

Cratia, il futuro dell'agricoltura



OPERATORE DELLA FATTORIA DIDATTICA

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER L'UMBRIA 2014-2020
MISURA 1 - SOTTOMISURA 1.1. FORMAZIONE PROFESSIONALE ED ACQUISIZIONE COMPETENZE
TIPOLOGIA DI INTERVENTO 1.1.1 ATTIVITÀ A CARATTERE COLLETTIVO - G.B.N. 4202017 -
ANNUALITÀ 2017 - DDM - SOSTEGNO N. 9420008743



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
CRESCITA SOSTENIBILE
NELLE ZONE RURALI



www.cratia.it

Cratia
Confagricoltura Umbria



LA MULTIFUNZIONALITÀ ENTRA NELL'AZIENDA AGRICOLA OPERATORE DI FATTORIA DIDATTICA

“La Fattoria Didattica è un'attività integrativa svolta dalle aziende agricole o agrituristiche, in ragione della quale gli imprenditori agricoli si dedicano all'accoglienza di bambini e ragazzi e non solo che sotto la guida di operatori qualificati imparano a conoscere meglio l'ambiente rurale, le piante, gli animali e i prodotti della terra, fanno esperienza di attività agricole tipiche e di antichi mestieri.

Le fattorie didattiche sono quindi il collegamento ideale tra il mondo urbano e quello rurale”

A livello nazionale la normativa non definisce e non regola specificatamente la materia, sono le singole amministrazioni regionali a definire i criteri per i quali un'azienda agricola può diventare “Fattoria Didattica”. Di norma viene istituito un documento che definisce le regole e una serie di parametri che le aziende devono rispettare per poter essere riconosciute come fattorie didattiche entro la regione di appartenenza.

Le aziende agricole per poter essere accreditate devono per prima cosa poter soddisfare una serie di requisiti:

• DI CARATTERE STRUTTURALE

Spazi adeguati e debitamente attrezzati per l'accoglienza dei bambini e per la didattica; <https://www.regione.umbria.it/agricoltura/disciplina-delle-fattorie-didattiche>

• ORGANIZZATIVO

rispetto delle norme di sicurezza;

• PRODUTTIVO

Sistemi di produzione tradizionali biologici o a produzione integrata;

• formativo- gli operatori di fattorie didattiche devono seguire uno specifico corso di formazione e sostenere un esame con la Commissione Regionale per l'inserimento nell'albo di Operatore di fattoria didattica

La maggior parte delle aziende accreditate partecipa ad una rete organizzata di fattorie didattiche che con programmi ed iniziative specifiche (inserimento in siti web, creazione di materiale didattico informativo...) sostengono le singole aziende e in alcuni casi propongono anche un proprio progetto didattico specifico, attualmente esistono diverse reti in tutto il territorio nazionale, solitamente promosse da enti pubblici o consorzi agrituristici.

IL MERCATO DELLE PROFESSIONI: OPERATORE DI FATTORIA DIDATTICA

Bilancio di competenze

La figura professionale dell'operatore di fattoria didattica si basa su buone conoscenze di base relative al settore agricolo (zootecnia, principali coltivazioni, botanica, trasformazioni alimentari, etc.). Tra i principali compiti dell'operatore troviamo la pianificazione e la realizzazione dell'offerta pedagogica, tenendo conto delle diverse esigenze legate all'età ed alle conoscenze degli utenti; la valutazione del valore didattico-educativo del percorso proposto; lo studio e la realizzazione del materiale didattico di supporto (differenziato) per utenze diverse.

