

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA  
DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## **Allegato n. 1 – Regolamento del corso per operatore agrituristico.**

Allegato alla determinazione n. 112 : “Approvazione del regolamento del corso per operatore agrituristico. CUP G53D21001880002”.

**REGOLAMENTO DEL CORSO PER OPERATORE AGRITURISTICO AI SENSI DELLA L.R. 11/2015 DEL 15 MAGGIO 2015 SS.MM.II E SUE DIRETTIVE DI ATTUAZIONE (D.G.R. DEL 30 AGOSTO 2016 N. 47/2)**

**ORARIO DELLE ATTIVITA' FORMATIVE**

- 1) Le ore di lezione sono di 60 minuti.
- 2) E' prevista una pausa di 15 minuti a metà mattina che si considera ai fini del computo delle ore di presenza.
- 3) In DAD è prevista una pausa di 15 minuti ogni 120 ore di lezione che si considera ai fini del computo delle ore di presenza.

**FREQUENZA**

- 1) Alle lezioni in presenza presso le sedi dell'Agenzia Laore Sardegna o presso sedi di enti di formazione accreditati e alle visite studio svolte presso aziende agrituristiche avranno accesso i docenti e i discenti che rispettino le disposizioni anticovid\_19 prescritte dal Governo per la partecipazione ai corsi di formazione. Di seguito si riportano le prescrizioni contenute nel decreto legge 7 gennaio 2022 n. 1 attualmente in vigore:

<b>Attività</b>	<b>Colore della zona</b>	<b>Consentito senza green pass</b>	<b>Consentito con green pass base</b>	<b>Consentito con green pass rafforzato</b>
Corsi di formazione in presenza	Bianca	NO	SI	SI
	Gialla	NO	SI	SI
	Arancione	NO	NO	SI

In particolare, attualmente, l'accesso sarà consentito a chi sia in possesso di green pass base o rafforzato per gli over 50. Si precisa che per la partecipazione ad eventuali coffee break o pranzi presso gli agriturismo è richiesto il green pass rafforzato.

Per coloro che non sono in possesso di green pass rafforzato in via del tutto eccezionale è data la possibilità di partecipare a distanza laddove l'attività didattica lo consenta.

- 2) L'allievo che sia stato assente può essere riammesso alle lezioni previa presentazione di adeguata giustificazione personale scritta con allegato eventualmente la certificazione medica (art. 3 dell'avviso pubblico approvato con determinazione del Direttore del Servizio Supporto alle politiche di sviluppo rurale n. 466 del 06/10/2020) quando si sia assentato per motivi di salute propri o dei familiari appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi in unione civile o dei familiari non appartenenti allo stesso nucleo familiare che lavorano nell'azienda agricola, da inviare via pec riservata in caso di DAD;
- 3) Le assenze giustificate non potranno superare il 20% dell'ammontare delle ore complessive del corso e il 20% dell'ammontare complessivo di ciascun modulo, salvo assenze giustificate entro il giorno successivo al rientro in classe per motivi di salute cui dovrà essere allegata la relativa certificazione medica. Queste ultime assenze dovranno essere, comunque, recuperate.
- 4) Agli esami finali potranno essere ammessi coloro i quali abbiano frequentato un numero di ore non inferiore all'80% di quelle previste nel progetto con riferimento sia al totale delle ore del corso (180) sia per quelle previste in ogni singolo modulo;

- 5) La partecipazione al corso verrà rilevata tramite firma in un apposito “registro presenze” vidimato dall’Assessorato al Lavoro, debitamente sottoscritto dai partecipanti 2 volte al giorno (inizio corso, termine corso) alla presenza del tutor per le lezioni in presenza mentre, per le lezioni in DAD, verrà scaricato dalla piattaforma Zoom il report e la registrazione audio/video. Il tutor annoterà inoltre eventuali variazioni temporali in caso di ingresso ritardato e/o di uscita anticipata. Ai fini del conteggio finale delle ore, i ritardi e/o le uscite anticipate:
- ✓ da 10 a 30 minuti = 30 minuti in meno
  - ✓ da 31 a 60 minuti = 1 ora in meno

Le ore dedicate agli esami finali non saranno computate per il raggiungimento di tale percentuale;

