

# PTI

Programma Territoriale Integrato



Distretto  
delle Valli Olimpiche  
del Pinerolese e della Val Sangone

giugno 2008



## Approfondimento azioni immateriali

A6. 1.1

CREAZIONE DI UN POLO DI ALTA FORMAZIONE E DI UNA  
LEARNING AREA PER SVILUPPO DEL TURISMO: - PINEROLO

# PTI

Programma Territoriale Integrato



Distretto  
delle Valli Olimpiche  
del Pinerolese e della Val Sangone

giugno 2008

## INDICE ELABORATI

- Approfondimento



## Approfondimento azioni immateriali

A6. 1.1

CREAZIONE DI UN POLO DI ALTA FORMAZIONE E DI UNA  
LEARNING AREA PER SVILUPPO DEL TURISMO: - PINEROLO

**REGIONE PIEMONTE**

BANDO REGIONALE "PROGRAMMI TERRITORIALI INTEGRATI"

DGR 11/12/06 n. 55-4877

**P.T.I.**

**DISTRETTO DELLE VALLI OLIMPICHE, DEL PINEROLESE E DELLA VAL SANGONE**

**TITOLO INTERVENTO:**

**CREAZIONE DI UN POLO DI ALTA FORMAZIONE E DI UNA  
LEARNING AREA PER LO SVILUPPO DEL TURISMO - PINEROLO**

**Codice progetto: A6. 1.1**

**APPROFONDIMENTO AZIONI IMMATERIALI**

PTI Distretto delle Valli Olimpiche, del Pinerolese e della Val Sangone

REALIZZAZIONE STUDI DI FATTIBILITÀ TURISMO

COMMITTENTE:

**Comune di Pinerolo (Capofila PTI)**

REALIZZAZIONE:

**Selene Consulting srl (Capofila ATI aggiudicataria)**

**OASIS s.a.s. di Alberto Ballarini & C**

**"Studio Tecnico Associato Arch. F. Bianchi e Arch. C. Malacrino"**

## INDICE

1.	QUADRO CONOSCITIVO .....	5
1.1.	Breve descrizione dell'intervento .....	5
1.1.1.	Analisi del contesto .....	5
	Formazione Universitaria .....	6
	Master universitari: .....	6
	Formazione Professionale .....	7
	Scuole secondarie superiori:.....	11
	Altre iniziative.....	12
1.1.2.	Programma proposto .....	13
	Polo di Alta Formazione Turistica .....	13
	Creazione di una Learning Area .....	15
1.1.3.	Fasi.....	18
	Start Up (Fase 1) .....	18
	Definizione ed avvio (Fase 2) .....	19
	Coordinamento e gestione della Learning Area (Fase 3) .....	19
1.2.	Rapporti instaurati sul territorio con altri soggetto pubblici o privati (esplicitazione sinergie) .....	20
1.3.	Risultati ed effetti attesi.....	23
1.4.	Soggetto attuatore dell'intervento e/o erogatore del servizio .....	25
1.5.	Modalità di gestione .....	27
2.	COMPATIBILITA' URBANISTICA.....	27
3.	FATTIBILITA' TECNICA .....	27
3.1.	Scelte tecniche "di base". .....	27
3.2.	Planimetria e cartografia dell'area interessata. ....	27
3.3.	Elenchi catastali delle aree e degli immobili oggetto del programma.....	27
3.4.	Stima parametrica del costo di costruzione e realizzazione (schema B2). .....	28
3.5.	Eventuali costi di acquisizione delle aree e/o degli immobili con assenso dei proprietari. ....	29
3.6.	Eventuali oneri aggiuntivi a carico del comune .....	29
3.7.	Eventuali problemi su cui porre l'attenzione in fase progettuale .....	29
4.	SOSTENIBILITA' FINANZIARIA.....	29
4.1.	Stima dei costi di gestione e/o erogazione del servizio.....	29
4.2.	Stima delle entrate/proventi derivanti dall'investimento .....	29
4.3.	Sostenibilità dei costi a carico dell'Amministrazione locale.....	30
5.	PROCEDURE.....	31
5.1.	Descrizione puntuale dei passaggi procedurali che si intendono attuare per ottenere nulla osta, autorizzazioni, etc. e stima dei tempi previsti ..	31
5.2.	Indicazione delle scadenze temporali di tutte le fasi necessarie alla realizzazione dell'intervento.....	31

## 1. QUADRO CONOSCITIVO

### 1.1. Breve descrizione dell'intervento

Il progetto prevede la creazione di un Polo di Alta Formazione Turistica a Pinerolo, raggruppando in quella sede i corsi di laurea e di alta specializzazione per il turismo. Pur avendo una rilevanza sovra-regionale, il Polo Universitario rappresenterà a livello locale il fulcro per far diventare il territorio di riferimento del PTI di una vera e propria Learning Area nell'ambito della formazione turistica e dello sviluppo sostenibile, sostenendo lo sviluppo di un sistema di offerta turistica integrata, di qualità ed innovativa.

La sfida è dunque coinvolgere e convincere gli "addetti ai lavori", assessori competenti, regionali, provinciali e locali, esponenti di università ed istituti formativi presenti sul territorio locale, operatori turistici e delegati di associazioni di categoria dell'opportunità che la creazione del Polo Universitario e lo sviluppo della Learning Area possono rappresentare per lo sviluppo turistico dell'area.

#### 1.1.1. **Analisi del contesto**

L'analisi del contesto territoriale svolta nell'ambito dei PTI, ha evidenziato nettamente l'importanza del settore turistico come elemento strategico per sfruttare l'eredità olimpica. L'esperienza accumulata negli anni passati nei tentativi di realizzare un sistema di sviluppo turistico integrato e sostenibile, ha evidenziato come le risorse umane, siano esse operatori privati o enti pubblici deputati al governo del territorio, siano un elemento determinante nella creazione di un sistema turistico competitivo.

Di qui l'esigenza di mettere in stretta relazione il settore turistico con quello della formazione nelle sue diverse declinazioni (formazione di base, alta formazione, università ect.) al fine di creare un adeguato know how che consenta una migliore gestione del sistema turistico.

Ciò significa che **la formazione** – rispetto ai mutamenti del mercato che richiede servizi innovativi anche nelle attività economiche/gestionali e nuove figure professionali - **riveste e rivestirà un ruolo sempre più decisivo nei processi di sviluppo del settore turistico.**

Ad oggi il territorio presenta già un'**offerta formativa** dal punto di vista turistico, espressa da numerosi enti e organismi formativi impegnati nella proposta di percorsi formativi inerenti il turismo.

A sostegno dell'iniziativa della creazione della Learning Area devono pertanto essere tenute in considerazione le iniziative già presenti sul territorio che sono:

## **Formazione Universitaria**

### **CORSI DI LAUREA:**

*Corso di laurea di 1° livello in Economia e Gestione delle Imprese indirizzo generale*

*Università degli Studi di Torino – Scuola Universitaria di Management d'Impresa - Pinerolo*

Il corso di laurea ha l'obiettivo di preparare laureati forniti di un'ampia preparazione contenutistica e metodologica per la gestione di impresa da poter spendere in studi e approfondimenti successivi.

Inoltre da segnalare la particolare sensibilità della Scuola Universitaria di Management d'Impresa per quanto riguarda la formazione in ambito turistico: la Scuola ha infatti attivato, in anni precedenti, il Corso di Laurea in Economia e Gestione dei Servizi Turistici, Corso di Laurea in Management Alberghiero e il Corso di Laurea Operatori Turistici e Agenzie di viaggio.

