

Progetto AgriVETourism

Promuovere l’agriturismo sostenibile attraverso la formazione e l’istruzione professionale.

MODULO 3

Il “prodotto” nell’agriturismo

Qualità, certificazione e valore aggiunto

Manuale del formatore

Per la consegna di persona, online o ibrida

Panoramica del modulo

Questo modulo introduce i partecipanti al concetto di "prodotto" agrituristico, inteso come combinazione di certificazione ed esperienze a valore aggiunto. I partecipanti apprenderanno come le certificazioni migliorano la credibilità, come funzionano i requisiti amministrativi e come trasformare i prodotti agricoli in offerte agrituristiche attraenti.

Questo modulo si propone di fornire ai partecipanti le competenze necessarie per: scegliere le certificazioni appropriate, comprendere i processi amministrativi e di certificazione e trasformare i prodotti agricoli in esperienze a valore aggiunto.

Il modulo è strutturato in tre unità:

- **Unità 1 — Scegliere la certificazione giusta**
- **Unità 2 — Comprensione dei requisiti e della documentazione**
- **Unità 3 — Aggiungere e comunicare il valore del prodotto**

Questo modulo include:

- **3 unità**
- **3 esercizi**
- **2 casi di studio**
- **Domande finali di autovalutazione** per la riflessione personale

Ogni unità segue la stessa formula:

UNA lacuna → UNA soluzione pratica → UN output tangibile

Unità	Lacuna di competenze	Produzione
Unità 1: Scegliere la certificazione giusta	Confusione riguardo alle opzioni di certificazione	Lista per la decisione di certificazione
Unità 2: Comprensione dei requisiti e della documentazione	paura della burocrazia	Percorso di certificazione personale
Unità 3: Aggiungere e comunicare il valore del prodotto	vendita di prodotti grezzi senza valore aggiunto	Un'idea di prodotto a valore aggiunto + breve descrizione del prodotto

Gruppo target: Operatori agrituristici già esistenti, agricoltori che diversificano nel settore turistico, soci di cooperative; studenti di formazione professionale e giovani professionisti nel settore agricolo e turistico.

Tempo di apprendimento stimato: 2,5 ore

Modalità di erogazione: Adatto per erogazione in presenza, online o ibrida. Richiede modelli stampati o digitali per gli esercizi.

Priorità orizzontale dell'UE: Green Deal europeo, adattamento climatico, sviluppo rurale sostenibile, transizione digitale.

Perché questo modulo è importante: i fatti (introduzione del formatore, 2-3 minuti)

- Effettuare scelte strategiche in materia di certificazione
- Navigare requisiti amministrativi complessi
- Trasformare e comunicare il valore

Obiettivi di apprendimento

Al termine di questo modulo, gli studenti saranno in grado di:

1. Distinguere tra certificazioni di prodotto e di processo
2. Valutare quale certificazione si adatta alla propria attività
3. Individuare i vantaggi e i limiti della certificazione
4. comprendere i requisiti amministrativi chiave
5. descrivere il processo di certificazione
6. identificare le risorse di supporto disponibili
7. ideare un prodotto a valore aggiunto
8. migliorare la presentazione e il packaging del prodotto
9. creare una storia avvincente del prodotto

Procedura di consegna consigliata (circa 2,5 ore)

Questa è una guida realistica sui tempi per le lezioni in presenza. I formatori dovrebbero adattarla in base alle dimensioni del gruppo, al livello di energia e all'eventuale inclusione dell'esercizio facoltativo.

Bloccare	Durata	Note
Introduzione: Perché è importante: i fatti	10 minuti	Istantanea delle prove, definisce il tono lungimirante
Unità 1: Scegliere la Certificazione corretta	35 minuti	Contenuto 15 min + esercizio 20 min
Unità 2: Comprensione Requisiti e Documentazione	35 minuti	Contenuto 15 min + esercizio 20 min
Breve pausa	10 minuti	
Unità 3: Aggiungere e Comunicare il Valore del prodotto	35 minuti	Contenuto 15 min + esercizio 20 min
Autovalutazione + chiusura	5 minuti	Riflessione, compiti a casa, moduli di feedback
Totale	Circa 2,1 ore	Inclusa la pausa

Se il tempo a disposizione è limitato: accorciate la discussione del caso di studio oppure eliminate l'esercizio facoltativo.

