

**CONVEGNO AVVISO FONDIMPRESA 4/2017 “COMPETITIVITA’” I SCADENZA
COMPETENZE INTERNAZIONALI PER AZIENDE CHE ESPORTANO**

Il lavoro certificato nell’export alimentare

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI, LOGGE UFFIZI CORTI FIRENZE

5 MARZO 2019

Quadro Nazionale e Quadro Europeo delle Qualifiche

Michela Bastianelli

Responsabile del Punto di Coordinamento Nazionale - EQF
ANPAL - Struttura II Monitoraggio e valutazione della formazione professionale e del FSE



L'European Qualification Framework – EQF

- **QUADRO DI RIFERIMENTO COMUNITARIO** per mettere in trasparenza e comparare le qualificazioni dei Paesi aderenti e per favorire l'apprendimento permanente
- **Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 Aprile 2008**
Aggiornata il 22 Maggio 2017
- **SI APPLICA A TUTTE LE QUALIFICAZIONI** da quelle scolastiche fino ai livelli più alti di istruzione e formazione accademica e professionale

8 LIVELLI - DALLA MINIMA ALLA MASSIMA COMPLESSITA'



39 Paesi Aderenti

Referenziazione delle qualificazioni italiane a EQF

In che modo è stata condotta la referenziazione a EQF in Italia?



Quali qualificazioni sono state referenziate a EQF?

- Qualificazioni rilasciate dal Ministero dell'istruzione, università e ricerca
- Qualificazioni rilasciate dalle Regioni sulla base di Accordi Stato-Regioni (IFP, IFTS, ITS)

Quali qualificazioni NON sono state referenziate a EQF?

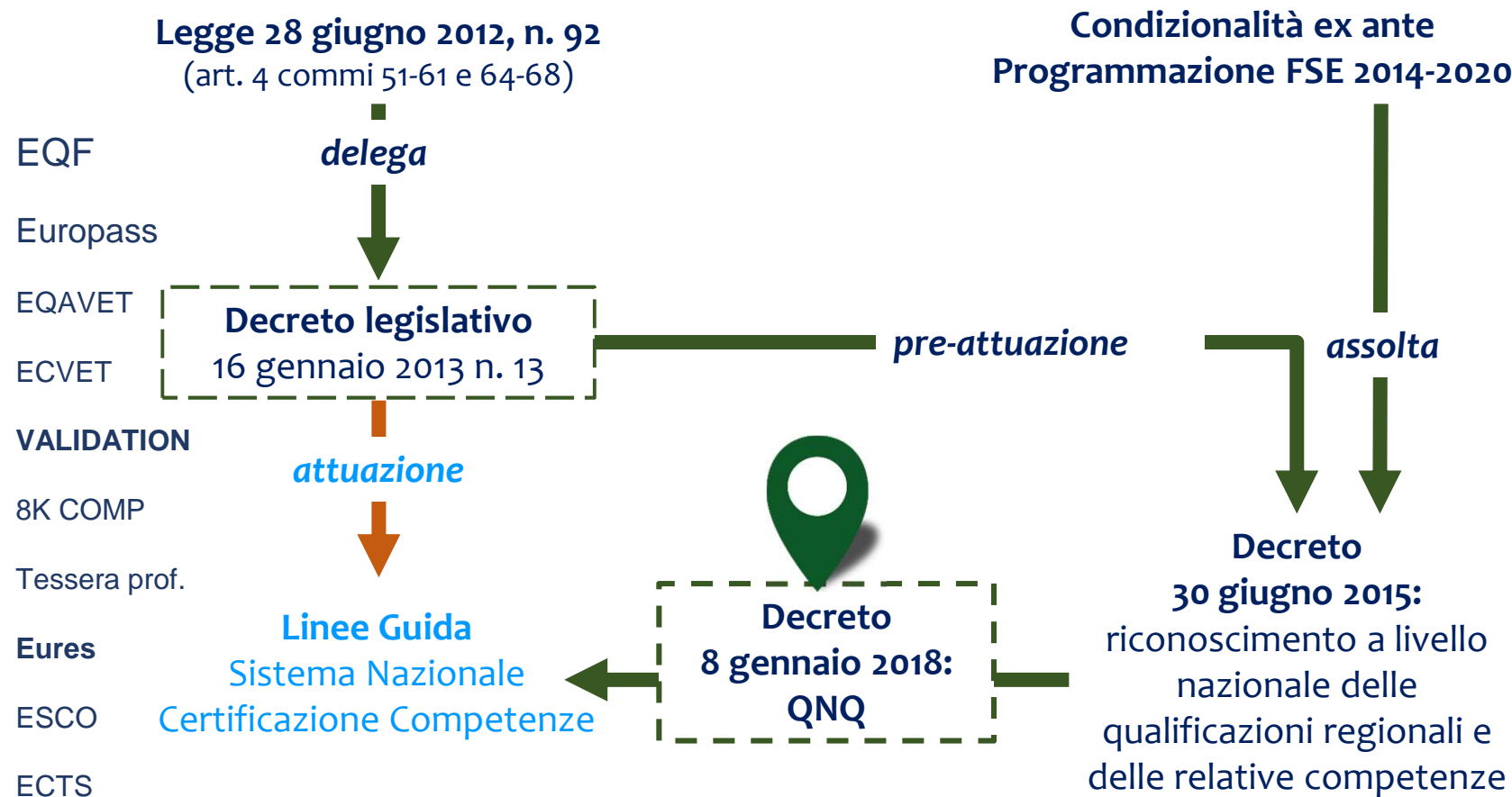
- Qualificazioni della filiera della formazione professionale regionale
- Professioni regolamentate