- 6) Durante le ore di lezione gli allievi non possono abbandonare la sede di svolgimento del corso (o l’aula virtuale) senza specifica autorizzazione del tutor;
- 7) In caso di DAD gli allievi devono tenere la webcam attiva ed essere visibili. La presenza davanti allo schermo sostituisce infatti la presenza fisica. Dunque a chi rimane con la webcam spenta o si sposta dall’inquadratura o inserisce un fermo immagine verranno comminate in sequenza le seguenti sanzioni:
- A) Richiamo verbale dal docente o dal tutor.
  - B) Richiamo scritto da indicare anche nel registro delle presenze e/o in chat.
  - C) Assenza dalla lezione.
- 8) La richiesta scritta per eventuale uscita anticipata, prodotta dall’allievo, deve essere inoltrata al tutor per l’autorizzazione e successivamente comunicata al docente per l’annotazione sul registro dell’ora di uscita. In caso di DAD dovrà essere scritta sulla chat e autorizzata dal tutor sempre sulla stessa per poi essere annotata sul registro presenze cartaceo.
- 9) Durante le ore di lezione in presenza o in DAD è ammessa l’uscita breve dall’aula di un solo allievo per volta, previa autorizzazione del tutor;
- 10) Qualora l’allievo superasse il 20% delle ore di assenza potrà partecipare a giornate di recupero per un massimo di 4 ore per modulo, fatte salve maggiori ore di recupero per assenze dovute a motivi di salute certificate. Di seguito si riporta uno schema riassuntivo:

	Modulo	ore totali	80% obbligatorio	20% di assenza da non recuperare	ore aggiuntive di assenza da recuperare
1	La normativa di riferimento per l’avvio e la gestione dell’attività agrituristica, politiche e strumenti di educazione alimentare, gli aspetti fiscali e previdenziali, gli strumenti di finanziamento e le procedure amministrative di base finalizzate all’avvio e alla gestione dell’attività	58	46,24	11,36	4
2	Pianificazione dell’attività, strategie e strumenti di marketing per la valorizzazione e promozione delle attività multifunzionali, delle produzioni e tradizioni; accoglienza e ospitalità e lingua straniera	72	57,36	14,24	4
3	Scienze dell’alimentazione, aspetti sanitari in particolare quelli relativi alla gestione dei prodotti agroalimentari, sicurezza in agriturismo, lezioni teorico-pratiche di cucina	50	40	10	4
	<b>totale</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>12</b>

## **NORME COMPORTAMENTALI**

Al fine di consentire l'efficace svolgimento delle lezioni e di conseguenza il raggiungimento degli obiettivi del corso è richiesto a ciascun allievo la massima puntualità in entrata e in uscita, il massimo rispetto degli ambienti, degli arredi, delle attrezzature ed dei sussidi didattici e inoltre è vietato l'utilizzo di cellulari durante la lezione se la lezione è svolta in presenza.

Eventuali e reiterati comportamenti lesivi delle predette disposizioni sono passibili di richiamo verbale, successivo richiamo scritto da annotare anche nel registro delle presenze o in chat e per reiterato comportamento, espulsione dell'allievo dal corso.

I partecipanti devono comportarsi in modo appropriato, rispettando le consegne del docente.

Nel rispetto della normativa vigente sulla privacy, è assolutamente vietato diffondere foto o registrazioni relative alle persone presenti alle video-lezioni.

I servizi offerti devono essere utilizzati solo ad uso esclusivo per le attività didattiche dell' Agenzia Laore.

## **COMUNICAZIONI**

Eventuali comunicazioni relative alla gestione del corso quali ad esempio sostituzioni dei docenti, variazioni del cronoprogramma, sospensioni dell'attività, annullamento lezioni, trasferimenti di sede e o visite in azienda ecc. , verranno comunicate tempestivamente ai corsisti via email o via sms.

