

Allegato 1

Linee guida per la formazione di base degli operatori degli ittiturismi e dei pescaturismi della Liguria

1 INTRODUZIONE

L'attività di ittiturismo e di pescaturismo rispondono alla crescente esigenza in ampi strati della popolazione di un **rapporto diretto con l'ambiente, il mare e le sue risorse**, oltre che con le tradizioni marinare tipiche della Regione Liguria, anche in relazione alla diffusione di una corretta educazione alimentare.

L'ittiturismo e il pescaturismo assumono, in conseguenza di quanto sopraindicato, un ruolo importante su diversi livelli, in quanto:

- strumento per la valorizzazione della pesca locale e delle produzioni ittiche tipiche,
- veicolo per la diffusione di una corretta educazione alimentare ai consumatori,
- mezzo per l'integrazione del reddito aziendale,
- luogo di conoscenza e sensibilizzazione dei cittadini rispetto alle risorse del mare e al contatto con il proprio territorio.

La Regione Liguria ha incentivato e sostenuto la nascita e lo sviluppo di tali attività, anche nell'ambito delle iniziative a favore dell'educazione alimentare, con un duplice obiettivo:

- dare ai pescatori un'occasione di reddito integrativo;
- favorire la riscoperta del **valore educativo, culturale ed ecologico del mondo della pesca**

Al riguardo la Regione ha approvato, con Deliberazione della Giunta regionale n. 827 del 5/08/2020, le *"NUOVE DISPOSIZIONI ATTUATIVE PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI ITTITURISMO"*;

2 FINALITÀ E OBIETTIVI FORMATIVI

2.1 Finalità

Conseguentemente a quanto premesso sopra, si pone l'esigenza di dare indirizzi comuni per la formazione degli operatori di ittiturismo e di pescaturismo, allo scopo di perseguire i seguenti fini:

- garantire una formazione omogenea su tutto il territorio regionale;
- assicurare la corrispondenza dei contenuti formativi con i requisiti previsti dalla normativa di settore;
- fornire agli imprenditori della pesca e dell'acquacoltura gli strumenti per svolgere un'opera di "mediazione culturale", al fine di avvicinare al mondo ittico la cittadinanza.

Le presenti linee guida costituiscono un documento di indirizzo per tutte le attività formative rivolte agli operatori che intendono iscriversi all'elenco degli operatori ittituristici, qualunque sia l'origine dei fondi utilizzati per finanziare le attività.

2.2 Obiettivi dell'intervento formativo

L'obiettivo generale della formazione è di potenziare il profilo professionale dell'imprenditore ittico gestore di un ittiturismo o del pescaturismo, nei seguenti ambiti:

- organizzazione e gestione aziendale;
- rispetto dell'ambiente e delle tradizioni della pesca locale;
- miglioramento della "cultura della sicurezza".

Gli interventi formativi saranno quindi orientati prevalentemente a perseguire i seguenti obiettivi specifici:

- far conoscere i processi della pesca e dell'acquacoltura alla base delle produzioni alimentari del proprio territorio;
- rafforzare la consapevolezza delle relazioni esistenti tra sistemi di pesca e acquacoltura responsabili, alimentazione e salute del consumatore, qualità della vita e salvaguardia dell'ambiente;
- rendere l'azienda ittica protagonista dei percorsi di educazione alimentare e ambientale, valorizzando le specie ittiche locali, le peculiarità ambientali del territorio e conseguentemente anche l'economia locale;
- promuovere il turismo.

Al termine del percorso formativo, i partecipanti saranno quindi in grado di:

- adempiere ai principali obblighi richiesti per la gestione dell'attività di pesca/ittiturismo,
- valorizzare la propria attività aziendale e, attraverso di essa, il significato della pesca in termini di prodotti tipici, tradizioni culinarie da fruire, ecc;
- valutare costi e benefici dell'attività di pesca/ittiturismo;
- progettare o migliorare il proprio piano aziendale.