Primo Rapporto italiano di referenziazione a EQF (ISFOL, 2012)

LIVELLO EQF	Titolo, Qualificazione
1	Diploma di licenza media
2	Certificato competenze base in esito all'assolvimento dell'obbligo di Istruzione
3	Attestato di qualifica di operatore professionale (IeFP triennale)
4	Diploma liceale Diploma istruzione tecnica Diploma istruzione professionale Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale) Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS)
5	Diploma di tecnico superiore (ITS)
6	Laurea Diploma accademico di I livello
7	Laurea magistrale Diploma accademico di II livello Master universitario I livello Diploma accademico di specializzazione (I livello) Diploma di perfezionamento o Master (I livello)
8	Dottorato di ricerca (PhD) Diploma accademico formazione alla ricerca Diploma specializzazione Master universitario di II livello Diploma accademico specializzazione (II livello) Diploma di perfezionamento (II livello)

ISFOL

Sistema nazionale di certificazione delle competenze



Sistema nazionale di Certificazione delle Competenze – I pilastri



- ✓ Repertorio Nazionale è un META- Repertorio (non elenco ma dispositivo relazionale)
- ✓ La sua infrastruttura è l'Atlante del lavoro e delle qualificazioni <https://atlantelavoro.inapp.org/>
- ✓ L'Atlante si basa su due strumenti ordinatori: Classificazione Settori economico professionali
Quadro Nazionale delle Qualificazioni

Principali caratteristiche del Quadro Nazionale delle Qualificazioni

Basato su impianto e descrittori Eqf

**Articolato su 8 Livelli e 3 Dimensioni
(Conoscenze, abilità, responsabilità e autonomia)**

Orientato ai risultati di apprendimento

**Aumentato con sottodescrittori per renderlo applicabile a tutti i
contesti dell'apprendimento (studio e lavoro)**



4 Dicembre 2018

Presentazione del Decreto istitutivo del Quadro Nazionale delle Qualificazioni QNQ

Convegno nazionale
organizzato dal
PCN EQF di ANPAL



Sono intervenuti:

ANPAL

Commissione Europea

Ministero del Lavoro e
delle Politiche Sociali

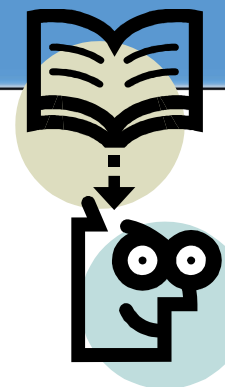
Ministero dell'Istruzione
Università e Ricerca