### **Master universitari:**

*Master Universitario di I Livello "DESTINAZIONE CULTURA" Economia e Management della Cultura (1875 ore)*

*Università degli Studi di Torino – Scuola Universitaria di Management d'Impresa - Pinerolo*

Il Master ha l'obiettivo di formare giovani professionisti che sappiano coniugare l'aspetto creativo con quello gestionale del settore culturale attraverso il marketing, la pianificazione, la comunicazione e la contrattualistica, per consentirne l'inserimento operativo nelle realtà culturali italiane ed europee.

*Master in Management e promozione delle Organizzazione Turistica (1040 ore)*

*Università degli Studi di Torino – Scuola di Amministrazione Aziendale – Consorzio Infor – Torino*

Il Master intende formare figure professionali che avendo acquisito un'approfondita conoscenza delle questioni inerenti la gestione delle strutture operanti nel comparto turistico siano in grado di attivare processi di forte promozione del turismo e degli eventi culturali e sportivi nel periodo seguente le OLIMPIADI 2006. Tutto ciò con l'obiettivo di sfruttare, nella maniera più completa ed adeguata, l'evento olimpico, facendo in modo che la ricaduta ad esso collegata si protragga nel tempo con continuità.

## **Formazione Professionale**

La formazione professionale, mirando ad adeguare le competenze della popolazione in età attiva, rappresenta un settore di vitale importanza per l'economia del territorio.

Il sistema educativo in Piemonte delineato con la Legge Regionale 53 del 28/03/2003 include la formazione professionale nel cosiddetto secondo canale, ovvero il "**Sistema dell'Istruzione e della Formazione Professionale**". La legge che si propone di sviluppare le culture professionali necessarie a creare per tutti pari opportunità di accesso al mercato del lavoro.

Il Sistema della Formazione Professionale è gestito dalla Regione Piemonte e dalle varie Province che attraverso le agenzie formative accreditate promuovono la realizzazione di percorsi formativi che possono essere ricondotti alle seguenti categorie:

- formazione per l'ingresso o il reinserimento sul mercato del lavoro (formazione al lavoro per disoccupati);
- formazione per l'aggiornamento o l'adeguamento delle competenze, in particolare professionali, degli occupati (formazione sul lavoro);
- formazione per favorire l'apprendimento lungo l'intero arco di vita degli individui (formazione permanente o lifelong learning).

*Tecnico Sviluppo Servizi Turistici (800 ore di cui 320 di stage)*

*Consorzio Infor - San Secondo di Pinerolo*

Il percorso formativo ha lo scopo di formare una figura che sia in grado di gestire i rapporti con i soggetti pubblici e privati e con le associazioni di settore, ai fini della realizzazione dell'offerta turistica integrata. Il Tecnico Sviluppo Servizi Turistici si caratterizza per l'implementazione di attività di natura progettuale, con particolare attenzione rivolta all'analisi dei contesti territoriali, in una logica di integrazione e valorizzazione dello sviluppo turistico.

*Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive (600 ore di cui 300 di stage)*

*Casa di Carità Arti e Mestieri - GIAVENO e Consorzio Formazione Innovazione Qualità - Pinerolo*

La figura formata è in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura in cui opera.

Nello specifico è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. È in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

*Tecniche di cucina a caratterizzazione territoriale (200 ore)*

*C.i.o.f.s. - f.p. Piemonte – Perosa Argentina*

Il percorso è rivolto a lavoratori già occupati con la finalità di integrare e rafforzare le competenze richieste in ambito lavorativo nella logica del 'lifelong learning'. I partecipanti al corso potranno approfondire oltre alle tematiche dell'igiene e dell'HACCP, tecniche di elaborazione di menu tipici, degustazione prodotti enogastronomici del territorio, antiche ricette anche in collegamento con iniziative storico culturali. Tale percorso risulta particolarmente interessante per gli operatori di tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria legata al territorio (agriturismi, trattorie tipiche, ristoranti e strutture ricettive in generale). Per il Pinerolese in particolare si segnalano tutte le iniziative legate al progetto "I prodotti del Paniere" della Provincia di Torino, al Museo del Gusto di Frossasco e itinerari alla scoperta dei prodotti tipici locali.

*Tecnico promozione eventi e servizi culturali e turistici (300 ore di cui 100 in stage)*

*Consorzio Teseo-Fondazione Palazzo Bricherasio*

Il corso è rivolto a persone sia di Torino sia del Pinerolese e ha luogo per 100 ore a Torino nella sede del Consorzio Teseo a Palazzo Bricherasio e per 100 ore a Pinerolo presso il CUEA. Gli stages hanno luogo presso aziende o enti di Torino per le persone di Torino e presso aziende o enti del Pinerolese per i partecipanti residenti in quell'area.

Gli insegnamenti, suddivisi tra Torino e Pinerolo, tranne informatica, tenuta solo a Pinerolo, vanno dalle lingue straniere (inglese e francese), al Marketing Turistico, dalla Comunicazione Promozionale alla Tecnica Turistica, dalla Psicologia alla Legislazione dei Beni Culturali.

Il percorso formativo ha lo scopo di formare una figura in grado di organizzare eventi culturali che abbiano una ricaduta turistica e di adottare tutte le tecniche necessarie per la loro promozione e per la valorizzazione del territorio ove hanno luogo.

Il Consorzio Formazione Innovazione Qualità organizza inoltre con la collaborazione del MUSEO DEL GUSTO di Frossasco i seguenti percorsi rivolti a lavoratori occupati:

*Cucina Base (40 ore)*

*C.F.I.Q. - Pinerolo*

Il corso si pone come obiettivo l'ampliamento delle conoscenze degli allievi nel settore gastronomico, incentrando le lezioni teoriche/pratiche sulla stagionalità dei prodotti ortofrutticoli, costruendo menù tipici italiani, a seconda del periodo stagionale in cui il corso si svolge. La costruzione del menù si baserà su una scelta di antipasti, primi, secondi e contorni, rilevando, all'interno del menù proposto il piatto forte che possiede tutte le caratteristiche del "tipico piatto stagionale".

*Pasticceria Base (40 ore)*

*C.F.I.Q. - Pinerolo*

Obiettivo del corso è l'ampliamento delle conoscenze degli allievi nelle preparazioni artigianali di prodotti da pasticceria. Sarà suddiviso in tre moduli: "Cioccolato e le sue lavorazioni": spiegazioni delle fasi di lavorazione del cioccolato con l'obiettivo dell'apprendimento da parte dell'allievo di preparazioni di tartufi e cioccolatini. "I dolci al cucchiaio": l'obiettivo è l'acquisizione delle capacità nella preparazione di dolci al cucchiaio quali flan dolci, semifreddi e bavaresi. Le preparazioni proposte verranno completate con alcuni metodi di decorazioni e guarnizioni. "I dolci da Credenza": descrizione teorico pratica di dolci tipiche da credenza della tradizione italiana.

*Introduzione alla degustazione di vini e birre (40 ore)*

*C.F.I.Q. - Pinerolo*

Il corso si pone come obiettivo l'apprendimento delle tipicità enogastronomiche del territorio, partendo dalla tipicità enologica. Si toccherà il mondo delle "birre artigianali" esplorando regole e abbinamento cibo/vino/birra. Il percorso formativo sarà incentrato in tre moduli distinti: "il corretto abbinamento bevanda/bicchieri", "l'abbinamento enogastronomico cibo/vino", "l'abbinamento enogastronomico cibo/birra". All'interno del corso, verrà sottolineata la produzione artigianale enogastronomica del territorio, coinvolgendo

prevalentemente produttori locali, nelle lezioni di nozioni basilari per un giusto abbinamento cibo/vino.

