

SIAPAAGR-05

**Proposta Formativa nel settore Agricolo, Agro-Alimentare e Forestale,
pertinenti ai progetti presentati nell'ambito
dell'Operazione 6.4 c – PSR Sicilia 2014/2020**

Corsi di Formazione su

Gestione Strutture Ricettive

L'importanza dell'utilizzo di strumenti giusti per far
funzionare bene la struttura ricettiva

ID Corso: SIAPAAGR-05

SCHEDA CORSO

DESCRIZIONE

La Proposta Formativa è indirizzata alla realizzazione di servizi di formazione, che consentano l'acquisizione delle conoscenze professionali adeguate, rispetto alle specifiche esigenze, che conseguono all'attivazione degli interventi previsti dal Programma di Sviluppo Rurale Regionale. Il risultato sarà una formazione e/o aggiornamento sulle tematiche tecniche, gestionali, qualitative e ambientali legate allo sviluppo delle aree rurali siciliane. La finalità sarà quella di fornire, alle figure che ricoprono ruoli di responsabilità all'interno delle imprese agricole, nel contesto rurale siciliano, le necessarie competenze per operare in uno scenario in costante evoluzione rispetto alle competenze possedute.

Inoltre, come previsto dai criteri di selezione per l'ammissibilità della domanda di finanziamento circa l'**Operazione 6.4 c** del **PSR Sicilia 2014-2020**, nell'ambito dei Bandi Pubblici di competenza dei **GAL** Siciliani il possesso di un attestato di frequenza ad un Corso di Formazione per tematica pertinente al progetto, garantisce fino a **3 unità di punteggio cumulabile**.

DESTINATARI

Destinatari dell'intervento sono giovani agricoltori, uomini e donne, residenti nel territorio dell'Unione Europea, insediati o che intendono insediarsi come conduttori di azienda agricola, imprenditori agricoli ed agro-alimentari, lavoratori agricoli, compresi i coadiuvanti familiari.

TIPOLOGIA: FaD

DURATA: 10 ore

SIAPA s.r.l.

Sede legale e amministrativa: C.da Cuccubello, 41/A – 98076 S.AGATA DI MILITELLO (ME)
Tel. 0941.703040 – 0941.702243

Web Site: www.siapa.it Email: siapa@siapa.it PEC: siapa@pec.siapa.it

Cod. Fisc./Num. Reg. Imp/P.IVA 02633070830 – C.C.I.A.A. (ME) – Cap. Soc. €uro 10.000,00

Programma

Articolazione del modulo	Durata
<p>Verranno attenzionati i seguenti contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La legislazione vigente su Agriturismi B&B. • Gestione Struttura Ricettiva. • Marketing del turismo e promozione turistica. • Qualità nelle strutture ricettive. • Tecnologie informatiche. • Strumenti di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. • I servizi di base ed i servizi accessori ed il loro ciclo di vita. • L'organizzazione delle attività. • La previsione dei risultati attesi e le imposte. • Patrimonio artistico, architettonico e culturale della Sicilia. 	<p>10 ore</p>

OBIETTIVI

I corsi, organizzati da SIAPA, nascono con lo scopo di migliorare il livello di formazione tecnica, economica e gestionale di coloro i quali intendono partecipare all'Operazione 6.4.C – PSR Sicilia 2014-2020 “Sostegno per la creazione o sviluppo di imprese extra agricole nei settori commercio - artigianale - turistico - servizi - innovazione tecnologica”, indirizzandoli verso nuove e diversificate tecniche di produzione, fornendo loro conoscenze adeguate nei processi di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e dei sistemi di qualità.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E ISCRIZIONE

L'offerta si adatta perfettamente al contesto progettuale dell'utente, prevedendo un percorso formativo sulla tematica oggetto della misura. L'attività didattica si articola in 10 ore online attraverso l'utilizzo di piattaforma e-learning, sviluppata per offrire un ambiente formativo di semplice utilizzo e dalle molteplici funzionalità.

L'accesso alla piattaforma è consentito in diversi momenti della giornata, durante tutte le 24 ore, all'indirizzo: <http://e-learning.siapa.it>

Le credenziali di accesso saranno inviate agli allievi tramite indirizzo di posta elettronica comunicata nel modulo di iscrizione.

I partecipanti, una volta ottenuti le Credenziali di Autenticazione (Username e Password), potranno facilmente accedere ai corsi effettuando il Login.

Ogni singola edizione del Corso, prevede la composizione di aule virtuali, con un massimo di 35 partecipanti ciascuna.

Gli allievi potranno usufruire della relativa didattica (lezioni on line, test e delle esercitazioni) prevista nel corso direttamente presso la propria abitazione o presso il proprio luogo di lavoro o da una qualsiasi postazione connessa alla rete internet.

La modalità FAD adottata prevede, inoltre, un'attività di coaching on line in cui tutor multimediali saranno disponibili secondo apposito Calendario didattico, per coordinare discussioni e attività online sugli argomenti trattati

All'interno della piattaforma, i contenuti del corso saranno articolati in moduli. All'interno di ciascun modulo i partecipanti troveranno: lezioni; esercitazioni e test di approfondimento.

È previsto, dalla SIAPA, un Monitoraggio costante delle attività on-line, attuato per mezzo di un'analisi capillare della messaggistica e dei “report attività”, generati dalla piattaforma.

All'interno della stessa, saranno, inoltre, disponibili strumenti di collaborazione e interazione tra allievi, docenti e tutor d'aula:

- Messaggistica: sistema di messaggistica interno alla piattaforma per comunicare con il tutor, i docenti e gli altri allievi.