Coordinamento delle
Regioni

INAPP

Documentazione e
Podcast dell'evento
sono disponibili sul
Portale dell'ANPAL

[http://www.anpal.gov.it/europa/
/European-Qualifications-
Framework/Pagine/Document
azione.aspx](http://www.anpal.gov.it/europa/European-Qualifications-Framework/Pagine/Documentazione.aspx)



Obiettivi, Vantaggi e Potenzialità del QNQ

a) Migliorare l'accessibilità, la trasparenza e la permeabilità delle qualificazioni

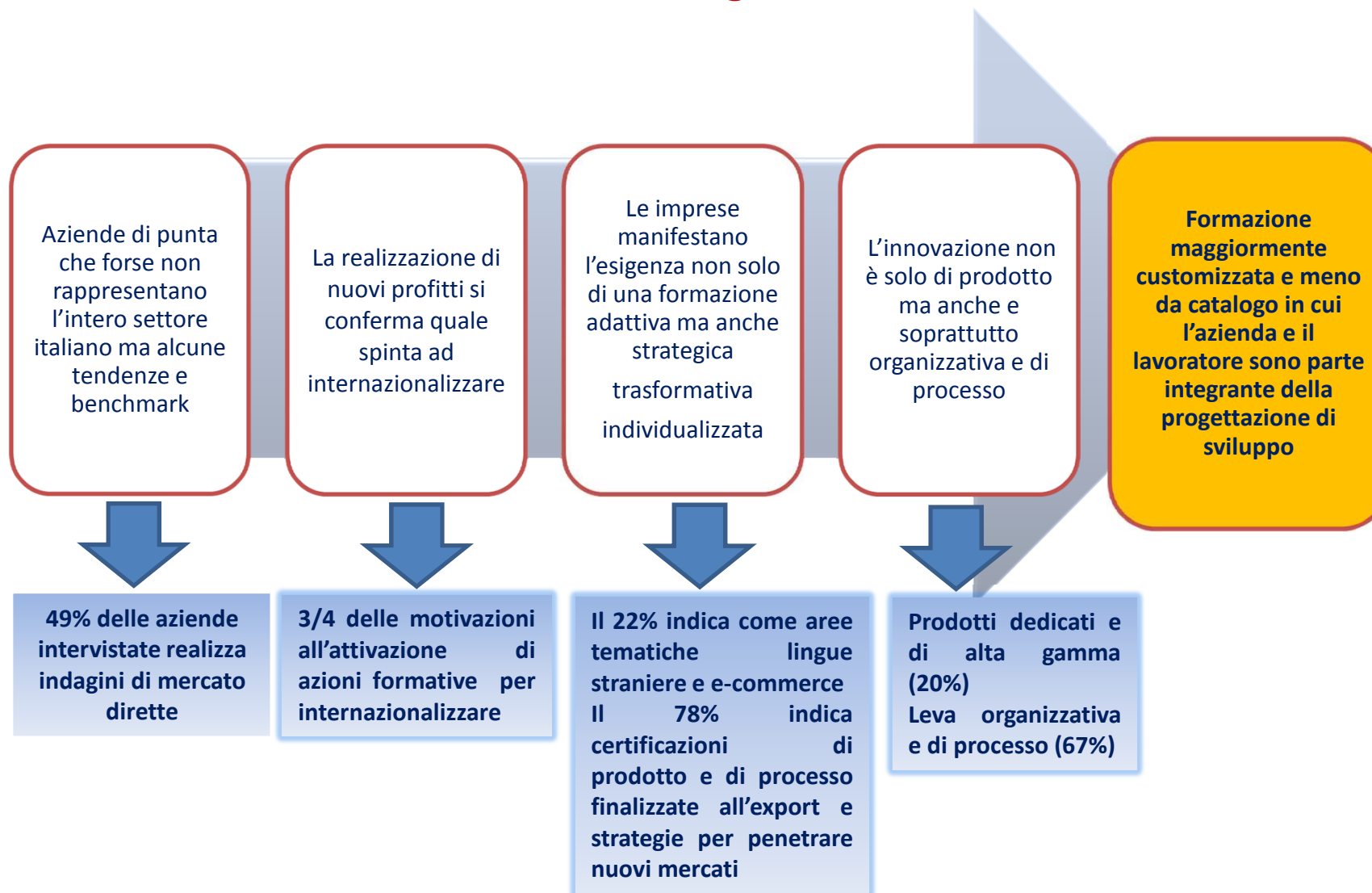
b) facilitare la spendibilità delle qualificazioni in ambito nazionale ed europeo, anche in funzione della mobilità geografica e professionale

