

PRESENTAZIONE PIANO

Codice Piano Formativo: AVS/034A/17II

Titolo Piano Formativo: “Agri-food Action Plan – Piano d’azione per la competitività del settore agroalimentare”

SOGGETTO ATTUATORE

Il presente Piano è presentato dalla Associazione Temporanea di Impresa (ATI) costituita in data 04/03/2019 da: IAL INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO MARCHE SRL – IMPRESA SOCIALE, Società di formazione della CISL che opera nella regione Marche(Soggetto Capofila).

IAL INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO EMILIA ROMAGNA SRL - IMPRESA SOCIALE, Società di formazione della CISL che opera nella regione Emilia Romagna (Soggetto Mandante).

IAL INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO S.R.L. IMPRESA SOCIALE (IAL NAZIONALE), Società di formazione della CISL che opera su tutto il territorio nazionale (Soggetto Mandante).

AMBITO DI INTERVENTO

L’ambito di intervento del Piano è settoriale, AGROALIMENTARE ed è rivolto ad aziende beneficiarie sul territorio nazionale nelle seguenti regioni:

ABRUZZO, CAMPANIA, EMILIA ROMAGNA, MARCHE, UMBRIA.

La distribuzione delle imprese aderenti al Piano tra le 5 Regioni rientra nell’ambito delle condizioni di cui al punto 2 II. dell’Avviso 4/2017.

AREE TEMATICHE

Il Piano Formativo “Agri-food Action Plan – Piano d’azione per la competitività del settore agroalimentare” rappresenta un insieme organico di azioni ed interventi orientati allo sviluppo di competenze ritenute strategiche per sostenere il progetto/intervento di sviluppo delle aziende afferenti alla FILIERA AGROALIMENTARE dei territori coinvolti che hanno dichiarato il proprio interesse alla partecipazione al Piano.

In rimando all’analisi condotta con le aziende ed in relazione alla scelta delle tre aree tematiche indicate nell’art. 3 dell’Avviso 4/2017, il presente Piano trova un livello di integrazione e specializzazione sulle seguenti aree tematiche:

- QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI
- INNOVAZIONE DELL’ORGANIZZAZIONE

OBIETTIVI GENERALI

Gli obiettivi generali del Piano sono:

- contribuire all'innalzamento della competitività aziendale;
- valorizzare i progetti-intervento aziendali rilevati in sede di analisi dei fabbisogni;
- colmare i gap evidenziati dalle imprese in relazione alle competenze del proprio personale;
- favorire le istanze di qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti e di innovazione organizzativa espresse dalle imprese aderenti;
- realizzare un Piano formativo complesso in grado di rispondere sia alle esigenze di competitività aziendale sia alle esigenze di sviluppo del settore oggetto di questo intervento, ossia l'agroalimentare italiano;
- erogare contenuti ed utilizzare metodologie adeguate alle esigenze espresse dalle imprese in termini di competitività e aderenti ai gap individuati;
- soddisfare i gap dichiarati dalle aziende in fase di analisi dei fabbisogni, rispondendo contemporaneamente ai fabbisogni formativi dei lavoratori quali attori protagonisti nell'ambito delle strategie aziendali.

INDICATORI DI RISULTATO:

1.296 ore di formazione da erogare

203 lavoratori da formare

37 aziende coinvolte, di cui 12 della regione Marche (Province interessate: Ancona, Fermo, Macerata, Pesaro), 4 della regione Emilia Romagna (Province interessate: Reggio Emilia, Parma, Forlì Cesena), 11 della regione Campania (Province interessate: Napoli, Caserta, Salerno), 7 della regione Abruzzo (Province interessate: Pescara, Chieti, L'Aquila), 3 della regione Umbria (Province interessate: Perugia, Terni).

OBIETTIVI SPECIFICI:

Gli obiettivi specifici del Piano "Agri-food Action Plan" sono:

1. Ottimizzare i processi produttivi e renderli più efficaci e efficienti armonizzandoli ai dettami degli standard internazionali di qualità per il settore agroalimentare;
2. Migliorare l'efficienza dei processi attraverso tecniche e strumenti efficaci ed efficienti;
3. Sviluppare la capacità competitiva delle aziende attraverso interventi sui modelli organizzativi;
4. Migliorare la visibilità delle aziende attraverso nuovi metodi di comunicazione interna ed esterna.

La seguente tabella evidenzia gli obiettivi specifici a cui il progetto nel complesso mira, con i dettagli delle varie azioni formative, delle aziende associate e della provenienza territoriale:

OBIETTIVI SPECIFICI	AZIONI FORMATIVE	AZIENDE	REGIONE
OTTIMIZZARE I PROCESSI PRODUTTIVI E RENDERLI PIÙ EFFICACI E EFFICIENTI ARMONIZZANDOLI AI DETTAMI DEGLI STANDARD INTERNAZIONALI DI QUALITÀ PER IL SETTORE AGROALIMENTARE	QUALIFICARE LA PRODUZIONE ALIMENTARE SECONDO LO STANDARD ISO 22000:2005	BEFOOD SRL	UMBRIA
		CASEIFICIO MOZZARICCA DI SDINO ANTONIO	CAMPANIA
		COOP. RIVABIANCA	CAMPANIA
		EMIRO ANIELLO	CAMPANIA
		ITACI SRL	MARCHE
		SANMARCO GROUP SRL	CAMPANIA
		SERLINI SNC DI SERLINI GENNARO E VITO	CAMPANIA
		TORREFAZIONE CARBONELLI DI CARBONELLI LUIGI S.A.S	CAMPANIA
		ULTRAMAR CAFFE'	MARCHE