3 SOGGETTI PARTECIPANTI

Le attività formative per operatori di pesca/ittiturismo devono essere aperte agli imprenditori della pesca e dell'acquacoltura singoli o associati, ai dipendenti e a qualsiasi soggetto avente un rapporto di lavoro con le imprese ittiche della Liguria.

I corsi devono prevedere da un minimo di 8 di partecipanti ammessi ad un massimo di 20.

È inoltre necessario verificare i seguenti requisiti:

- svolgimento dell'attività di pesca e di acquacoltura in Liguria (iscrizione al Registro delle Imprese delle Camere di Commercio della Liguria e zone di pesca prevalentemente in Liguria);
- adozione di tecniche di pesca tradizionali o innovative nel rispetto degli ecosistemi e dell'ambiente, capaci di evidenziare il forte legame tra pesca e natura e tra pesca e alimentazione sana;
- svolgimento dell'attività di acquacoltura in Liguria (iscrizione al Registro delle Imprese delle Camere di Commercio della Liguria o aventi la sede operativa in Liguria).

4 SOGGETTI ATTUATORI DEI CORSI

I corsi possono essere organizzati dagli Enti di formazione accreditati ai sensi della l.r. 18/2009

5 IL PROGETTO FORMATIVO

5.1 Caratteristiche del progetto

La formazione degli operatori per il pesca/ittiturismo viene attuata tramite il **"progetto formativo"**, che deve essere presentato da un soggetto attuatore sopra citato.

Il progetto formativo deve esporre dettagliatamente le tematiche trattate, le azioni e la metodologia didattica, che si intende sviluppare per favorire i processi cognitivi dei partecipanti e l'acquisizione delle competenze.

Per ciascuna azione devono essere esplicitate la sede e la durata, anche in relazione ai singoli moduli, con la specificazione delle fasi relative alla parte teorica (aula) e a quella pratica.

Le proposte formative dovranno contenere una dettagliata ed esauriente descrizione tecnica ed economica; in particolare, il progetto formativo deve indicare:

- il personale e gli Enti coinvolti, specificando in particolare il coordinatore, il tutor e i docenti;
- il numero dei partecipanti (l'elenco con i nominativi a seconda del bando può essere presentato anche a inizio corso);
- la sede di svolgimento dell'attività formativa;
- la descrizione dettagliata dell'attività formativa, con particolare riferimento alla metodologia applicata;
- il calendario operativo (moduli, fasi);
- la durata totale dell'attività;
- il materiale didattico;
- i mezzi e le forme di pubblicizzazione dell'attività;
- il metodo di valutazione dell'attività formativa;
- le spese previste per l'intero progetto e la loro articolazione dettagliata
- devono essere indicate anche le eventuali fonti di finanziamento
- il curriculum del personale docente coinvolto (possono essere indicati a inizio corso).

La durata del progetto formativo deve essere compresa tra un minimo di **30** ad un massimo di **60 ore**.

In caso di lezioni in presenza:

- la durata delle singole lezioni serali deve essere compresa tra una e tre ore;
- nel caso di lezioni diurne, la durata non deve essere superiore alle quattro ore con orario continuato e non oltre le otto ore con orario spezzato (con intervallo di almeno un'ora).

In tutti gli altri casi, la durata di ogni singola lezione non dovrà superare le quattro ore.

5.2 Docenze e tutoraggio

I soggetti attuatori devono avvalersi per la docenza esperti del settore, con competenze specifiche acquisite tramite formazione ed esperienza professionali documentate di almeno due anni nei campi della formazione e dell'organizzazione aziendale o nelle altre materie previste dall'attività formativa.

Nell'ambito dell'**attività di start-up**, l'attività di docenza potrà essere affidata anche a imprenditori ittici che esercitano l'attività di pesca/ittiturismo da almeno tre anni.

La presenza di altri docenti è limitata agli altri specifici argomenti che compongono il corso ed anche in questo caso si richiede specifica formazione ed esperienza professionale (di almeno due anni) debitamente documentata.