*Il Panorama dei cocktail (40 ore)*

*C.F.I.Q. - Pinerolo*

Il corso si pone come obiettivo l'apprendimento delle competenze nel settore del bar. Il corso sarà incentrato su quattro moduli: i ferri del mestiere, l'arte e la professionalità del barman e le tipologie di cocktail, le diverse tecniche per shakerare, i cocktail internazionali (conosciuti e riproposti in tutto il mondo), i cocktail di tendenza.

*Accompagnatore/trice naturalistico o guida escursionistica ambientale (370 ore)*

*Formont di Oulx*

L'accompagnatore naturalistico o guida escursionistica ambientale accompagna singole persone o gruppi di persone in zone di pregio naturalistico e ambientale illustrandone le caratteristiche. L'accompagnatore naturalistico è in grado di gestire un gruppo organizzando attività pratiche che coinvolgono attivamente i clienti. Sa illustrare e valorizzare le emergenze naturalistiche locali e fornire nozioni generali dal punto di vista del folklore, delle tradizioni, della storia, dell'arte, ecc. della zona anche con l'elaborazione di itinerari a carattere naturalistico-escursionistico. Ha inoltre una conoscenza dell'organizzazione turistica locale e delle strutture ricettive. E' in possesso di competenze di base del primo soccorso (D.G.R. n. 57-12583 del 24.5.2004).

*Addetto/a al pattugliamento e al soccorso su pista (60 ore)*

*Formont di Oulx*

Questa figura professionale, che dovrà collaborare attivamente con le altre figure presenti nella stazione sciistica, svolge il servizio di primo soccorso agli infortunati sulle piste da sci, il trasporto e il pattugliamento in base alle disposizioni previste dalla stazione. La legge 363/03 prevede obblighi sostanziali per i gestori degli impianti di risalita, i quali debbono garantire le condizioni di sicurezza dell'area; pertanto l'esigenza di monitorare costantemente tali condizioni, oltre alla disponibilità di un efficiente servizio di soccorso, rende sempre più forte la necessità di avere personale preparato e efficace, come richiesto anche dalle stesse società gestrici degli impianti di risalita. Pre-requisito fondamentale per l'accesso al corso è il possesso di una buona tecnica sciistica.

*Aspiranti maestri di sci alpino (90 giorni)*

*Formont di Oulx*

Il corso ha come obiettivo di formare gli allievi alla professione di maestro/a di sci alpino in modo che questi possano operare sia come liberi professionisti sia come associati ad una Scuola di sci.

*Aspiranti maestri di snowboard (90 giorni)*

*Formont di Oulx*

Il corso ha come obiettivo di formare gli allievi alla professione di maestro/a di snowboard in modo che questi possano operare sia come liberi professionisti sia come associati ad una Scuola di sci.

**Scuole secondarie superiori:**

Le istituzioni scolastiche definiscono le proprie finalità nell'ambito delle scelte educative previste dal POF, tenendo conto dei cambiamenti e delle tendenze in atto a livello socio-economico-culturale, della normativa in vigore, delle specificità connesse ai vari tipi di corsi, ordinamentali e sperimentali.

La dislocazione degli istituti di scuola superiore sul territorio disegna un sistema formativo organizzato, che soddisfa in larga misura il bacino di utenza con proposte diversificate che rispondono a criteri legati agli sbocchi occupazionali.

Il sistema formativo secondario è principalmente un sistema che verte sull'area pinerolese e che presenta la più alta densità di scuole ed un'ampia offerta formativa.

*Tecnico servizi turistici (5 anni)*

La figura che si intende formare possiede spirito di iniziativa, senso critico, capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso. Il Tecnico servizi turistici è in grado di utilizzare le tecnologie telematiche nelle imprese turistiche ed alberghiere; di applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria, di programmazione e controllo budgettario, di marketing e comunicazione nelle imprese turistiche alberghiere.

*Operatore impresa turistica (3 anni)*

L'operatore che si intende formare possiede una valida educazione linguistica generale integrata da una funzionale competenza comunicativa, ricettiva e produttiva in due lingue straniere con la conoscenza del lessico specialistico settoriale e la capacità di utilizzare lo strumento informatico nello svolgimento dei compiti di routine dell'azienda turistica (reperimento ed elaborazione delle informazioni, attività di prenotazione, archiviazione, emissione di biglietteria).

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Leon Battista Alberti" – Torre Pellice*

*Istituto Professionale Des Ambrois - Oulx* L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alberto Previer" di Pinerolo prevede l'erogazione di percorsi formativi per il conseguimento di Qualifiche professionali dei Servizi della Ristorazione Settore Cucina, Sala bar e Ricevimento della durata di 3 anni ciascuno.

### **Altre iniziative**

*Incontri di formazione per aiutare albergatori e ristoratori ad accogliere disabili e persone difficoltà - PROGETTO "Una montagna per Tutti"*

*Comunità Montana Val Sangone – Provincia di Torino*

Lo scopo del progetto è stato quello di realizzare servizi, potenziare l'accoglienza, sviluppare le opportunità turistiche, culturali e sportive rivolte "A TUTTI" quindi anche ai soggetti sociali deboli nell'accezione più ampia del termine: non solo ai soggetti portatori di handicap ma anche a coloro che convivono con abilità limitate per una specifica condizione psico-fisica (anziani, bambini...). Non solo interventi di adeguamento e di abbattimento delle barriere architettoniche, ma, soprattutto, una diversa concezione del turismo montano ed una nuova cultura dell'accoglienza, che accolga le necessità del pubblico più vasto.

L'iniziativa rientrava nel progetto europeo Interreg IIIA "Una Montagna per Tutti", coordinato dalla Comunità Montana Val Sangone con la collaborazione della Provincia.

*Corso-concorso per animatori territoriali(in progettazione). Consorzio Pracatinat*

Il corso intende formare e selezionare alcuni operatori in grado di affiancare i tecnici del territorio nelle azioni di sviluppo locale, di integrazione territoriale, di progettazione partecipata, di gestione integrata connesse al Programma Territoriale Integrato. In particolare, il corso - da organizzarsi in modo intensivo e residenziale - è finalizzato a individuare, formare e selezionare persone in grado di affiancare i tecnici del territorio - che in tale fase avranno anche il ruolo di tutor - e poi di svolgere in modo sufficientemente autonomo le funzioni di "accompagnamento" ai processi di trasformazione territoriale che ai vari livelli [si veda la scheda "Governance"] si produrranno nella realizzazione del Programma Territoriale Integrato. Potranno poi anche sostenere, una volta ultimate le fasi di

progettazione e di realizzazione dei vari progetti e delle forme organizzative di governance, le problematiche di “gestione” integrata dei sistemi produttivi locali.

### **1.1.2. Programma proposto**

Dall'analisi dell'attuale offerta formativa **emergono numerose potenzialità già presenti sul territorio, appare necessario fornire una definitiva consapevolezza di questi punti di forza ma soprattutto riverificarne e potenziarne l'organizzazione** per garantire un'offerta di formazione organica adeguata a soddisfare le richieste del mercato.

E' necessario che la dotazione di capitale umano qualificato diventi un asset su cui far leva per innalzare la competitività del territorio, attraverso la sua costante valorizzazione lungo tutta la filiera formativa (istruzione, formazione superiore, formazione professionale, ricerca etc.).

**Il quadro sopra delineato dimostra che il territorio esprime già un'offerta formativa articolata.** Occorre **integrare e migliorare questa offerta** con un coinvolgimento sempre più attivo della pluralità degli operatori della formazione. Questo processo permetterà di supportare la crescita e rispondere coerentemente sia ai bisogni formativi espressi dal tessuto produttivo e dalle comunità locali, sia alle esigenze personali dei giovani in formazione e degli adulti occupati.