SIAPA s.r.l.

Sede legale e amministrativa: C.da Cuccubello, 41/A – 98076 S.AGATA DI MILITELLO (ME)
Tel. 0941.703040 – 0941.702243

Web Site: www.siapa.it Email: siapa@siapa.it PEC: siapa@pec.siapa.it

Cod. Fisc./Num. Reg. Imp/P.IVA 02633070830 – C.C.I.A.A. (ME) – Cap. Soc. €uro 10.000,00

- Forum: principale strumento di comunicazione attraverso il quale sarà possibile chiedere chiarimenti e risolvere dubbi sui contenuti del corso, in modo che ne possano beneficiare tutti i partecipanti.
- Chat: strumento utilizzato per i momenti di comunicazione sincrona.

COACH

Il percorso formativo di ciascun corsista verrà supportato dalla presenza di un coach, a cui saranno affidate una o più aule virtuali. Lo stesso eserciterà una sistematica attività di osservazione e valutazione dei livelli di presenza e partecipazione. Inoltre, sarà il referente per le problematiche di natura generale.

Il coach sarà disponibile per tutta la durata del corso, fornendo sostegno agli allievi. Sarà presente, in piattaforma, tramite forum oppure e-mail.

Infine, sarà compito del Coach contattare direttamente il Corsista in caso di prolungata inattività (mancato collegamento alla piattaforma E-learning).

VERIFICA APPRENDIMENTO - RILASCIO ATTESTATI

Il corso si conclude con una verifica finale dell'apprendimento degli allievi, effettuata tramite la somministrazione ad ogni partecipante un test a risposta multipla e aperta, al termine del quale verrà rilasciato un Attestato di frequenza nominale.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Il costo del corso per ogni partecipante è pari a **€. 109,80** (Euro centonove/80) Iva compresa.

In caso di operazioni in regime di non assoggettamento/non imponibilità IVA, detta esenzione dovrà essere comunicata per iscritto dal Cliente al momento dell'iscrizione, specificando il riferimento normativo.

Sono compresi nella quota: il materiale didattico in formato digitale e l'attestato di partecipazione.

MODALITA' DI PAGAMENTO

La quota di partecipazione è corrisposta **contestualmente** alla compilazione dell'apposito modulo di acquisto online, tramite una delle seguenti modalità:

- **bonifico bancario:** a favore di SIAPA S.r.l. – C.da Cuccubello n. 41/A – 98076 Sant'Agata Militello (ME) presso Banca UNICREDIT S.p.A., agenzia di Sant'Agata Militello (ME) - Codice IBAN IT74K0200882490000101985687, indicando la causale: codice ID del corso: "SIAPAAGR-05".

(copia della contabile bancaria dovrà essere inoltrata all'account di posta amministrazione@siapa.it).

- con **carta di credito**.

La relativa fattura sarà inviata, successivamente, all'Azienda/Ente di appartenenza o persona fisica.

Nessun costo extra potrà essere richiesto al corsista oltre la quota di iscrizione.

RINUNCE

Il corsista ha la possibilità di recedere dalla partecipazione a tale percorso formativo, esclusivamente prima del rilascio delle credenziali di accesso, alla piattaforma SIAPA e-Learning.

La mancata comunicazione di rinuncia, nei termini sopracitati, comporterà la fatturazione dell'intera quota di iscrizione.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In conformità con i dettami previsti da Regolamento UE 679/2016 e dal Decreto Legislativo n. 101/2018, in materia di Protezione dei dati Personali, si informano i partecipanti alle attività formative che il trattamento dei dati personali verrà effettuato mediante elaborazione automatizzata o procedura manuale. Si precisa, inoltre, che lo stesso trattamento sarà finalizzato, esclusivamente, all'espletamento dell'attività corsuale, nonché per la gestione amministrativa.

La consultazione dell'informativa, redatta ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR è disponibile nel nostro sito aziendale.

SIAPA s.r.l.

Sede legale e amministrativa: C.da Cuccubello, 41/A – 98076 S.AGATA DI MILITELLO (ME)
Tel. 0941.703040 – 0941.702243

Web Site: www.siapa.it Email: siapa@siapa.it PEC: siapa@pec.siapa.it

Cod. Fisc./Num. Reg. Imp/P.IVA 02633070830 – C.C.I.A.A. (ME) – Cap. Soc. €uro 10.000,00



Soluzioni Integrate per l'Azienda e la P.A.



L'interessato potrà, in qualsiasi momento, esercitare i propri diritti, inviando una richiesta al seguente indirizzo di posta elettronica, privacy@siapa.it, oppure scrivendo a: SIAPA S.r.l. – C.da Cuccubello, 41/A – 98076 Sant'Agata di Militello (ME).

CONTATTI:

SIAPA S.r.l. – Area Formazione – C.da Cuccubello n.41/A – 98076 Sant'Agata Militello (ME)
Tel. 0941.703040 – 0941.702243 - Email: formazione@siapa.it

DIREZIONE SCIENTIFICA

Dott. Giuseppe TRIFILO'

COORDINAMENTO DIDATTICO

Sig. Gino MAGRI'

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Sig.ra Francesca VINCI

SIAPA s.r.l.

Sede legale e amministrativa: C.da Cuccubello, 41/A – 98076 S.AGATA DI MILITELLO (ME)
Tel. 0941.703040 – 0941.702243

Web Site: www.siapa.it Email: siapa@siapa.it PEC: siapa@pec.siapa.it

Cod. Fisc./Num. Reg. Imp/P.IVA 02633070830 – C.C.I.A.A. (ME) – Cap. Soc. €uro 10.000,00