Seguono le principali competenze dell'operatore di fattoria didattica:

- ANALISI DELL'UTENZA, DELLE PROPOSTE DIDATTICHE E DI SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIVOLTE AI DIVERSI TARGET
- INDIVIDUAZIONE E SVILUPPO DEI TEMI DA PROPORRE NEI PERCORSI DIDATTICI LEGATI AL TERRITORIO, ECONOMIA E CULTURA
- IDEAZIONE E PROGETTAZIONE DEI PERCORSI DIDATTICI
- IMPOSTAZIONE E STESURA DEI DOCUMENTI DI DIVULGAZIONE (PER LE ATTIVITÀ SCOLASTICHE, TURISTICHE E DI PIAZZA); PROGETTAZIONE DEI MATERIALI DIDATTICI
- ANALISI E SIMULAZIONI DEI PROGETTI PRODOTTI
- GLI STRUMENTI DELLA COMUNICAZIONE A SECONDA DEI DIVERSI TARGET



Cratia,
il futuro
dell'agricoltura



OPERATORE DELLA FATTORIA DIDATTICA

Denominazione del profilo

È operatore della fattoria didattica colui che si occupa di organizzare e svolgere attività didattiche e divulgative, ed eventualmente organizzare la somministrazione di cibi e bevande, costituiti da prodotti biologici, tipici e tradizionali, a favore di bambini, ragazzi di tutte le età e adulti, allo scopo di valorizzare la cultura agricola e rurale, educare ad un consumo alimentare consapevole e rispettare l'ambiente nell'ambito dello sviluppo sostenibile

Livello

INQUADRAMENTO EQF: 3

Riferimento a codici di classificazioni

CODICE ISTAT CP 2011:

1.3.1.1.0 - Imprenditori e responsabili di piccole aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca

Area/settore economico di attività

AREA PROFESSIONALE DEL REPERTORIO:

Servizi turistici ATECO 2007:

55.20.52 - Attività di alloggio connesse alle aziende agricole

56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole

01.61.00 - Attività di supporto alla produzione vegetale

01.62.0 - Attività di supporto alla produzione animale

94.99.60 - Attività di organizzazioni per la promozione e la difesa degli animali e dell'ambiente

- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:
- ADA.19.17.34 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
- Analisi del mercato
- Definizione dell'offerta di servizi e attività
- Posizionamento dell'offerta e della struttura dei servizi di ricettività
- Definizione pricing
- Ideazione di progetti promozionali



- Gestione operativa del personale nei servizi di ricettività turistica
- Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ricettività turistica
- Gestione del sistema di customer satisfaction
- Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management
- Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie
- Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --
- Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --
- Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: --

Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/ il profilo opera

Il contesto di lavoro è in senso stretto l'azienda agricola e, in senso ampio, il territorio nel suo insieme. L'operatore si trova prevalentemente a contatto con gruppi di studenti, ma anche con pubblici adulti: esso deve pertanto saper intrattenere relazioni con utenti di ogni età ed insegnanti, adottando stili di comunicazione differenziati, ma in ogni caso di tipo didattico.

Condizioni di accesso all'esercizio della professione

Le prestazioni di servizio dell'operatore della fattoria didattica sono definite, per lo specifico della Regione dell'Umbria, dall'art. 9 del Regolamento attuativo n. 7/2008, della legge regionale n13/05.



ATTIVITÀ DEL PROFILO PROFESSIONALE



Definire le caratteristiche dell'offerta della fattoria didattica

- Osservare e rilevare le tendenze e le richieste del mercato di riferimento. Osservare ed analizzare le caratteristiche del territorio, in particolare le risorse ambientali e naturalistiche.
- Definire le caratteristiche del servizio in relazione a quanto rilevato nell'analisi del mercato, alle caratteristiche aziendali, alle risorse e alle dotazioni strutturali disponibili, alle risorse ambientali e naturalistiche del contesto territoriale di riferimento

Gestire e promuovere la fattoria didattica

- Gestire la fattoria didattica, dal punto di vista organizzativo e nel rispetto della normativa vigente, al fine di definire, sviluppare e seguire le attività della fattoria.
- Promuovere la fattoria didattica attraverso l'utilizzo delle tecniche opportune.

Organizzare la ricettività in termini di preparazione e di dotazione dei locali e degli spazi comuni

- Conoscere i requisiti strutturali e di dotazione minimi obbligatori ed eventualmente collaborare all'allestimento e all'organizzazione degli spazi interni ed esterni destinati alle attività didattiche, al fine di rendere gli ambienti accoglienti, caratteristici e fruibili dal punto di vista delle attività da svolgere.

