atto.