Per cercare di rispondere alle sfide del mercato è necessario sviluppare processi formativi innovativi caratterizzati da un forte coinvolgimento di tutti gli attori in gioco.

La competitività delle imprese turistiche e ricettive si gioca soprattutto con la qualità del servizio; e' indispensabile agire rapidamente per garantire lo sviluppo di professionalità adeguate.

#### **Polo di Alta Formazione Turistica**

Coerentemente con questa vocazione alla formazione turistica è in discussione, tra Regione Piemonte, Università degli Studi di Torino ed Enti Locali, l'istituzione di un polo di **Alta Formazione Turistica a Pinerolo.**

Nel dettaglio, l'obiettivo che ci si pone è quello di proporre, come punti di riferimento e di forza, i seguenti corsi:

*Corso di laurea di 1° livello in Scienze del Turismo (3 anni) od in alternativa un corso di laurea specialistica (2 anni).*

*Università degli Studi di Torino – Facoltà di Lingue e Letterature Straniere – attualmente a Torino*

Il Corso di laurea nelle Scienze del Turismo intende formare laureati che possedendo, oltre alle conoscenze di base, geografiche e artistiche attinenti al settore, una adeguata competenza linguistica in almeno due lingue dell'Unione Europea, oltre all'italiano, possano svolgere attività professionali in diversi ambiti, quali il turismo, l'organizzazione di attività sociali compatibili con l'ambiente e, soprattutto, la comunicazione turistica per il mercato dell'editoria e negli uffici stampa di enti e di imprese del settore. Ai fini indicati il corso di studi comprende attività finalizzate all'acquisizione di conoscenze di base in campo artistico, geografico e storico-culturale, e attività linguistico formative finalizzate all'acquisizione delle conoscenze fondamentali necessarie alla mediazione interlinguistica scritta e orale. Il corso prevede inoltre una quota di attività formative orientate all'apprendimento di capacità operative nel settore delle tecniche turistiche.

*Corso di Laurea di 1° livello in Scienze e Cultura delle Alpi*

*Università degli Studi di Torino – Facoltà di Agraria, Economia, Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Scienze Politiche – attualmente a Torino si intende portarlo a Pinerolo*

Il Corso di Laurea in Scienze e Cultura delle Alpi ha l'obiettivo di formare una innovativa figura di laureato in grado di riconoscere i beni liberi, materiali e immateriali, presenti nello spazio alpino, per organizzarne una fruizione sostenibile al fine di tutelare e valorizzare, anche sotto il profilo culturale, il territorio. Il laureato in Scienze e Turismo Alpino è destinato ad operare in ambito pubblico e privato, al servizio di enti locali, consorzi e cooperative, enti parco, società di gestione e di promozione turistica, privati ed altre categorie di professionisti. La duplice valenza di tecnico e umanista consente a questa inedita figura di laureato di operare, sia come dipendente che come libero professionista, in ambiti professionali assai diversificati, che attengono alla progettazione di impianti di risalita a fune a quella di itinerari tematici e percorsi ecomuseali di valorizzazione del territorio e della cultura materiale. D'altra parte, le competenze sviluppate nel corso di studi consentono al laureato in Scienze e Turismo alpino di spaziare dalla conoscenza delle peculiarità storico-culturali e paesaggistico-ambientali ai caratteri dell'architettura alpina, al riconoscimento delle specie vegetali ed animali da proporre all'interesse del visitatore. Sotto l'aspetto operativo il laureato è, altresì, in grado di formulare progetti di massima e di valutare le ricadute positive degli interventi proposti sulle comunità locali, i costi iniziali e di gestione, gli ostacoli che si frappongono alla fattibilità dei progetti e le possibili soluzioni per il loro superamento.

*Corso di laurea di 2° livello in Economia e Gestione delle Imprese indirizzo generale  
Università degli Studi di Torino – Scuola Universitaria di Management d’Impresa - Pinerolo*

*Master in Management e promozione delle Organizzazione Turistica (1040 ore)  
Università degli Studi di Torino – Scuola di Amministrazione Aziendale – Consorzio Infor –  
attualmente a Torino si intende portarlo a Pinerolo*

*Master Universitario di I Livello "DESTINAZIONE CULTURA" Economia e Management della  
Cultura (1875 ore)  
Università degli Studi di Torino – Scuola Universitaria di Management d’Impresa - Pinerolo*

Questo quadro che si verrebbe a creare sarebbe in linea con la tendenza, ormai sempre più frequente, di distribuire i corsi di laurea sul territorio sulla base delle peculiarità di ciascuna area e delle conseguenti prospettive lavorative che può offrire.

Particolare attenzione verrà posta agli attori pubblici, che governano il processo, in modo tale da rendere il sistema formativo e gli operatori, siano essi pubblici o privati, funzionali allo sviluppo di un asset strategico, qual è il turismo, per il territorio in esame.

### **Creazione di una Learning Area**

**La proposta della realizzazione di una Learning Area**, inserita in un ragionamento di Offerta Formativa Integrata a diversi livelli, **può sicuramente rappresentare il veicolo per la realizzazione del Polo di Alta Formazione Turistica.**

Le ragioni per creare una Learning Area integrata con la realtà del territorio e coerente con le iniziative intraprese nell’ambito dei PTI e con gli indirizzi della programmazione locale e sovralocale, possono quindi essere così riassunte:

- Presenza di un’ampia offerta formativa in ambito turistico, con la necessità di integrare i diversi livelli di formazione (università, agenzie formative, scuole secondarie superiori)
- Maggior integrazione tra gli operatori del settore turistico, la pubblica amministrazione e gli enti di promozione
- Maggior qualità delle risorse umane in ambito turistico, alla luce dell’importanza che queste ricoprono in una società della conoscenza, così come evidenziato a partire

dalla Conferenza di Lisbona e ripreso nei successivi documenti programmatici a livello Europeo e locale

- Maggior capacità degli enti pubblici di governare il sistema turistico e formativo e di supportare le imprese operanti nei rispettivi settori
- Sfruttamento dell'eredità olimpica in collaborazione con la fondazione XX marzo 2006

Un sistema formativo integrato e capace di cogliere le esigenze che emergono dal territorio è sicuramente un punto di forza importante per uno sviluppo caratterizzato da un'economia sempre più orientata verso un processo di innovazione fondato in buona parte sul know-how e sulla qualità delle risorse umane.

La formazione, oggi, si propone sempre più di cogliere le esigenze delle imprese nei diversi settori produttivi attraverso sistemi d'indagine come quello che si sta mettendo a punto con la prossima partecipazione al progetto RIF (Rete Indagine Formative delle Imprese) promosso dalla Regione Piemonte.

In ambito turistico, è necessario mettere in atto un impegno significativo nell'ambito della formazione che, date le peculiarità del settore, richiede un forte impegno di coordinamento ed integrazione degli sforzi da parte di tutti i soggetti coinvolti.

Le imprese e le istituzioni del turismo si trovano oggi ad affrontare sfide legate a:

- processi di trasformazione in atto nella filiera (concentrazione, ingresso di operatori internazionali, disintermediazione, diversificazione);
- crescenti pressioni concorrenziali che caratterizzano tutti i settori del turismo;
- necessità di gestire i problemi organizzativi, gestionali e finanziari collegati alla crescita;
- necessità di valorizzare un insieme di attrattive naturali e culturali estremamente ricche, frammentate e gestite da soggetti diversi.

