

**Regione Basilicata - Scheda descrittiva della qualificazione**

<b>Denominazione Qualificazione</b>	TECNICO ESPERTO NELLA PROGETTAZIONE DI ITINERARI TURISTICI ESPERIENZIALI E SOSTENIBILI								
<b>Livello EQF Qualificazione</b>	5 <sup>1</sup>								
<b>Settore Economico-Professionale (SEEP)</b>	Servizi turistici								
<b>Codice ADA</b>	ADA.23.03.01 ADA.23.03.02								
<b>Denominazione ADA</b>	Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale								
<b>Sottocodice gruppo di correlazione</b>	<i>Il dato sarà inserito appena disponibile. Rif.: "Repertorio nazionale", di cui al D.lgs. n. 13/2013 e al DM 30/06/2015, in corso di implementazione (SE GIÀ PRESENTE, INSERIRE)</i>								
<b>Denominazione gruppo di correlazione</b>	<i>Il dato sarà inserito appena disponibile. Rif.: "Repertorio nazionale", di cui al D.lgs. n. 13/2013 e al DM 30/06/2015, in corso di implementazione (SE GIÀ PRESENTE, INSERIRE)</i>								
<b>Relazione al profilo professionale regionale di riferimento<sup>2</sup></b>	TECNICO ESPERTO NELLA PROGETTAZIONE DI ITINERARI TURISTICI ESPERIENZIALI E SOSTENIBILI								
<b>Descrizione profilo professionale</b>	È in grado di progettare e realizzare prodotti turistici esperienziali e sostenibili disegnati attorno agli attrattori che presenta il singolo territorio e sulla base di una specifica partecipazione emozionale condivisa con il turista. In dettaglio, si occupa di elaborare proposte personalizzate comprensive di esperienze, attività di animazione e servizi di supporto; di predisporre ed organizzare la realizzazione del prodotto esperienziale mettendo in opera le attività pianificate e garantendo il continuo coinvolgimento delle <i>experts</i> . Opera prevalentemente come libero professionista in collaborazione con Tour operator o Agenzie locali (pubbliche e private) che si occupano della commercializzazione del prodotto; può lavorare anche in qualità di dipendente o collaboratore di un'impresa del comparto turistico (attività ricettive, ristorative, ecc.).								
<b>Processo di lavoro (Sequenze di processo del QNQR)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo di piani di promozione turistica</li> <li>• Composizione ed erogazione di offerte turistiche</li> <li>• 79.11.00 Attività delle agenzie di viaggio</li> <li>• 79.12.00 Attività dei tour operator</li> <li>• 79.90.11 Servizi di biglietteria per eventi teatrali, sportivi ed altri eventi ricreativi e d'intrattenimento</li> <li>• 79.90.19 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca</li> </ul>								
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3.4.1.1.0 Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate</li> <li>• 1015 Travel, tourism and leisure</li> </ul>								
<b>Codice univoco ISTAT CP2011</b>									
<b>Codice ISCED-F 2013</b>									
<b>Unità Formative (UF) / Key Competence:</b>									
<b>SM_ORDINE<sup>3</sup></b>	<b>SM_TIPO (UF/KC)<sup>4</sup></b>	<b>SM_EQF</b>	<b>SM_UC/KC_CORRELATA</b>	<b>SM_UC_RISULTATO_ATTESO</b>	<b>SM_ABILITÀ</b>	<b>SM_CONOSCENZE</b>	<b>SM_DURATA MIN</b>	<b>SM_VINCOLI</b>	<b>SM_FAD_%MAX</b>
1	UF	3	17_CTR-Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro	prescrizioni in materia di sicurezza costantemente rispettate; salute e sicurezza dei lavoratori tutelate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare le misure di tutela e di prevenzione</li> <li>• applicare tecniche di primo soccorso</li> <li>• individuare gli aspetti cogenti relativi alla salute e sicurezza sui</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• criteri e metodi per la valutazione dei rischi</li> <li>• legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza</li> </ul>	20	La % di fad dovrà riferirsi esclusivamente alle tematiche riconducibili alla formazione generale di cui alla vigente	20%

<sup>1</sup> Il livello EQF è riportato a titolo indicativo nelle more del completamento della procedura di referenziazione di cui al DM 8 gennaio 2018.