Gestire la relazione con il cliente

- Gestire la relazione con le diverse tipologie di cliente, dal momento del primo contatto (telefonico, scritto, etc.), alla prenotazione, all'accoglienza, al soggiorno, fino al momento della partenza.

Progettare e organizzare le attività didattiche

- Progettare ed organizzare attività didattiche, ricreative, escursionistiche, culturali, etc. finalizzate alla migliore fruizione ed alla conoscenza della vita agricola e del territorio, modulate sulle diverse aspettative e tipologie di cliente e sulle caratteristiche dell'ambiente di riferimento, in particolare:
 - progettare attività/percorsi didattici, divulgativi, educativi e formativi all'interno dell'azienda agricola anche rapportandosi con i referenti delle istituzioni scolastiche, laddove i visitatori siano scolaresche, o con i referenti dei gruppi di visitatori laddove esistenti;
 - studiare e realizzare materiale didattico di supporto.

Condurre le attività didattiche

- Condurre il percorso didattico utilizzando modalità di comunicazione adeguate.
- Promuovere e valorizzare la cultura agricola, il territorio, nonché i prodotti agricoli aziendali, attraverso le attività progettate compresi eventuali percorsi di educazione alimentare.

Organizzare ed erogare eventuali servizi di ristorazione/degustazione di prodotti aziendali e tipici

- Conoscere ed eventualmente organizzare ed erogare il servizio di ristorazione, valorizzando i prodotti aziendali, la cucina e i prodotti del territorio:
 - conoscere e/o definire/scegliere, in collaborazione con le persone preposte, i prodotti da utilizzare nei piatti e nelle degustazioni;
 - conoscere e/o concordare, con le persone preposte, ricette, piatti e degustazioni, utilizzando al meglio i prodotti aziendali al fine di valorizzare la cucina tradizionale.

Prevenire i rischi e gestire il primo soccorso

- Prevenire i rischi derivanti dal contesto o relativi a particolari tipologie di visitatori (p.e. bambini).
- Garantire le condizioni di igiene in conformità alle norme applicabili.
- Gestire il primo soccorso, in caso di incidente o malore da parte di uno o più clienti, finalizzato al contenimento del danno, organizzare il soccorso con i servizi competenti e disponibili sul territorio.



**STANDARD MINIMI
DI COMPETENZA**
Macro processo

UNITÀ PROFESSIONALI

Definire obiettivi
e risorse

UC.1 "Gestire l'attività professionale di operatore della fattoria didattica"

UC.2 "Sviluppare e promuovere l'offerta della fattoria didattica"

Gestire il sistema
cliente

UC.3 "Gestire la comunicazione e la relazione con i clienti della fattoria didattica"

Produrre beni/
Erogare servizi

UC.4 "Progettare ed erogare i percorsi didattici"

UC.5 "Valorizzare i prodotti aziendali, la cucina ed i prodotti del territorio"

Gestire i fattori
produttivi

UC.6 "Organizzare spazi e risorse della fattoria didattica"

UC.7 "Conoscere, rispettare e mantenere le condizioni di igiene e sicurezza. Prevenire i rischi"

UC.8 "Valutare e migliorare la qualità del servizio di fattoria didattica"



UC.1 "GESTIRE L'ATTIVITÀ PROFESSIONALE DI OPERATORE DELLA FATTORIA DIDATTICA"

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Assumere ed esercitare un comportamento coerente con l'esercizio dell'attività professionale di operatore della fattoria didattica relativamente agli aspetti normativi, deontologici, di promozione sul mercato e contrattuali.

Abilità

Comprendere e gestire gli aspetti normativi, deontologici e organizzativi propri della prestazione professionale dell'operatore della fattoria didattica.