Il settore turistico soffre in generale di una mancanza di informazioni affidabili e aggiornate sull'andamento dei diversi business che lo compongono e sulle performance delle aziende che in esso operano. Le fonti informative esistenti spesso sono parziali, focalizzate solo su alcuni specifici business, poco tempestive e contraddittorie. Tale mancanza rappresenta un limite non trascurabile per gli operatori che devono valutare il grado di attrattività attuale e prospettiva dei loro business, orientare le scelte di investimento e prendere decisioni di gestione.

L'idea di creare una Learning Area che si occupi di creare un sistema integrato a livello di formazione e gestione del sistema turistico nasce dalla consapevolezza, maturata negli anni, che affinché un sistema locale possa funzionare, tutti gli attori, pubblici e privati, locali e sovralocali, debbano essere coinvolti, contribuendo al buon funzionamento della Learning Area.

Una Learning Area, infatti, prevede un approccio che coinvolga più attori (**multi-stakeholder**) appartenenti a diversi settori (**intersettorialità**) e che nel contempo sia in grado di gestire realtà complesse (**problem-solving approach**).

Anche nel settore del turismo si rende necessaria un'attenzione ai processi di apprendimento attraverso l'interazione tra i processi della formazione e i fenomeni del turismo.

Il concetto di Learning Area che fa leva sui network della conoscenza, sullo scambio dei saperi e delle informazioni tra diversi attori. Per conseguenza, lo sviluppo delle modalità di operare e di progettare dei formatori e degli operatori sono quotidianamente rimessi in discussione.

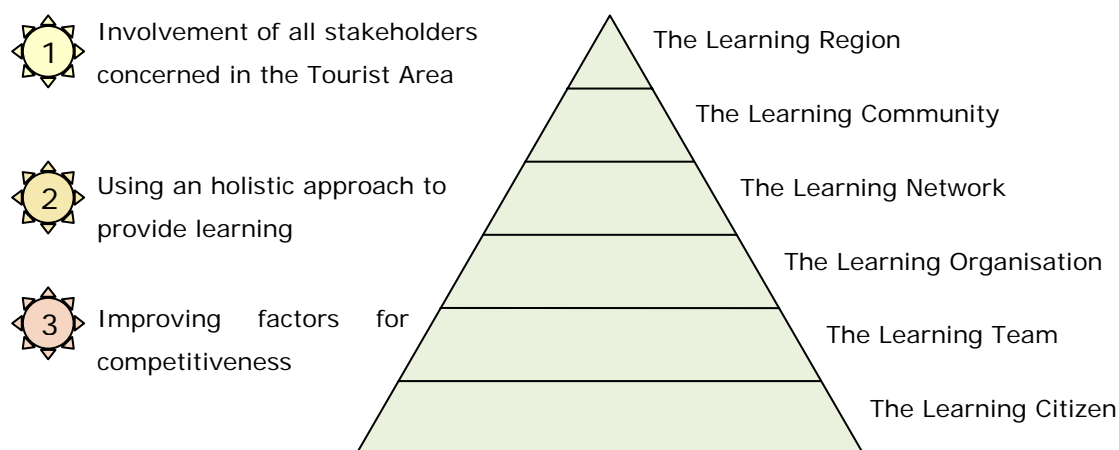
Per queste ragioni, si vuole cogliere l'occasione offerta dai Programmi Territoriali Integrati al fine di implementare un nuovo modo di gestire il sistema formativo a livello turistico.

Dopo essere stata sperimentata con successo, in diverse altre realtà, si è, quindi, ritenuto opportuno far ricorso alla **metodologia delle Learning Area promossa dall'Unione Europea**. L'attenzione verso il concetto di Learning Area nel Settore Turismo nasce dal recente dibattito sul Potenziale del Capitale Umano che ha visto impegnata la Commissione europea nel ricercare nuovi strumenti e linguaggi per risolvere alcune problematiche proprie dell'industria turistica e fortemente vincolate a fattori strutturali/congiunturali.

La Commissione europea è giunta alla conclusione che, per affrontare i problemi legati ai cambiamenti globali in atto, è necessario ripensare l'insieme delle relazioni su cui si regge il sistema economico e professionale a partire dai processi di apprendimento. In tal senso non è più sufficiente pensare alla formazione in termini di filiera delle competenze, bensì ad una formazione costruita sull'esperienza. In questa direzione dovranno quindi essere previsti percorsi quotidiani, formali ed informali, da inserire in una prospettiva 'long life'.

Così, la DG Istruzione e Cultura ha sviluppato con il CEDEFOP l'idea di Learning Regions o Learning Communities che si vanno diffondendo attraverso l'iniziativa R3L (Regionale Life Long Learning).

Affinché si possa beneficiare di un valore aggiunto significativo è necessario che si realizzi un **processo d'integrazione di tipo piramidale** che parta dai semplici cittadini per arrivare fino alle istituzioni che governano il territorio a livello sovralocale.



La creazione di una Learning Area si sviluppa in **tre fasi** e non può prescindere dai seguenti elementi:

- Un attore che dia il via al processo, che nel nostro caso potrebbe essere il Comitato di Coordinamento Istituzionale, responsabile della Governance complessiva
- Identificazione di soggetti interessati dallo sviluppo di un sistema formativo integrato
- Una modalità di coordinamento affinché tutti gli stakeholder possano essere coinvolti nei processi decisionali
- Definizione dell'offerta formativa e delle sue peculiarità
- Stesura di un programma di lavoro e calendarizzazione di alcuni momenti di confronto in presenza, da integrare mediante l'utilizzo di una comunità di pratica.
- Monitoraggio continuo del processo

### **1.1.3. Fasi**

#### **Start Up (Fase 1)**

La prima fase, o fase di start-up, prevede l'organizzazione di incontri, formali ed informali, tra il promotore e gli altri attori che si ritiene importante coinvolgere (si prevede la possibilità di inserire anche in fasi successive attori chiave non coinvolti inizialmente).

Tali incontri hanno la finalità di:

- identificare gli **obiettivi comuni** per rendere competitiva ed innovativa l'industria turistica del Territorio PTI Pinerolese attraverso la qualifica delle competenze professionali
- predisporre le **condizioni** per favorire il passaggio dalla formazione all'apprendimento
- riconoscere il **contributo** di ciascun attore coinvolto nella Learning Area e il suo ruolo
- definire un **calendario di attività** di medio-lungo periodo condivise dagli attori
- garantire un **sistema permanente di informazione e comunicazione** tra gli stakeholder

## **Definizione ed avvio (Fase 2)**

Le tappe salienti di questa seconda fase di lavoro sono:

- creazione di un gruppo di lavoro
- definizione piano di lavoro
- analisi dell'offerta formativa (esistente e potenziale)
- analisi della domanda (esistente e potenziale)
- Individuazione e analisi delle buone pratiche sperimentate su altri territori
- Creazione di una piattaforma dedicata al confronto ed al reperimento delle informazioni da parte dei soggetti coinvolti
- Stipula di un protocollo d'intesa tra gli attori coinvolti

## **Coordinamento e gestione della Learning Area (Fase 3)**

Una volta avviata la Learning Area, la gestione della stessa avverrà mediante un **comitato di pilotaggio** che si coordinerà con il Comitato di Coordinamento Istituzionale e sarà supportato da diversi tavoli di lavoro trasversali per mezzo dei quali mantenere aggiornato il gruppo di lavoro sulle criticità e le opportunità che si presentano.

E' inoltre prevista, come strumento per la collaborazione e comunicazione tra i diversi attori, la creazione di una **comunità di pratica** alla quale possono accedere tutti gli addetti ai lavori. Per meglio definire il concetto di comunità pratica, si pensi ad un gruppo che si costituisce al fine di affrontare i problemi della propria pratica professionale e dell'organizzazione in cui questa si esplica, offrendo possibilità di confronto, di lavoro, di studio, di dialogo e più in generale di interazione su larga scala.

