

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
<b>Denominazione Qualificazione</b>	<b>Tecnico della progettazione turistica locale</b>
<b>Denominazione Standard Formativo</b>	<b>Tecnico della progettazione turistica locale</b>
<b>Durata percorso Formativo</b>	anni
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 23 - Servizi turistici
<b>Area di Attività</b>	ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali
<b>Processo</b>	Servizi di viaggio e accompagnamento
<b>Sequenza di processo</b>	Sviluppo di piani di promozione turistica
<b>Qualificazione regionale di riferimento</b>	Tecnico della progettazione turistica locale
<b>Descrizione qualificazione</b>	Il Tecnico della progettazione turistica locale si occupa della progettazione di prodotti, itinerari ed iniziative turistiche integrate fra beni materiali e immateriali con potenzialita' turistica, valorizzando, in tal modo, risorse di tipo culturale, enogastronomico e naturale. Partendo dall'analisi di mercato, promuove la valorizzazione turistica di paesi e territori, costruendo pacchetti e organizzando itinerari alla scoperta delle attrattive artistiche, culturali, enogastronomiche unendo, all'interno di un unico prodotto, servizi di diverso tipo (dal trasporto all'alloggio, dalla visita guidata alla ristorazione). In ragione delle attivita' che e' chiamato a svolgere, si relaziona tanto con agenzie di promozione e pubblicita' quanto con fornitori di servizi turistici, creando sinergie e partnership. Puo' operare sia in ambito pubblico per Enti Locali, Aziende di turismo locale, Agenzie di sviluppo, IAT regionali o comunali, che in ambito privato per Agenzie di Viaggio o Tour Operator. Lavora prevalentemente come consulente esterno, con un alto livello di autonomia e di responsabilita'. Risponde alla direzione della funzione progettazione e marketing turistico. Si relaziona sia con i propri collaboratori che, soprattutto, con i propri fornitori.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	N.79.11.00 - Attività delle agenzie di viaggio N.79.12.00 - Attività dei tour operator N.79.90.11 - Servizi di biglietteria per eventi teatrali, sportivi ed altri eventi ricreativi e d'intrattenimento N.79.90.19 - Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate
<b>Codice ISCED-F 2013</b>	1015 Travel, tourism and leisure
<b>Ulteriori indicazioni per l'e-learning</b>	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali vigenti
<b>Durata minima complessiva del percorso (ore)</b>	400
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	200
<b>Durata minima laboratorio (ore)</b>	0
<b>Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)</b>	20
<b>Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula</b>	280

<b>Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula</b>	160
<b>Durata minima tirocinio curriculare ore</b>	0
<b>Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)</b>	120
<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 4, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce ""Gestione dei crediti formativi"". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
<b>Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli</b>	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/laboratoriali
<b>Requisiti minimi di risorse professionali</b>	Docenti qualificati, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. I docenti devono possedere un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Per i docenti impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, i predetti requisiti si riducono al possesso della sola documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
<b>Requisiti minimi di risorse strumentali</b>	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
<b>Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti</b>	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Tecnico della progettazione turistica locale"
<b>Percentuale Assenza massima consentita</b>	20
<b>Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)</b>	20
<b>Attestazione in esito</b>	Certificazione di qualifica professionale
<b>Normativa di riferimento</b>	
<b>Grado minimo d'istruzione previsto</b>	Diploma
<b>Età minima prevista in ingresso</b>	18 anni
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
<b>Eventuali ulteriori indicazioni</b>	

Composizione Standard Formativo	Unità Formative
<b>ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE</b>	
1 - Analisi del mercato	
2 - Promozione dell'offerta turistica	
3 - Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività	
4 - Progettazione e organizzazione di iniziative ed itinerari turistici	
5 - Creazione di sinergie con operatori di settore e partner territoriali	