- Conoscere, gestire ed applicare gli adempimenti relativi all'acquisizione di idoneità, gli aspetti normativi, deontologici e organizzativi propri della prestazione professionale.
- Conoscere le disposizioni in materia di fattorie didattiche così come regolamentate dalla legge regionale (art. 8 L.R. n.13/05 e Regolamento attuativo).
- Conoscere e verificare l'applicazione delle disposizioni di accesso alle persone disabili e l'effettiva possibilità di fruizione delle strutture e dei servizi connessi alle attività di fattoria didattica.

Conoscenze minime

- Leggi e norme legate all'acquisizione di idoneità ed al suo mantenimento nel tempo, con riferimento alla Regione dell'Umbria.
- Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione. Aspetti etici e deontologici.
- Disposizioni in materia di fattorie didattiche: normativa regionale





UC.2 “SVILUPPARE E PROMUOVERE L'OFFERTA DELLA FATTORIA DIDATTICA”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Definire – in relazione alle richieste del mercato, al territorio di riferimento, alle risorse e alle dotazioni strutturali disponibili - le caratteristiche dell'offerta di fattoria didattica e le relative modalità di promozione.

Abilità

Definire le caratteristiche dell'offerta della fattoria didattica attraverso l'osservazione e l'analisi del mercato, del territorio e della azienda agricola di riferimento.

- Osservare e rilevare le tendenze e le richieste del mercato.
- Analizzare il territorio e le sue caratteristiche (geografiche, naturalistiche, antropiche) e coglierne gli aspetti educativi.
- Definire le caratteristiche dell'offerta in relazione a quanto rilevato nell'analisi del mercato, alle caratteristiche aziendali, alle risorse (culture, allevamenti, etc.) e alle dotazioni strutturali disponibili nonché alle risorse ambientali e naturalistiche del contesto territoriale di riferimento.
- Porre attenzione ai cambiamenti del mercato di riferimento al fine di aggiornarsi continuamente.

Interagire con i soggetti del territorio in una logica di integrazione e sviluppo.

- Relazionarsi ed interagire con amministratori locali e soggetti delegati alla pianificazione del territorio; gestire rapporti interpersonali a monte, in itinere e a valle del processo produttivo (fornitori, clienti, soggetti del territorio).

Promuovere la fattoria didattica.

- Sviluppare strategie e tecniche promozionali dei servizi di fattoria didattica e metterle in atto (p.e. promozione in contesti fieristici, gestione di un sito web, etc.)

Conoscenze minime

- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di operatore della fattoria didattica e strategia della promozione e commercializzazione delle proprie prestazioni professionali.
- Principi di marketing turistico e territoriale.
- Contesto geografico, naturalistico (p.e. fondamenti sugli aspetti botanici, zoologici ed ecologici del territorio) e antropico del territorio (attività umane legate alla specificità del territorio – agricoltura, allevamento, artigianato, enogastronomia, etc.).
- Rapporti tra attività agricola e fattoria didattica.
- Pricing: gestione delle tariffe.
- Canali e strategie promozionali e di commercializzazione del servizio.
- Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti di comunicazione, promozione e commercializzazione.





UC.3 “GESTIRE LA COMUNICAZIONE E LA RELAZIONE CON IL CLIENTE DELLA FATTORIA DIDATTICA”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Adottare stili di comunicazione orientati principalmente ad instaurare una relazione con pubblici di ogni età, utili a svolgere attività di tipo divulgativo, formativo ed educativo, operativo.

Abilità

Utilizzare strategie di comunicazione in funzione delle diverse tipologie di clienti

e delle attività da svolgere

- Distinguere le principali strategie di comunicazione, orientate in particolare a catturare l'attenzione e a coinvolgere attivamente un particolare target di interlocutori.
- Utilizzare codici e modalità di interazione diversi, in funzione dell'età e delle caratteristiche dei clienti/beneficiari.

Adottare stili di comportamento improntati alla cordialità e alla cortesia.

- Adottare stili di comportamento improntati alla cordialità e alla cortesia e, in caso di eventi imprevisti, adottare un comportamento caratterizzato da autocontrollo e da assunzione di responsabilità.