L'analisi delle difficoltà incontrate in precedenti esperienze di gestione di sistemi complessi in modo integrato suggerisce come la disponibilità di luoghi di confronto e apprendimento,

anche virtuali, possa facilitare l'integrazione tra i diversi soggetti coinvolti che in questo modo vengono ad avere maggiori occasioni di confronto e coordinamento.

Infine si predisporrà un **sistema di monitoraggio** al fine di mantenere aggiornato il quadro delle esigenze formative e così da realizzare un servizio di customer satisfaction. Questa operazione consentirà di mantenere un contatto continuativo e diretto con gli operatori formati in modo da insaturare un processo di apprendimento permanente.

## **1.2. Rapporti instaurati sul territorio con altri soggetti pubblici o privati (esplicitazione sinergie)**

Attori da coinvolgere, al fine di raggiungere gli obiettivi definiti, saranno gli Enti Pubblici, l'ATL, la Fondazione XX Marzo 2006 (eredità olimpica), Operatori Turistici Privati, CPI, Agenzie formative presenti sul territorio e accreditate dalla Regione Piemonte quali: Infor Consorzio Interaziendale per la Formazione di San Secondo di Pinerolo; Casa di Carità Arti e Mestieri di Pinerolo e di Giaveno; C.I.O.F.S. - F.P. Piemonte di Perosa Argentina e Cumiana; Enfap Piemonte di San Secondo di Pinerolo; Consorzio Formazione Innovazione Qualità di Pinerolo; Formont di Oulx; Engim di Pinerolo; Csea di Villar Perosa e tutti i soggetti che verranno identificati nel corso della creazione della Learning Area.

Risulta ancora troppo marginale il coinvolgimento degli operatori turistici in azioni di formazione.

Al termine di uno screening preliminare relativo ai bisogni formativi, si è pervenuti alla definizione di alcune prime ipotesi di carattere formativo inerenti:

1. la promozione di standard dei servizi al turista e il sostegno della riqualificazione delle imprese turistiche, con priorità per gli adeguamenti dovuti a normative di sicurezza, per la classificazione e la standardizzazione dei servizi turistici;
2. lo sviluppo di competenze e professionalità legate alle forme di accoglienza in ambito rurale, del turismo gastronomico, agriturismo, l'articolazione di una serie di proposte formative con particolare attenzione a forme di accoglienza quali il bed & breakfast ;
3. la sensibilizzazione del sistema turistico verso le opportunità offerte da marchi di qualità, di certificazione ecologica, e di riconoscimento e valorizzazione dei prodotti tipici quali:

**Yes!Torino Quality for travellers:** nell'ottica di sviluppare la qualità del sistema ricettivo alberghiero locale, la Camera di Commercio di Torino, in collaborazione con Provincia e

Città di Torino, AICQ Associazione Italiana Cultura Qualità Piemontese, Atl "Turismo Torino", Atl "Montagnedoc", Atl "Canavese e Valli di Lanzo", Ascom, Confesercenti, Federalberghi, Adat-Assotel e Aica-Unione Industriale di Torino, ha attivato il progetto "Yes!Torino Quality for travellers", marchio di qualità con ottica pluriennale, costruito maggiormente sulle esigenze del territorio della provincia.

In questa direzione si è posto l'obiettivo iniziale di creare un sistema di identificazione e valutazione degli elementi indicanti la qualità di una struttura ricettiva alberghiera, di qualsivoglia categoria del territorio provinciale, al fine di selezionare, garantire ed accompagnare le imprese del settore nella ricerca di un continuo miglioramento della qualità.

I due concetti fondamentali alla base del progetto sono:

- qualità, concetto immediatamente significativo e comprensibile in ambito turistico, che in campo alberghiero indica non soltanto genericamente un "buon albergo", ma la rispondenza a precisi requisiti. Ciascuna struttura, nell'ambito della propria categoria di appartenenza, deve poter rispondere complessivamente ad un criterio di qualità che sia di assoluta garanzia per chi la sceglie;

- ospitalità intesa come il "plus", offerto dai pochi, il qualcosa in più che differenzia. E' il calore, l'attenzione, la particolare cura, la capacità di offrire non un'impersonale accoglienza, ma un'esperienza di contatto, anche legata alla cultura e alle caratteristiche proprie del territorio.

### **"Marchio collettivo della qualità dei B&B della Provincia di Torino"**

La Provincia di Torino ha sostenuto negli ultimi anni lo sviluppo dei servizi ricettivi extra - alberghieri, ed in particolare del modello rappresentato dai "Bed & Breakfast

L'esperienza della Provincia di Torino sui Bed and Breakfast ha avuto inizio nel maggio 1999 con l'attivazione di un progetto rivolto a donne disoccupate e finalizzato alla creazione d'impresa nel settore della ricettività extra alberghiera.

Alla luce degli esiti positivi ottenuti con l'azione di diffusione, le iniziative per lo sviluppo e la qualità dei B&B della Provincia di Torino sono state inserite nella progettazione strategica finalizzata a valorizzare e sviluppare l'offerta turistica provinciale. Con il progressivo aumento delle strutture ricettive con modello B&B, è stato istituito il "Marchio collettivo della qualità dei B&B della Provincia di Torino" con l'obiettivo di selezionare, garantire ed accompagnare le strutture nella ricerca di un continuo miglioramento dell'accoglienza, mettendo in risalto le qualità dei servizi a disposizione degli ospiti e consentendo ai Bed & Breakfast che aderiscono di essere identificati come strutture di eccellenza.

**Bollino Blu della Ristorazione:** Sicurezza alimentare e igiene nei pubblici esercizi rappresentano un elemento di forte interesse per l'opinione pubblica, come per gli

esercenti, che vi riconoscono un aspetto di elevata qualificazione dei servizi di ristorazione.

Da qui è scaturita l'iniziativa tra il Ministero della Salute e la Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) "Protocollo di intesa in tema di salute e sicurezza alimentare" di certificare, tramite appositi Organismi, la conformità della attività di ristorazione ad un regolamento volontario per la sicurezza alimentare, per la qualità e l'igiene delle aree critiche all'interno dei pubblici esercizi. Chi aderisce all'iniziativa e dimostra di rispettare i requisiti previsti dal regolamento, ottiene come riconoscimento un Marchio denominato Bollino Blu della Ristorazione.

I requisiti per ottenere il bollino blu si reggono sostanzialmente su tre capisaldi:

Formazione continua: competenza e consapevolezza quale garanzia basilare per il consumatore. Deve essere attivo un processo di formazione continua per assicurare competenza, consapevolezza e coinvolgimento del personale di ogni livello. Il responsabile dell'esercizio deve seguire un percorso di formazione continua pianificato e documentato, e tutto il personale deve essere consapevole del proprio ruolo e responsabilità nella protezione degli alimenti.

I collaboratori devono partecipare ad almeno 3 incontri l'anno di aggiornamento interno documentato, e deve essere verificata l'efficacia del percorso formativo. **Ecolabel** attestato di eccellenza che garantisce il rispetto di particolari criteri ambientali e può essere assegnato a tutte le strutture ricettive che offrono agli ospiti un servizio di pernottamento a pagamento: bed&breakfast, alberghi, locande, villaggi turistici, rifugi di montagna, agriturismo, ma anche campeggi ed altre infrastrutture per l'accoglienza turistica.

Le strutture ricettive a marchio Ecolabel europeo garantiscono alloggi salubri, un'alimentazione a base di prodotti biologici e tipici locali, l'uso di detergenti delicati per la biancheria, la promozione di fonti rinnovabili di energia e un'informazione ambientale all'ospite in grado di accrescerne la consapevolezza e l'impegno ecologico quotidiano.