<sup>2</sup> Rif.: "Repertorio Regionale dei Profili Professionali della Basilicata" (RRPP)".

<sup>3</sup> L'acronimo "SM" indica il "Segmento formativo".

<sup>4</sup> Per le Unità di Competenza (UC), restano fermi i contenuti relativi a "Oggetto di osservazione", "Indicatori", "Valutazione" e "Ref. CP2011", approvati nell'ambito degli standard professionali regionali.

				<ul style="list-style-type: none"> <li>luoghi di lavoro</li> <li>riconoscere e valutare le diverse tipologie di rischio</li> <li>riconoscere i principali rischi legati all'uso di attrezzature</li> <li>usare e mantenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>metodi di sorveglianza</li> <li>misure generali di tutela</li> <li>organi di vigilanza, controllo, assistenza</li> <li>principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo</li> <li>principali rischi legati all'uso di attrezzature</li> <li>principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilità</li> <li>procedure di emergenza e primo soccorso</li> <li>uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale</li> </ul>		normativa di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro		
2	UF	5	<b>NUOVA_TUR-</b> Definizione dell'offerta di servizi e attività	<b>fabbisogno della clientela</b> acquisito; offerte di servizi ed attività personalizzate	<ul style="list-style-type: none"> <li>applicare tecniche di analisi del mercato e della concorrenza turistica</li> <li>identificare il target di riferimento e rilevare bisogni e aspettative</li> <li>tradurre i bisogni espressi dalla clientela in servizi turistico-esperienziali personalizzati</li> <li>definire le tipologie di servizio in relazione alle aspettative dell'utenza e alle risorse disponibili</li> <li>rilevare l'entità delle risorse materiali e tecnologiche disponibili</li> <li>predisporre un budget previsionale, in funzione dell'andamento previsto delle attività</li> <li>individuare stakeholders e attori locali strategici per la definizione dell'offerta turistica locale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>elementi di contabilità e budgeting</li> <li>elementi di marketing dei servizi turistici</li> <li>elementi di pianificazione e progettazione territoriale in ambito turistico</li> <li>turismo esperienziale: tipologie e caratteristiche</li> <li>tendenze e mercato turistico esperienziale</li> <li>offerta turistica locale</li> </ul>	35	Dedicare il 20% della durata della UF ad attività pratiche. L'erogazione della FAD è ammessa esclusivamente per la parte teorica della UF	30%
3	UF	5	<b>NUOVA_TUR-</b> Progettazione di prodotti turistico – esperienziali	<b>prodotti turistico – esperienziali</b> disegnati attorno agli attrattori territoriali locali e sulla base di una specifica partecipazione emozionale condivisa con il turista	<ul style="list-style-type: none"> <li>individuare e classificare le risorse di un territorio sulla base della tipologia (risorse storiche, archeologiche, naturali ecc.) e della valenza turistica (attrattori principali e secondari)</li> <li>promuovere la costituzione di reti e forme di cooperazione con stakeholder e attori locali</li> <li>definire le componenti esperienziali del prodotto turistico seguendo uno storyboard modellato sulle esigenze di un target ridotto</li> <li>definire tipologie e caratteristiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>turismo esperienziale: definizione, componenti e processo di progettazione</li> <li>tecniche di storytelling applicate al prodotto turistico - esperienziale</li> <li>caratteristiche dei contesti locali di riferimento</li> <li>sistema turistico locale e politiche del territorio</li> <li>normativa vigente del settore turistico e disciplinari di riferimento</li> <li>tecniche di promozione e vendita</li> </ul>	35	Dedicare il 20% della durata della UF ad attività pratiche. L'erogazione della FAD è ammessa esclusivamente sul monte ore teorico della UF.	30%