I tutor incaricati dovranno essere in possesso di esperienze significative e documentabili nel campo della formazione.

5.3 Metodologie e struttura del progetto formativo

Le metodologie utilizzate devono garantire la trattazione esauriente dei diversi temi affrontati tramite un approccio variato e partecipativo, che mantenga viva l'attenzione dei partecipanti e stimoli un apprendimento consapevole e duraturo.

Per quanto riguarda la struttura del progetto formativo, l'azione dovrà articolarsi nelle seguenti fasi, **meglio dettagliate nella Tabella 1, riportata in calce alle presenti linee guida**:

1. **FASE PRELIMINARE** (SEMINARIO INFORMATIVO DI GRUPPO): illustrazione del corso, acquisizione delle esperienze dei discenti, aspetti motivazionali, ecc. È la fase in cui, attraverso la metodologia del *focus group*, si invitano i partecipanti ai corsi a raccontare le loro pregresse conoscenze e/o esperienze, le loro aspettative nei confronti del corso e delle istituzioni pubbliche, le criticità e gli aspetti positivi che si aspettano all'avvio di questa nuova attività aziendale, ecc. Per la realizzazione di tale fase preliminare saranno necessarie un'attività di progettazione a monte e di reporting a valle.

Obiettivi di questa fase sono:

- predisporre l'intervento formativo sulle esigenze reali dei partecipanti;
- fornire ulteriori informazioni circa il ruolo che i partecipanti si attendono dalla stessa;
- permettere un primo momento di aggregazione e di confronto, preliminare alla costruzione del clima di cooperazione auspicato nel gruppo di formazione sperimentale.

La durata della fase preliminare può essere di ore 2:00/3:00.

2. **FASE FORMATIVA**, costituita dalla parte teorica, supportata da sussidi didattici tradizionali o multimediali (anche formazione a distanza). È la fase centrale attraverso cui viene erogata la formazione. È articolata in argomenti specifici a loro volta declinati nelle materie di insegnamento.

Obiettivi di questa fase sono:

- fornire conoscenze sui principali argomenti di interesse;
- creare occasioni di approfondimento delle tematiche di carattere generale, con particolare riferimento alle attività di pesca/ittiturismo, anche attraverso azioni di confronto e di scambio;
- fornire metodologie di lavoro nella progettazione educativa, nell'analisi del ciclo produttivo aziendale e nell'analisi di fattibilità di nuove attività aziendali;
- accrescere la sensibilizzazione dei partecipanti ai temi relativi alla sicurezza, all'igiene e salubrità degli alimenti, ma anche alla comunicazione e al marketing aziendale.

La durata della fase formativa deve essere compresa tra un minimo di 20 ad un massimo di 45 ore.

3. **FASE PRATICA**, finalizzata all'attività di start-up e comprendente:
 - a. **Confronto di esperienze** (Visita ad un ittiturismo con attività di somministrazione, trasformazione, ospitalità)
 - b. **Esercitazione**, con redazione del proprio piano aziendale.

La durata della fase PRATICA deve essere compresa tra un minimo di 7 ad un massimo di 12 ore

4. FASE FINALE - VERIFICA

Gli obiettivi di questa fase sono:

- analizzare la validità dei percorsi didattici
- fornire un feedback, una restituzione ai partecipanti, ai soggetti attuatori.

La durata della fase finale può essere di ore 2:00

Al termine del corso si prevede di effettuare una verifica per valutare le competenze assimilate e le abilità acquisite, in particolare nella capacità di gestire in maniera autonoma le attività e gli adempimenti necessari per l'avvio di attività di pesca/ittiturismo.

In seguito al positivo esito di tale prova sarà rilasciato un attestato di partecipazione al corso e superamento della prova da parte del soggetto gestore, previa verifica di una frequenza superiore al 75% delle ore.