c) promuovere la centralità della persona e la personalizzazione dei percorsi attraverso l'analisi dei fabbisogni

d) Contribuire alla qualità della formazione e all'accrescimento delle competenze possedute dagli individui in una prospettiva di crescita personale, civica, sociale e occupazionale.

e) valorizzare le esperienze individuali anche attraverso l'individuazione, la validazione e la certificazione delle competenze acquisite nei contesti non formali e informali

Alcuni spunti di riflessione dall'Indagine sull'internazionalizzazione



Utilizzo degli strumenti del SNCC per la Formazione Continua

Progettare per competenze

Analisi
dettagliata
della
produzione,
organizzazione,
e RU finalizzata
allo sviluppo
competitivo di
impresa
rispetto ai
driver del
mercato

Investimenti in
capitale umano e
strategie di
recruitment
coerenti con gli
indirizzi di
sviluppo
anche in una
logica di *reverse
mentoring*

Personalizzazione
dei servizi di
apprendimento/
formazione
e valorizzazione
del patrimonio di
competenze dei
lavoratori e
dell'impresa
(approccio duale
co-progettazione)

Formazione
continua
progressiva,
modulare ed
incrementale in una
prospettiva di
*lifelong e lifewide
learning*
(diritto soggettivo)

		occupati	occupati	tasso di variazione
		2011	2016	2011 - 2016
ADA di PRODUZIONI ALIMENTARI				
ADA.2.136.401	Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari	4859	3947	-9
ADA.2.136.402	Progettazione alimentare	3987	3695	-3,3
ADA.2.136.404	Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	952	560	-23
ADA.2.136.405	Organizzazione e gestione del processo produttivo	8326	20642	39,4
ADA.2.136.410	Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	8150	14016	23,5
ADA.2.139.411	Confezionamento ed etichettatura	29218	39633	13,2
ADA.2.143.420	Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali in produzione di farine e semole	7080	7688	3,6
ADA.2.143.422	Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno	19330	18846	-1,1
ADA.2.143.423	Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza	7080	7688	3,6
ADA.2.143.424	Produzione industriale di pasta (secca e fresca)	7080	10999	19,1
ADA.2.144.426	Produzione di prodotti di pasticceria artigianale	18007	31603	24,4
ADA.2.144.429	Produzione di prodotti di panetteria artigianale	60515	67305	4,6
ADA.2.144.447	Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)	60515	67305	4,6
ADA.2.149.448	Produzione di latte alimentare	19407	25577	12
ADA.2.149.449	Produzione di formaggi freschi e molli	18169	25028	13,9
ADA.2.149.450	Produzione di formaggi stagionati	18169	25028	13,9
ADA.2.149.451	Produzione di panna e burro	18169	25028	13,9
ADA.2.149.452	Produzione di yogurt	18169	25028	13,9
ADA.2.149.454	Produzione di gelati	33202	46670	14,8
ADA.2.150.455	Produzione di nettari, succhi e confetture	33202	46670	14,8
ADA.2.150.456	Produzione di conserve vegetali	33202	46670	14,8
ADA.2.150.459	Produzione prodotti di IV Gamma	5557	6777	8,6
ADA.2.150.460	Produzione di caffè	4135	9773	37,4
ADA.2.150.461	Produzione di zucchero di canna e di barbabietola	563	601	2,8
ADA.2.150.462	Produzione di olio vergine	1825	1825	-0,4
ADA.2.150.463	Produzione di oli di semi e di oli raffinati			3,8
ADA.2.150.464	Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche			3,6
ADA.2.151.465	Macellazione e prima lavorazione della carne			1,5
ADA.2.151.466	Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti			3,7
ADA.2.151.467	Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti			3,7
ADA.2.151.470	Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, s...			3,7
ADA.2.151.471	Lavorazione dei prodotti ittici - molluschi e frutti di mare			3,7
ADA.2.152.473	Produzione di vino			7,1
ADA.2.152.474	Produzione di birra			7,1
ADA.2.152.475	Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori			7,1
ADA.2.152.476	Produzione di bevande analcoliche e gassate			7,1
ADA.2.152.477	Produzione di acque minerali			7,1
ADA.2.153.478	Prima lavorazione e trattamenti del tabacco	383	590	18,8
ADA.2.258.457	Produzione di omogeneizzati e liofilizzati ad uso alimentare	13467	21571	20,5
ADA.2.258.458	Produzione di piatti pronti da cuocere	72413	92395	10,6