Unità 1 — Scegliere la certificazione giusta

Diapositive: 5–31

Lacuna di competenze	Confusione riguardo alle opzioni di certificazione
Soluzione pratica	Il formatore guida i partecipanti attraverso un'applicazione strutturata nel mondo reale: identificare un prodotto; applicare i concetti dell'unità al prodotto selezionato; discutere la fattibilità e gli ostacoli; definire un passo successivo concreto.
Risultati tangibili	Lista di controllo per la decisione di certificazione

Concetti chiave spiegati

Tipi di certificazione

Viene fornita una panoramica delle diverse tipologie di certificazione, identificando la differenza tra certificazione di processo e certificazione di prodotto. Vengono quindi illustrate le diverse tipologie di certificazione e i casi in cui risultano opportune.

Esercitazione pratica - Lista di controllo per la decisione sulla certificazione

Obiettivo	Aiutare gli studenti a valutare se una certificazione di qualità (DOP, IGP, Biologico, ecc.) sia appropriata per il loro prodotto e la loro strategia aziendale.
Cosa fanno gli studenti	I partecipanti compilano individualmente la Checklist per la decisione di certificazione, quindi discutono le loro risposte in piccoli gruppi e giustificano la loro decisione finale.
Per operatori esperti	Chiedi ai partecipanti di applicare la checklist al loro prodotto reale e di stimare i costi di certificazione, le tempistiche e i potenziali benefici di mercato.
Per gli studenti	Fornisci esempi di prodotti (ad esempio, olio d'oliva, formaggio, alimenti trasformati) e chiedi agli studenti di applicare la lista di controllo a un caso di studio.
Tempo	5 minuti di lavoro individuale + 10 minuti di discussione di gruppo + 5 minuti di feedback finale (Totale: 20 minuti)
Debrief	Il formatore chiede ai partecipanti quali fattori abbiano influenzato la loro decisione, evidenzia i compromessi (costo rispetto al valore) e riassume quando la certificazione è strategicamente utile.

Cose da fare e da non fare

Fare	Non Fare
Incoraggiare i partecipanti a riflettere sulla domanda di mercato, non solo sulla qualità del prodotto.	Non presentare la certificazione come sempre necessaria
Chiedi agli studenti di considerare i costi, il tempo e l'impegno amministrativo.	Non concentrarsi solo sui requisiti tecnici senza considerare il contesto di mercato.
Chiedi agli studenti di considerare i costi, il tempo e l'impegno amministrativo.	Non abbiate fretta nella fase di discussione (è lì che avviene l'apprendimento).
Quando possibile, utilizzare esempi concreti tratti dalle esperienze dei partecipanti.	Non dare per scontato che tutti i partecipanti conoscano gli schemi di certificazione
Sottolinea che la certificazione è una decisione strategica aziendale, non solo tecnica.	Non scoraggiate i partecipanti i cui prodotti non sono idonei alla certificazione.
Consentire ai partecipanti di cambiare la propria decisione dopo la discussione.	Non trascurare le considerazioni relative ai costi e agli oneri amministrativi.

Unità 2 — Comprensione dei requisiti e della documentazione

Diapositive: 32–39

Lacuna di competenze	paura della burocrazia
Soluzione pratica	Individua una certificazione e identifica i passaggi chiave da seguire per avviare la procedura di ottenimento.
Risultati tangibili	Percorso di certificazione personalizzato per la propria attività agrituristica

Concetti chiave spiegati

Comprensione dei requisiti e della documentazione

Questa unità illustra le procedure generali necessarie per avviare un processo di certificazione. È importante comprendere che ogni certificazione ha un processo specifico, determinato dalla certificazione stessa, e che la procedura da seguire dipende dall'ente di certificazione e dalle normative nazionali.