4	UF	5	NUOVA_TUR- Realizzazione di prodotti turistico – esperienziali	prodotti turistico – esperienziali realizzati mettendo in opera le attività pianificate e garantendo il continuo coinvolgimento delle <i>experirise</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>organizzare le attività e i servizi compresi nel prodotto esperienziale curando i relativi adempimenti amministrativi (prenotazioni, biglietteria, ecc.)</li> <li>coordinare le <i>experirise</i> coinvolte nelle attività pianificate</li> <li>gestire le attività pianificate monitorando i livelli di qualità dei servizi attivati/erogati e la soddisfazione del cliente</li> <li>gestire la relazione con il cliente (anche in lingua straniera) favorendo l'animazione del target attorno alle tematiche di interesse</li> <li>gestire le dinamiche di gruppo fra i partecipanti favorendo lo sviluppo di un clima positivo e partecipativo</li> <li>utilizzare tecniche di <i>storyliving</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>comunicazione multimediale e social media marketing</li> <li>definizioni e componenti della sostenibilità in ambito turistico</li> </ul>	30	Dedicare il 20% della durata della UF ad attività pratiche. L'erogazione della FAD è ammessa esclusivamente sul monte ore teorico della UF.	30%
<b>Durata minima complessiva del percorso (ore)</b>			200						
Durata minima di aula e laboratorio (ore)			120						
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)			--						
Durata minima stage in impresa (ore)			80						
Percentuale massima di FAD sulla durata minima di aula e laboratorio			20%						
Canale di offerta formativa									
1. diploma di istruzione secondaria superiore; 2. per i cittadini italiani conoscenza di una lingua straniera almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente; 3. per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente; 4. i cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno; 5. inoltre, possesso di una professionalità nel settore turistico quali: - guida turistica- accompagnatore turistico; animatore turistico; guida alpina; accompagnatore di media montagna, guide bike/Fluviali; sommelier, cuochi, chef, archeologi, artigiani, addetti all' <i>incomimg</i> , e all' <i>accoglienza</i> nelle strutture ricettive, dell' <i>intermediazione</i> , dei trasporti e dei servizi per il turista									
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti									
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le									
Attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, per una durata complessiva di 200 ore, così distribuite: 40% lezioni frontali, di cui il 5% dedicato ad attività di verifica; 20%									

UF/segmenti	formazione pratica, di cui il 5% dedicato ad attività di verifica; 40% tirocinio curriculare; di cui il 5% dedicato ad attività di verifica.
Requisiti minimi di risorse professionali e strumentali	Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Standard minimo di attrezzature: laboratorio informatico (un pc per ogni due allievi), con dotazione hardware e software per la produzione fotografica multimediale
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento, attraverso la somministrazione di test di verifica a risposta multipla, per ciascuna competenza oggetto del percorso formativo (modulo/unità formativa). Le verifiche dovranno avere una durata massima del 5% rispetto alla durata del singolo modulo/unità formativa. 2. Condizione minima di ammissione all'esame pubblico di certificazione delle competenze e' la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. I crediti formativi riconosciuti sono computati ai fini del calcolo delle ore di frequenza come ore di effettiva presenza.3. L'esame pubblico di certificazione delle competenze mira ad accertare l'acquisizione delle UC previste dallo standard di riferimento, in conformità alle disposizioni nazionali e regionali vigenti. L'esame è organizzato e gestito secondo i principi di collegialità, oggettività, terzietà e indipendenza, ai sensi dell'art. 7, comma 1, lett. f), del D.lgs. n. 13/2013. 4. Attestazione rilasciata in esito al superamento dell'esame pubblico di certificazione delle competenze: "Certificato di qualificazione professionale" relativo alla qualificazione di "TECNICO ESPERTO NELLA PROGETTAZIONE DI ITINERARI TURISTICI ESPERIENZIALI E SOSTENIBILI".
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento unicamente dei crediti formativi di frequenza secondo le modalità di cui alla D.G.R. n. 744/2016 e s.m.i. e alla D.G.R. n. 112/2018, fatto salvo quanto non altrimenti disposto in sede di Avviso Pubblico.
Indicazioni non cogenti di progettazione	