L'area di attività che evidenzia un maggiore incremento è di tipo organizzativo

SEP	Tasso di variazione 2011-2016
Agricoltura, silvicoltura e pesca	4,42
Produzioni alimentari	9,28
Estrazione gas, petrolio, carbone, minerali e lavorazione pietre	-3,02
Chimica	-0,27
Vetro, ceramica e materiali da costruzione	-10,95

Il caso



<http://www.affaritaliani.it/economia/noberasco-compie-110-anni-li-festeggia-nella-fabbrica-del-futuro-di-carcare-544145.html>

L'inizio dell'internazionalizzazione

L'AD di Noberasco: «Puntiamo a far conoscere il nostro marchio made in Italy nei mercati internazionali evoluti, in grado di riconoscere il valore di un brand. Riteniamo di essere particolarmente attrattivi con la nostra specifica e consolidata competenza nel biologico senza conservanti, scelta che ha alle spalle un progetto e una complessiva strategia aziendale. È il motivo per cui siamo divenuti partner di riferimento per la Grande distribuzione organizzata (Gdo): è un reciproco rapporto di fiducia che puntiamo a sviluppare a livello globale con le grandi catene estere.

Gli investimenti più importanti li abbiamo fatti in automazione, per semplificare l'attività di movimentazione all'interno del nostro stabilimento. Abbiamo inserito navette laser guidate con scaffalature compattabili. Un unico software gestisce il posizionamento del bancale all'interno delle celle frigo: questo ovviamente ha semplificato molto la nostra attività, perché prima erano i nostri operatori che dovevano andare all'interno delle celle per posizionare i bancali e prelevarli. Inoltre la percentuale di errore umano è ormai scomparsa in quanto la tracciabilità della frutta Noberasco è ormai interamente meccanizzata».

Gli strumenti del sistema nazionale di certificazione delle competenze a sostegno della PROGETTAZIONE PER COMPETENZE

QNQ - Atlante - SIUPL

- *Mapping* per le imprese rispetto al comparto, filiera...
- Business intelligence attraverso big data e small data per l'individuazione di tendenze e fabbisogni dell'impresa
- *Assessment* delle competenze interne e pianificazione e sviluppo RU e ricerca di nuove professionalità
- Aggancio ai sistemi dell'offerta di formazione
- Validazione e certificazione delle competenze comunque acquisite
- Progettazione per competenze della formazione continua
- Incontro domanda e offerta di lavoro e di formazione
- Fascicolo elettronico dell'individuo per tracciare gli apprendimenti della persona
- Spendibilità transfrontaliera delle competenze attraverso EQF e l'interoperabilità dei sistemi nazionali con ESCO

Prossimi impegni

Linee guida del Sistema nazionale di certificazione delle competenze per gli enti pubblici titolari

Aggiornamento del Rapporto di referenziazione delle qualificazioni italiane a EQF/NQF



Grazie per l'attenzione

michela.bastianelli@anpal.gov.it

Punto Nazionale di Coordinamento EQF