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	400	No

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Analisi del mercato</b>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Analisi del mercato (9)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Mercato obiettivo analizzato e valutato
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare metodi e tecniche di ricerca ed analisi dei dati relativi al mercato obiettivo (vendite, prezzi, canali di distribuzione, qualità dei prodotti, ecc.)</li> <li>2. Individuare bisogni e desideri dei consumatori</li> <li>3. Individuare e valutare i punti di forza e di debolezza aziendali</li> <li>4. Individuare e valutare le opportunità e le minacce presenti nel mercato obiettivo</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Elementi di marketing operativo</li> <li>2. Elementi di marketing strategico</li> <li>3. Elementi di matematica e statistica</li> <li>4. Metodologie di ricerca ed analisi dei dati</li> <li>5. Tecniche di benchmarking</li> <li>6. Tecniche e strumenti di fidelizzazione del cliente</li> </ul>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Promozione dell'offerta turistica</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Promozione dell'offerta turistica (365)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Piani di comunicazione e promozione dell'offerta turistica efficaci rispetto al target di utenza individuato giusto mix di canali e contenuti promozionali e comunicativi
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definire piani di marketing turistico: offerte, prodotti, progetti, azioni, strategie</li> <li>2. Determinare la tipologia di piano di comunicazione e il mix promozionale più adeguati al raggiungimento del target di utenza individuato</li> <li>3. Identificare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica anche in lingua straniera</li> <li>4. Individuare tecniche e strumenti di promozione appropriati alle esigenze del target di utenza (new media, marketing on line, soluzioni e-commerce, ecc.)</li> <li>5. Strutturare attività promozionali e pubblicitarie specifiche (comunicati stampa, dépliant, cataloghi, manifesti, articoli...) secondo il tipo di offerta da promuovere</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche del servizio offerto</li> <li>2. Elementi di marketing dei servizi turistici</li> <li>3. Geografia turistica e storia del territorio</li> <li>4. Metodologie e strumenti di marketing turistico</li> <li>5. Strategie di comunicazione del prodotto</li> <li>6. Strumenti di pubblicità e comunicazione</li> <li>7. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)</li> <li>8. Tecniche di promozione e vendita</li> <li>9. Terminologia di settore in lingua straniera</li> </ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività (1658)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Aspetti organizzativi e amministrativi adeguatamente curati.
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Provvedere all'approvvigionamento dei materiali e degli strumenti necessari allo svolgimento dell'attività</li> <li>2. Espletare adempimenti amministrativi e burocratici</li> <li>3. Tenere i rapporti con istituti di credito e bancari</li> <li>4. Organizzare l'attività dei collaboratori e stabilirne i carichi di lavoro</li> <li>5. Occuparsi degli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività</li> <li>6. Espletare gli adempimenti contabili prescritti</li> <li>7. Adempiere agli obblighi tributari</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Adempimenti contabili</li> <li>2. Adempimenti tributari</li> <li>3. Nozioni di base di contrattualistica e di disciplina previdenziale</li> <li>4. Nozioni di base su prodotti e servizi assicurativi business</li> <li>5. Nozioni di base di organizzazione e pianificazione del lavoro</li> <li>6. Nozioni di base su prodotti e servizi bancari business</li> <li>7. Contesti di esercizio della professione, configurazione e tendenze dei mercati di riferimento</li> </ul>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Progettazione e organizzazione di iniziative ed itinerari turistici</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Progettazione e organizzazione di iniziative ed itinerari turistici (3057)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	iniziativa ed itinerari turistici completi di servizi elementari ed accessori, accattivanti e rispondenti alle tendenze del mercato
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare tecniche di analisi dei costi</li> <li>2. Applicare tecniche di analisi della concorrenza</li> <li>3. Analizzare i servizi presenti sul territorio</li> <li>4. Applicare modalità di tariffazione dei servizi turistici</li> <li>5. Delineare le caratteristiche dell'iniziativa turistica (itinerari, attività, animazione) in funzione del target di riferimento</li> <li>6. Individuare e realizzare percorsi didattici e reti escursionistiche, collaborando con gli enti preposti alla promozione del turismo</li> <li>7. Individuare le principali risorse potenziali del territorio (culturali, naturali, enogastronomiche, ...) da valorizzare</li> <li>8. Analizzare le risorse territoriali: gli aspetti storico culturali, le tradizioni, le risorse artigianali, artistiche ed enogastronomiche, i servizi culturali esistenti</li> <li>9. Monitorare andamento e qualità dell'offerta turistica progettata e dei servizi erogati</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Elementi di archeologia</li> <li>2. Elementi di geografia turistica</li> <li>3. Elementi di marketing turistico e territoriale</li> <li>4. Elementi di storia e cultura del territorio</li> <li>5. Offerta turistica locale</li> <li>6. Tecniche e strumenti di monitoraggio e valutazione</li> <li>7. Tipologie di itinerari turistici e tecniche di organizzazione degli stessi (determinazione tipologica degli itinerari; itinerari turistici classici; itinerari tematici: archeologici, enogastronomici, artistici, itinerari didattici, etc.)</li> <li>8. Tecniche di analisi della domanda di servizi turistici</li> </ul>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Creazione di sinergie con operatori di settore e partner territoriali</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Creazione di sinergie con operatori di settore e partner territoriali (3058)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	instaurazione di reti e forme di collaborazione di tipo equity e non finalizzate alla creazione di un'offerta sistematica
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Negoziare e curare accordi contrattuali</li> <li>2. Promuovere la costituzione di reti e forme di cooperazione</li> <li>3. Contattare i fornitori di servizi utili al confezionamento dell'offerta</li> <li>4. Curare le relazioni con fornitori, stakeholders e attori locali pubblici/privati</li> <li>5. Individuare stakeholders e attori locali strategici per la definizione dell'offerta turistica locale</li> <li>6. Stimolare la partecipazione attiva degli attori locali (pubblici e privati) alla definizione di un piano di sviluppo turistico del territorio, valorizzando lo specifico contributo ed i potenziali "ritorni" per ciascuno</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa del settore turistico</li> <li>2. Offerta turistica globale e territoriale</li> <li>3. Tecniche di negoziazione per negoziare accordi con imprese, enti ed istituzioni</li> <li>4. Funzionamento di tour operator, agenzie di viaggi e compagnie di trasporti</li> <li>5. Forme di partenariato e networking</li> <li>6. Sistema turistico locale: risorse ed attori</li> <li>7. Contrattualistica di settore</li> </ul>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	