Conoscenze minime

- Modelli teorici di comunicazione finalizzati in particolar modo a trasmettere conoscenze.
- Fondamentali psicologici utili alla comprensione delle dinamiche relazionali verso le differenti tipologie di cliente.

UC.4 “PROGETTARE ED EROGARE I Percorsi Didattici”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Progettare, organizzare ed erogare l'attività didattica, in coerenza con le caratteristiche dei visitatori e gli obiettivi di valorizzazione della cultura agricola, dello sviluppo sostenibile e dell'educazione alimentare.

Abilità

Progettare ed organizzare attività didattiche, predisponendo percorsi in funzione dell'età dei destinatari, ponendo particolare attenzione ai temi dello sviluppo sostenibile.

- Reperire informazioni rispetto al gruppo da ospitare, in modo da tarare la progettazione del percorso didattico.
- Utilizzare tecniche di progettazione e organizzazione di attività didattiche, puntando in particolare su filiere di prodotto agricolo e su modalità di produzione in armonia con l'ambiente.
- Elaborare i percorsi didattici individuando e valorizzando le risorse interne all'azienda (coltivazioni, allevamenti, spazi naturali, spazi organizzati).

Predisporre materiali didattici di supporto e di accompagnamento.

- Utilizzare i principali programmi di elaborazione testi per la predisposizione dei programmi e del materiale didattico di supporto, da consegnare ai visitatori.

Condurre attività didattiche e ricreative sulla base delle caratteristiche dei visitatori

- Individuare le caratteristiche di composizione del gruppo, per ri-tarare, se necessario, le modalità di conduzione dell'attività didattica rispetto al percorso progettato (p.e. accertarsi della possibile presenza di visitatori con particolari allergie o altre problematiche).
- Erogare le attività didattiche, secondo quanto definito in sede di progettazione.



Conoscenze minime

- Principi teorici e saperi pratici sui cicli biologici e sulle tecnologie in uso nell'azienda agricola.
- Principi di educazione alimentare.
- Principi relativi allo sviluppo sostenibile, inclusa legge regionale sugli organismi geneticamente modificati
- Tecniche di animazione nelle fattorie didattiche e di predisposizione e conduzione di laboratori.
- Metodologie e tecniche di progettazione ed organizzazione di attività didattiche.
- Tecniche di redazione di un percorso naturalistico (studio e utilizzo di fattore tempo, fattore spazio, risorse e servizi disponibili, etc.).
- Software applicativi per la redazione di testi e materiali didattici.

UC.5 “VALORIZZARE I PRODOTTI AZIENDALI, LA CUCINA ED I PRODOTTI DEL TERRITORIO”

Inquadramento EQF: 3



Risultato generale atteso

Valorizzare i prodotti aziendali, la cucina ed i prodotti del territorio, attraverso l'organizzazione del servizio di ristorazione/degustazione.

Abilità

Conoscere e proporre ricette, piatti e degustazioni tradizionali e tipiche, al fine di valorizzare la cucina tradizionale.

- Conoscere e scegliere, con le persone preposte, ricette, piatti e degustazioni tradizionali e tipiche, utilizzando al meglio i prodotti aziendali e locali.

Conoscenze minime

- Prodotti tradizionali e locali e loro elaborazione in menù: caratteristiche organolettiche e nutrizionali, conoscenze di base di trasformazione e conservazione, tipiche preparazioni alimentari derivate (ricette)
- Marchi DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG; prodotti compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.
- Tecniche base di degustazione.

UC.6 “ORGANIZZARE SPAZI E RISORSE DELLA FATTORIA DIDATTICA”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Conoscere i requisiti strutturali e di dotazione minimi obbligatori ed eventualmente collaborare all'allestimento e all'organizzazione degli spazi interni ed esterni destinati alle attività didattiche, al fine di rendere gli ambienti accoglienti, caratteristici e fruibili dal punto di vista delle attività da svolgere.