Tabella 1 – Corso di formazione per la DIVERSIFICAZIONE dell'attività di pesca

FASE PRELIMINARE – SEMINARIO INFORMATIVO DI GRUPPO			
1	Cenni di cultura su ambiente, pesca e mare, sulle possibilità di diversificazione	In questa fase del percorso formativo i docenti attueranno un SEMINARIO INFORMATIVO DI GRUPPO: - informare i partecipanti sul corso, - conoscere esperienze pregresse e aspettative, - aspetti psicologici relativi alla comunicazione, - saper accogliere.	da 2 a 3 ore
FASE FORMATIVA			
n.	Argomenti trattati	Materie	Numero Ore da 20 a 45
2	Diversificazione dell'attività di pesca: Definizione, aspetti legislativi ed amministrativi	Analisi del quadro normativo vigente: Inquadramento giuridico Obblighi fiscali Inquadramento previdenziale, contabile e assicurativo Aspetti sanitari Pescaturismo Ittiturismo Trasformazione e conservazione	da 3 a 6 ore
3	Aspetti legati alla Sicurezza - DGR 540/19	- Concetti di pericolo, rischio, danno, prevenzione e protezione - Organizzazione della prevenzione aziendale - Gli organi di vigilanza, controllo e assistenza in materia di salute e sicurezza sul lavoro; diritti, doveri e sanzioni a carico dei vari soggetti aziendali - Formazione specifica: - Rischio infortuni - Rischio rumore - Rischio vibrazioni - Rischio elettrici - Rischio chimici - Cenni su rischi biologici e cancerogeni - Rischio fisici (ultravioletti, microclima, illuminazione, campi elettromagnetici) - Ambiente nave: Attrezzature di lavoro/macchine - Movimentazione manuale dei carichi - Gestione emergenze: Cenni antincendio - Dispositivi di protezione individuali - Segnaletica - Cenni di sopravvivenza - Cenni di primo soccorso	da 5 a 10 ore
4	Somministrazione prodotti ittici e alimentari: Aspetti igienico sanitari	- Rischio e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione – cenni sulle intolleranze alimentari - Metodi di autocontrollo e principi del sistema haccp con cenni sull'articolazione di un piano di autocontrollo - Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare - Conservazione alimenti - Approvvigionamento materie prime e tracciabilità - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature	da 7 a 16 ore
		- Igiene personale - Manuali di buone prassi igieniche - Ambiti, tipologia e significato del controllo ufficiale - Competenze incrociate USMAF, ASL, Capitaneria, RINA INAIL	
5	Servizi ambientali legati alla pesca	- Cenni sull'ecosistema marino: habitat, aree marine e specie protetti, altre zone a protezione speciale - Cenni sulla biologia delle specie ittiche di interesse alleutico	da 1 a 2 ore
6	Tecniche di promozione e marketing legate anche alla pesca sportiva	- Tecniche di analisi di mercato per la valutazione della domanda turistica - 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); - Aspetti psicologici relativi alla comunicazione; - Saper accogliere - Utilizzazione di tecnologie a supporto della comunicazione (posta elettronica, internet, app. ecc.).	da 2 a 5 ore
7	Come costruire un'impresa	- Impostazione del business plan sulla base della definizione di costi/ricavi e degli investimenti necessari, anche in relazione alle tendenze del mercato; - Le opportunità finanziarie offerte all'impresa nell'ambito ittico alla luce delle politiche agricole: FEAMP	da 2 a 4 ore
FASE PRATICA			
8	Attività di start-up	Confronto di esperienze: Visita ad un ittiturismo con attività di somministrazione, trasformazione, ospitalità Esercitazione: Redazione del proprio piano aziendale	da 7 a 12 ore
FASE FINALE - VERIFICA			
9	Test scritto	Totale ore corso	Tot 2 ore
RIEPILOGO FINALE			
TOTALE ORE FASE PRELIMINARE		Durata minima	Durata massima
TOTALE ORE FASE FORMATIVA		2	3
TOTALE ORE FASE PRATICA		20	43
TOTALE ORE FASE FINALE		7	12
TOTALE ORE FASE FINALE		2	2
TOTALE GENERALE		30	60