Esercitazione pratica - Percorso di certificazione personale

Obiettivo	Aiutare gli studenti a comprendere i requisiti amministrativi e a definire un percorso di certificazione realistico per il loro prodotto agrituristico.
Cosa fanno gli studenti	I partecipanti selezionano un prodotto o servizio e completano una semplice tabella di marcia che identifica il tipo di certificazione, i documenti richiesti, la tempistica e i primi passi da compiere.
Per operatori esperti	Lavora su un prodotto reale già in produzione e identifica la documentazione mancante, gli enti di certificazione e i costi stimati. I partecipanti definiscono i prossimi passi immediati per la certificazione.
Per gli studenti	Lavora su uno scenario ipotetico di un'azienda agrituristica. Gli studenti scelgono un prodotto (ad esempio, olio d'oliva, formaggio, miele) e progettano un percorso di certificazione di base.
Tempo	15 minuti (10 di lavoro + 5 di condivisione)
Debrief	Ciascun partecipante condivide: • La certificazione scelta • Una sfida identificata • Il primo passo da compiere • Il formatore evidenzia gli ostacoli più comuni e le soluzioni pratiche.

Cose da fare e da non fare

Fare	Non Fare
Mappa Documenti disponibili	Iniziare la certificazione alla cieca
Contattare tempestivamente l'ente di certificazione	Non contattare l'ente di certificazione
Suddividi il processo in fasi	Considerare la certificazione come un unico passaggio
Utilizzare il supporto esterno	Cercare di gestire tutto da solo

Unità 3 — Aggiungere e comunicare il valore del prodotto

Diapositive: 20–33

Lacuna di competenze	vendita di prodotti grezzi senza valore aggiunto
Soluzione pratica	Il formatore guida i partecipanti attraverso un'applicazione pratica strutturata: identificare un prodotto agrituristico e proporre strategie per migliorarne il valore.
Risultati tangibili	Un'idea di prodotto a valore aggiunto + breve descrizione del prodotto

Concetti chiave spiegati

Aggiungere e comunicare il valore del prodotto

Questa unità spiega come creare il valore aggiunto dei prodotti di un agriturismo. Ciò può essere fatto attraverso la trasformazione, la narrazione e il confezionamento.

Esercizi pratici

Obiettivo	Consentire agli studenti di trasformare un prodotto agricolo di base in un'esperienza agrituristica a valore aggiunto, utilizzando concetti di narrazione e confezionamento.
Cosa fanno gli studenti	I partecipanti scelgono un prodotto e ne progettano una versione a valore aggiunto, che includa l'esperienza utente, l'idea per il packaging e una breve storia del prodotto.
Per operatori esperti	Migliora un prodotto esistente aggiungendo elementi esperienziali come degustazioni, visite in azienda, workshop o pacchetti di prodotti. Concentrati sul posizionamento sul mercato.
Per gli studenti	Progettare da zero un nuovo concetto di prodotto agrituristico utilizzando come scenario un'azienda agricola fittizia o un caso di studio.
Tempo	15 minuti (10 di lavoro + 5 di condivisione)
Debrief	Ciascun partecipante presenta: • Idea di prodotto • Valore aggiunto • Racconto breve Il formatore mette in evidenza i concetti più pronti per il mercato e discute la scalabilità.

Cose da fare e da non fare

Fare	Non Fare
Aggiungere esperienze ai prodotti	Vendere solo prodotti grezzi
Utilizzare semplici miglioramenti al packaging	Ignorare la presentazione
Raccontare storie autentiche	Utilizzare un linguaggio di marketing generico
Mettere in risalto l'identità locale	Nascondere l'origine dei prodotti

Compiti per i partecipanti

Questi compiti aiutano gli studenti ad applicare ciò che hanno imparato alla loro situazione reale.

Compiti per i partecipanti

1. I partecipanti sono invitati a:
2. Individuare un prodotto da migliorare
3. Valutare la possibilità di certificazione
4. Progetta un'esperienza a valore aggiunto
5. Preparare una breve descrizione del prodotto.