4. l'attivazione di iniziative formative rivolte alla promozione e al marketing;
5. l'attivazione di proposte formative permanenti rivolte alla conoscenza delle lingue straniere e dei sistemi informatici;
6. una serie di proposte formative rivolte all'animazione territoriale
7. la promozione rivolta all'incremento delle iniziative imprenditoriali che assicurino buone prospettive di crescita ed integrazione con il territorio e l'ambiente, anche attraverso il coinvolgimento del MIP. Il **Mip Mettersi in Proprio** servizio promosso dalla Provincia di Torino a supporto alla creazione di nuove imprese formato da un insieme articolato di azioni volte a diffondere una cultura imprenditoriale, a stimolare

la nascita di idee d'impresa e a favorire la creazione e lo sviluppo di nuove attività di successo.

Nell'ottica della definizione di un "sistema territoriale" coeso e competitivo si ritiene fondamentale agire secondo una nuova cultura dello sviluppo orientata alla piena sinergia e cooperazione degli attori locali.

In particolare per quanto riguarda la formazione degli apprendisti, **si propone l'attivazione di maggiori sinergie tra le agenzie formative presenti nel territorio con compiti di analisi del fabbisogno e progettazione di progetti formativi ad hoc** che consentano di erogare una formazione di qualità legata alle reali esigenze del settore.

Il coinvolgimento attivo degli operatori nei percorsi formativi consentirà di portare a un miglioramento della qualità complessiva dell'offerta e di contribuire a valorizzare e far conoscere gli aspetti più significativi del territorio, della cultura e delle produzioni locali.

### **1.3. Risultati ed effetti attesi**

Il progetto rientra nello spirito legato agli obiettivi direttamente connessi sia alle politiche attive del lavoro (difesa e sviluppo dell'occupazione) e sia nella predisposizione dell'offerta di formazione professionale.

In tal senso sarà necessario intervenire sui diversi aspetti che concorrono allo sviluppo turistico quali:

- Rendere le imprese del territorio più competitive e innovative.
- Favorire un supporto efficace da parte della pubblica amministrazione.
- Rendere le agenzie formative maggiormente in grado di far emergere potenziale innovativo ed imprenditoriale presente sul territorio.
- Aiutare gli operatori e i residenti a migliorare il loro apporto al buon funzionamento del sistema turistico.

Come evidenziato dal **Piano Strategico per il Turismo della Provincia di Torino** risultano fondamentali **la cultura dell'accoglienza e la centralità delle risorse umane.**

*Il Piano strategico rileva "che gli investimenti sul turismo (sia privati che pubblici) daranno risultati soddisfacenti nella misura in cui cresceranno il tasso di imprenditorialità e di professionalità sia individuali che collettivi, sia pubblici che privati. Questo implica che è soprattutto sullo sviluppo delle risorse umane che in questa fase gli enti pubblici dovrebbero spostare la loro attenzione. Dopo aver tanto investito sugli elementi "hard" è arrivato il*

*momento di lavorare soprattutto sugli elementi “soft”, la cui carenza impedisce al sistema di esprimere tutte le sue potenzialità.”*

Il Piano strategico individua poi dal punto di vista operativo una serie di azioni che potrebbero supportare lo sviluppo della cultura dell'accoglienza e la centralità delle risorse umane quali:

1. Promozione e finanziamento di ricerche operative, volte a dare un supporto diretto agli operatori turistici. Molto importante è anche l'impegno a far “circolare” in modo adeguato le ricerche ed i materiali sviluppati, sia attraverso Internet sia mediante l'organizzazione di workshop e seminari;
2. Sostegno ad attività di sensibilizzazione rivolte non solo agli operatori turistici, volte fra l'altro a diffondere nella collettività la consapevolezza del contributo che il turismo può dare allo sviluppo dell'economia locale;
3. Promozione di iniziative di formazione (seminari, stage per i giovani, pubblicazioni di manuali, ecc.) e di supporto agli operatori turistici (consulenza, rassegne stampa ragionate, canalizzazione di contatti utili);
4. Promozione di sistemi di controllo e di certificazione della qualità, ponendo attenzione alla loro duplice valenza: certificazione nei confronti degli utenti ma anche (e soprattutto) momento di diffusione di conoscenze e best practice e quindi, momento di crescita professionale degli operatori coinvolti;
5. Promozione dell'imprenditorialità locale (attraverso iniziative di sensibilizzazione, formazione, finanziamento agevolato)
6. Marketing territoriale nei confronti di potenziali investitori provenienti da fuori provincia, anche con il supporto delle strutture a livello regionale delegate a svolgere questo tipo di attività.

La creazione di una Learning Area inciderà su cambiamenti di tipo immateriale che sono direttamente collegati alla capacità di lavorare, in stretta collaborazione, per lo sviluppo del territorio. Sono inoltre direttamente collegati al cambiamento di percezione rispetto al ruolo del turismo e all'importanza della formazione lungo tutto l'arco della vita (Life Long Learning). Comporterà, inoltre, miglioramenti a livello economico, sociale e ambientale che per buona parte sono la conseguenza dei primi.

I principali benefici che la creazione di una learning area comporta sono:

- Creazione di reti e collaborazioni tra i soggetti coinvolti e che al momento vivono un livello di comunicazione insufficiente.

- Innalzamento della qualità dei servizi sia a livello di formazione, sia nei confronti dell'utente finale del prodotto turistico.
- Sviluppo di una strategia comune di approccio al turismo ed al sistema della formazione in ambito turistico.
- Incremento dell'apporto fornito dai singoli operatori turistici, e dalla cittadinanza in generale, al buon funzionamento del sistema turistico con ripercussioni positive anche su aspetti quali la gestione ambientale e la riqualificazione del territorio.
- Aumento dell'attenzione dei cittadini, ed in particolare di coloro che operano in ambito turistico, all'importanza di un continuo accrescimento delle proprie competenze.

L'insieme di tutti questi fattori non può che contribuire ad un accrescimento della competitività del territorio dal punto di vista dell'offerta turistica.

Portando l'analisi sul piano relativo alla collocazione delle risorse umane, pur non potendo stimare con esattezza un incremento nel breve periodo, è possibile evidenziare, così come del resto si è già verificato in altre aree con esperienza analoga, un **incremento dell'occupazione** legato alla maggior competitività locale. L'importanza di questo fenomeno va evidenziato soprattutto in virtù di un processo di **diversificazione dell'offerta occupazionale** del territorio rispetto ai settori tradizionali che di recente hanno attraversato momenti di difficoltà.

Lo sviluppo rapido del turismo ha dato come risultato un sistema complesso e con livelli di dinamicità molto elevati. A questo proposito è possibile parlare di un modificarsi continuo delle professionalità e delle strutture che le compongono.

A tal fine, si rende necessario puntare ad una continua ricerca di figure manageriali capaci di introdurre innovazione e formazione ad alto livello di flessibilità per garantire nuove e più complete professionalità.

#### **1.4. Soggetto attuatore dell'intervento e/o erogatore del servizio**

Sulla base delle considerazioni sopra riportate, ossia del ruolo centrale dell'Università nell'ambito della creazione di un **Polo di Alta Formazione Turistica** e dell'importanza di avere un attore in grado di fare da coordinatore del processo, è stato individuato come soggetto più indicato il **CUEA** (Consorzio per la Formazione Universitaria in Economia Aziendale – Pinerolo). Tale scelta è giustificata dalla terzietà del Cuea rispetto ad operatori economici privati operanti nell'ambito della formazione e del turismo, dalla possibilità di

fungere da raccordo tra il mondo universitario e il territorio e dalla capacità di rappresentare le istanze sia degli enti pubblici che delle imprese.