## **ACCERTAMENTO IN ITINERE E SOMMINISTRAZIONE CUSTOMER SATISFACTION**

Al fine di accertare l'avanzamento procedurale dell'attività di formazione in termini di efficacia e di efficienza e per consentire la valutazione del grado di apprendimento dei candidati, è prevista la somministrazione di due diversi documenti al termine di ciascun modulo o parte di esso:

- **Verifica di apprendimento**: è una azione di monitoraggio volta alla valutazione delle competenze e abilità mediante le tipologie di prova previste per ciascun modulo nella proposta progettuale, al fine di prevedere eventuali approfondimenti e/o lezioni di recupero mirate. In particolare è prevista la somministrazione di questionari con domande a risposta multipla e a risposta aperta e chek list di osservazione di prodotto.
- **Customer satisfaction**: valutazione complessiva del modulo ed efficacia/efficienza dei docenti.

## **CRITERI E PUNTEGGI DI AMMISSIONE ALL'ESAME**

Per l'ammissione all'esame è necessario raggiungere la votazione minima 60/100. Di seguito gli indicatori previsti:

*Presenza massimo 20/100*

Da 0-10 ore di assenza 20 punti / da 11 – 20 ore di assenza 15 punti / da 21 a 30 ore di assenza 10 punti / da 31 a 36 ore di assenza 5 punti.

*Partecipazione massimo 20/100*

*Project Work massimo 30/100*

## Risultati delle verifiche di apprendimento intermedio massimo 30/100

### **ACCERTAMENTO FINALE**

Si applicano le disposizioni contenute nella Determinazione n. 6545 prot. 56434 del 16/12/2015 sulla certificazione delle competenze.

La procedura prevede la nomina da parte dell'Assessorato al lavoro, di una Commissione di Valutazione individuata nel rispetto del principio di collegialità e composta da:

1. Un funzionario regionale che la presiede garantendo il principio di terzietà e indipendenza stabilito dal Decreto Legislativo 13/13. Il Presidente assicura il corretto svolgimento del procedimento amministrativo.
2. Un valutatore-certificatore, dipendente dall'Amministrazione regionale, esperto dei processi e delle metodologie di valutazione e certificazione delle competenze, inserito nell'elenco degli esperti valutatori-certificatori pubblicato dalla Regione Autonoma della Sardegna. L'esperto valutatore-certificatore garantisce il presidio degli aspetti metodologici attinenti la pianificazione, la formulazione, la somministrazione e la valutazione delle prove.
3. Uno o due esperti di settore, designati dall' Agenzia Laore che ha gestito il percorso formativo, con esperienza professionale negli ambiti ai quali afferiscono i contenuti professionali della/e Unità di Competenza (UC) da certificare. Gli esperti del settore svolgono funzioni di presidio dei contenuti tecnico-professionali delle prestazioni da valutare e di coerente individuazione degli indicatori specifici di osservazione e valutazione.

Il sistema di prove è articolato secondo la sequenza: questionario > prova tecnico professionale > colloquio

- Il questionario permette di verificare le conoscenze attinenti alle singole UC possedute dai singoli candidati.
- La prova tecnico professionale permette di verificare l'effettiva acquisizione delle competenze oggetto di certificazione, attraverso la valutazione della capacità del singolo candidato di svolgere correttamente e secondo livelli di accettabilità definiti, le prestazioni cui le competenze sono connesse. Tale prova, relativa a una o più UC, consisterà nell'elaborazione di un project work che solleciti da un lato l'applicazione di specifiche competenze e capacità e dall'altro l'espressione di alcune abilità complesse, nonché la messa in gioco delle risorse più squisitamente personali.
- Il colloquio permette di approfondire la valutazione in merito al possesso da parte dei singoli candidati delle competenze tecnico professionali.

### **CERTIFICAZIONI**

Al termine del percorso verranno rilasciate le seguenti certificazioni:

- 1) Certificato di responsabile HACCP (rilasciato se sono state svolte il 100% delle 12 ore previste per il sottomodulo di riferimento);
- 2) Certificato sulla sicurezza sul lavoro ai sensi dell'art. 21 comma 1-2 del D.lgs. 81/08 (rilasciato se sono state svolte almeno il 90% delle 12 ore previste per il sottomodulo di riferimento);
- 3) Certificato di addetto al primo soccorso (rilasciato se sono state svolte il 100% delle 12 ore previste per il sottomodulo di riferimento);
- 4) Certificazione delle competenze di operatore agrituristico in seguito al superamento dell'esame finale rilasciato dall'Assessorato al lavoro e formazione professionale.