Abilità

Organizzare l'accoglienza, nel rispetto dei requisiti normativi regionali, al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi didattici.

- Accogliere un numero di visitatori, in relazione agli spazi aziendali ed agli operatori presenti in azienda nel rispetto dei requisiti normativi regionali (art.4 Regolamento attuativo della L.R. n.13/05) ed al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi del percorso didattico.

Conoscenze minime

- Allestimento degli spazi nelle fattorie didattiche.
- Ottimizzazione delle dotazioni dell'impresa agricola in funzione della fattoria didattica.





UC.7 “CONOSCERE, RISPETTARE E MANTENERE LE CONDIZIONI DI IGIENE E SICUREZZA. PREVENIRE I RISCHI”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Conoscere, rispettare e far rispettare le norme vigenti in materia di sicurezza, di igiene e sanità. Riconoscere e prevenire pericoli tipici dell'attività didattica. Ove del caso, organizzare nel minor tempo possibile il soccorso con i servizi competenti, adottando un comportamento caratterizzato da forte autocontrollo.

Abilità

Rispettare le norme in materia di igiene degli alimenti

- Conoscere ed identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.
- Conoscere le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.

Prevenire e ridurre il rischio professionale ed ambientale

- Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale, ambientale.
- Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi, del rischio elettrico e del gas.

Riconoscere e prevenire pericoli tipici

- Prevedere o prevenire i pericoli tipici di particolari contesti (p.e. campagna, particolari condizioni atmosferiche; etc.) o rischi legati a particolari tipologie di cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).

Gestire il primo soccorso

- Organizzare il soccorso con i servizi competenti e disponibili sul territorio.

Conoscenze minime

- D.G.R. n. 613 del 23/04/2007 “Sicurezza alimentare Regione Umbria-Linee di indirizzo vincolanti per l'applicazione del Regolamento comunitario n.852/04 e procedure operative” e sue modificazioni, tenute in conto le specificità di settore.
- Normativa relativa a sicurezza sul lavoro e antinfortunistica - Decreto legislativo 19 settembre 1994, n.626 e sue modificazioni. Fattori di rischio professionale ed ambientale. Elementi di messa in sicurezza degli ambienti e dei materiali e di diminuzione del rischio.
- Pericoli e rischi legati al contesto ed alle tipologie di visitatori.
- Il sistema regionale di soccorso organizzato.
- Aspetti assicurativi inerenti la responsabilità civile.





UC.8 “VALUTARE E MIGLIORARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO DI FATTORIA DIDATTICA”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Valutare la qualità del servizio di fattoria didattica in termini di efficacia e di percezione del beneficiario, individuando le eventuali criticità. Definire le eventuali azioni di miglioramento.

Abilità

Valutare la qualità del servizio erogato in termini di efficacia e di percezione del beneficiario, individuando le eventuali criticità e definendo opportune azioni di miglioramento.

- Definire modelli di valutazione della qualità erogata e della qualità percepita da parte dei beneficiari.
- Raccogliere le informazioni ed analizzarle in coerenza con il metodo scelto, individuando i presumibili fattori che hanno eventualmente causato esiti inferiori alle attese;
- Definire le eventuali modifiche ed integrazioni ai servizi offerti.

Conoscenze minime

- Aspetti di gestione della qualità nell'erogazione di un servizio.
- Modalità di valutazione della qualità di un servizio.



**Cratia,
il futuro
dell'agricoltura**



Cratia
Confagricoltura Umbria

www.cratia.it

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER L'UMBRIA 2014-2020
MISURA 1 - SOTTOMISURA 1.1.1. FORMAZIONE PROFESSIONALE ED ACQUISIZIONE COMPETENZE
TIPOLOGIA DI INTERVENTO 1.1.1 ATTIVITÀ A CARATTERE COLLETTIVO - O.S.R. N. 420/2017 -
ANNUALITÀ 2017. DOM. SOSTEGNO N. 9425028743



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
"CRESCITA JUSTITIAE
MILICE COMITUM"