La gestione della Learning Area verrà poi condotta con un approccio partecipativo che possa includere ad un livello decisionale e di coordinamento una rappresentanza di tutti gli interessi posti in gioco.

Inoltre si prevede **la costituzione presso il CUEA di un gruppo di lavoro composto da ricercatori universitari con l'obiettivo di sviluppare attività di ricerca** volta a rispondere alle esigenze operative e ai fabbisogni conoscitivi delle imprese e delle istituzioni del turismo e al bisogno di innovazione e aggiornamento dei contenuti formativi sui temi di turismo.

Il Gruppo di lavoro sarà istituito con compiti prevalenti di ricerca nel campo del Turismo e nei campi delle discipline Ambientali, Culturali, Geografiche e Territoriali connessi con il Turismo.

In particolare si occuperà di:

- attività di elaborazione culturale, di ricerca teorica ed applicata, di consulenza nei campi dello sviluppo turistico locale, dell'analisi e valutazione delle risorse turistiche, dello studio degli impatti ambientali, culturali e territoriali delle attività turistiche, della congruità degli indirizzi di sviluppo turistico locale con le direttive e le indicazioni formulate in ambito internazionale;
- attività di studio, ricerca, consulenza finalizzate, in generale, all'avanzamento scientifico ed applicativo delle teorie e delle metodologie di analisi, programmazione, progettazione e gestione del settore, avendo particolare attenzione alle prospettive aperte, nel campo dello sviluppo sostenibile locale centrato sul turismo, dall'evoluzione della normativa, dall'innovazione tecnologica, dall'introduzione di nuove forme di pianificazione, progettazione e gestione sostenibile dello sviluppo turistico, dalle esigenze di tutela e valorizzazione delle identità culturali locali;
- promozione e agevolazione dello sviluppo delle relazioni scientifiche tra studiosi italiani e stranieri operanti nei settori dello sviluppo turistico locale, dell'analisi e valutazione delle risorse turistiche, dello studio degli impatti ambientali, culturali e territoriali delle attività turistiche, della congruità degli indirizzi di sviluppo turistico locale con le direttive e le indicazioni formulate in ambito internazionale;
- promozione di iniziative per il trasferimento e la diffusione dei risultati della ricerca attraverso convegni, seminari, pubblicazioni, ed ogni altro mezzo utile a raggiungere dette finalità;
- promozione del miglioramento dell'integrazione tra l'Università e le realtà territoriali operanti nel settore.

### **1.5. Modalità di gestione**

La modalità di gestione prevista è quella mista tra attori pubblici e privati coalizzati in una partnership ad alto valore aggiunto.

## **2. COMPATIBILITA' URBANISTICA**

Non sussistono elementi di carattere urbanistico, trattandosi di un'azione essenzialmente immateriale.

## **3. FATTIBILITA' TECNICA**

### **3.1. Scelte tecniche "di base".**

L'intervento si caratterizza come azione materiale, per cui non richiede un'analisi di tipo tecnico. Per la descrizione dell'intervento cfr 1.1

### **3.2. Planimetria e cartografia dell'area interessata.**

L'intervento ha natura immateriale e pertanto non è prevista cartografia.

### **3.3. Elenchi catastali delle aree e degli immobili oggetto del programma.**

Informazioni non pertinenti con la natura immateriale dell'intervento

### 3.4. Stima parametrica del costo di costruzione e realizzazione (schema B2)

Si riporta di seguito il costo di realizzazione complessivo degli interventi:

QUADRO COMPLESSIVO INTERVENTI	
Attività	Importo
Progettazione	€ 35.000,00
Informazione/Sensibilizzazione	€ 120.000,00
Retizzazione	€ 80.000
Attività tipiche e formazione-azione	€ 345.000,00
Comunicazione interna/esterna	€ 80.000,00
Gestione e animazione della comunità di pratica	€ 75.000,00
Applicativi informatici	€ 15.000,00
<b>Totale</b>	<b>€ 750.000,00</b>

#### SCHEMA B2 - COSTO ATTIVITA' AZIONI IMMATERIALI

#### CODICE INTERVENTO A6. 1.1

#### QUADRO ECONOMICO SINTETICO

<b>a)</b>	<b>Totale importo attività</b>	€ 750.000,00
<b>b)</b>	<b>Somme a disposizione</b>	
b1)	arredi	-
b3)	consulenze, ecc.	€
b4)	imprevisti	€
b5)	IVA totale	€ 150.500,00
	<i>parziale</i>	€ 150.000,00
	<b>Totale costo di realizzazione</b>	<b>€ 900.000,00</b>

### **3.5. Eventuali costi di acquisizione delle aree e/o degli immobili con assenso dei proprietari.**

L'intervento non prevede l'acquisizione di aree o immobili

### **3.6. Eventuali oneri aggiuntivi a carico del comune**

Non si segnalano costi aggiuntivi

### **3.7. Eventuali problemi su cui porre l'attenzione in fase progettuale**

Non si segnalano problemi particolari.

## **4. SOSTENIBILITA' FINANZIARIA**

### **4.1. Stima dei costi di gestione e/o erogazione del servizio**

Non sono previsti costi di gestione del servizio un volta che questo sia andato a regime. I costi di mantenimento coincidono con la partecipazione ai tavoli di lavoro ed alla comunità i pratica da parte del personale dei soggetti coinvolti, che si intende a titolo gratuito.

### **4.2. Stima delle entrate/proventi derivanti dall'investimento**

Il progetto non è finalizzato a generare entrate dirette, quanto a creare un sistema formativo che ha caratteristiche di bene pubblico o, meglio, di bene pubblico locale per la competitività destinato a sostenere (ed attrarre) le attività economiche legate al turismo. In assenza

dell'azione pubblica, infatti, la formazione è soggetta al fenomeno del free riding, per cui nessuno ha interesse a formare il capitale umano al proprio interno.

I benefici, quindi, non sono legati a ritorni diretti, quanto ad effetti indiretti, i quali si generano nel medio periodo e si riflettono sulla maggiore redditività delle imprese, che a sua volta produce effetti moltiplicativi a livello di sistema.

#### **4.3. Sostenibilità dei costi a carico dell'Amministrazione locale**

Le risorse sono a valere sul livello regionale. A livello locale resta in carico il mantenimento ed il rafforzamento delle attività formative già in corso, le quali costituiscono elemento di strutturazione del progetto complessivo.

## 5. PROCEDURE

### 5.1. Descrizione puntuale dei passaggi procedurali che si intendono attuare per ottenere nulla osta, autorizzazioni, etc. e stima dei tempi previsti

Informazioni non pertinenti con la natura immateriale dell'intervento

### 5.2. Indicazione delle scadenze temporali di tutte le fasi necessarie alla realizzazione dell'intervento

Cronoprogramma (schema S1)

- [vedi schema - S1];

S1 - CRONOPROGRAMMA INTERVENTO: POLO DI ALTA FORMAZIONE E DI UNA LEARNING AREA												
Fasi	2009				2010				2011			
	1 trim	2 trim	3 trim	4 trim	1 trim	2 trim	3 trim	4 trim	1 trim	2 trim	3 trim	4 trim
Progettazione	■	■	■	■								
Informazione/Sensibilizzazione		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Retizzazione				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Attività tipiche e formazione-azione					■	■	■	■	■	■	■	■
Comunicazione interna/esterna							■	■	■	■	■	■
Gestione e animazione della comunità di pratica							■	■	■	■	■	■

\*indicare il periodo di riferimento (mese, trimestre, semestre, ecc.)