			EMIRO ANIELLO	CAMPANIA	
		QUALIFICAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO: LO STANDARD IFS	LA PASTA DI ALDO DI ALZAPIEDI MARIA	MARCHE	
			TORREFAZIONE CARBONELLI DI CARBONELLI LUIGI S.A.S	CAMPANIA	
		SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA' PER L'EXPORT ALIMENTARE NEI MERCATI NORDAMERICANI	FILOTEA EXPERIENCE SOC. COOP.	MARCHE	
		L'ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI: LA NORMA ISO 8586	LA TERRA E IL CIELO SOOC. COOP	MARCHE	
		QUALIFICAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO: LA NUOVA ISO 9001: 2015	NEREA SPA	MARCHE	
		IL RISK MANAGEMENT APPLICATO AI PROCESSI PRODUTTIVI	PROMETEO SRL	MARCHE	
		QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI IN OTTICA LEAN	FABBRICA DELLA BIRRA TENUTE COLLESI SRL	MARCHE	
		GESTIONE INTEGRATA QUALITÀ SICUREZZA AMBIENTE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	MONINI SPA	UMBRIA	
			URBANI TARTUFI	UMBRIA	
		FOOD QUALITY & GREEN SUPPLY CHAIN	CANTINE BOVE S.R.L	ABRUZZO	
			CAPPUCCI SRL	ABRUZZO	
			SOALCA SRL	ABRUZZO	
	MIGLIORARE L'EFFICIENZA DEI PROCESSI ATTRAVERSO TECNICHE E STRUMENTI EFFICACI ED EFFICIENTI		TECNICHE DI CONTROLLO DEL PROCESSO PRODUTTIVO	MARCOZZI GABRIELE & C. S.N.C.	MARCHE
				MARCOZZI SRL	MARCHE
		TECNICHE DI PRODUZIONE: UTILIZZO DI GRANI ANTICHI NELLA PANIFICAZIONE	FRATELLI COLOMBI SRLS	MARCHE	
		TECNICHE E STRUMENTI PER LA PROGRAMMAZIONE, LA GESTIONE E IL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE	ZUARINA SPA	EMILIA ROMAGNA	
		L'OTTIMIZZAZIONE DEI PROCESSI IN MB MANGIMI	MB MANGIMI SPA	EMILIA ROMAGNA	
SVILUPPARE LA CAPACITÀ COMPETITIVA DELLE AZIENDE ATTRAVERSO INTERVENTI SUI MODELLI ORGANIZZATIVI			NUOVI METODI NELL'ORGANIZZAZIONE DEL LUOGO DI LAVORO	CIPOLLETTA RAFFAELE	CAMPANIA
				DISO SUD SOC. COOP. A.R.L.	CAMPANIA
				LE.MAR. SCARL	CAMPANIA
				NUOVA SANTA ROSA SAS DI GUARINO ALBERTO & C	CAMPANIA
		ORGANIZZARE L'IMPRESA IN CHIAVE ECO-SOSTENIBILE	MINICHINO SRL	CAMPANIA	
MIGLIORARE LA VISIBILITÀ DELLE AZIENDE ATTRAVERSO NUOVI METODI DI COMUNICAZIONE INTERNA ED ESTERNA			NUOVI METODI DI COMUNICAZIONE D'IMPRESA PER L'INNOVAZIONE.	LIODRY FOODS SRL	EMILIA ROMAGNA
				PRODA SPA	EMILIA ROMAGNA
				RALO' SRL	MARCHE

OBIETTIVI QUALI/QUANTITATIVI

Caratteristiche delle aziende coinvolte:

Per quanto riguarda le dimensioni delle aziende coinvolte, in accordo con le priorità stabilite dall'Avviso4/2017 e con gli obiettivi previsti dal Piano Formativo, le percentuali risultano essere le seguenti:

81,08 % sono di piccole dimensioni (sia piccole che micro)

10,81 % sono di medie dimensioni

8,11 % sono grandi.

Complessivamente, quindi, il **92,89 %** delle imprese aderenti rientra nella categoria **PMI**.

Il **18,91 %** delle aziende non ha MAI beneficiato della formazione dal 2007.

Per quanto riguarda i settori di appartenenza maggiormente rappresentati, vi sono quello della Produzione di pane e prodotti di panetterie (18%), della Lavorazione e trasformazione di carne (16%), della Produzione pasta (11%).

Caratteristiche dei partecipanti, destinatari della formazione:

- **203** partecipanti, con diversi livelli di inquadramento: personale operativo (circa 45%), figure di tipo impiegatizio (circa 45%), quadri (circa 10%).
- **49** donne (pari al 24,14%)
- **43** lavoratori con età superiore ai 50 anni, lavoratori sospesi, lavoratori stranieri (pari al 21,18%)
- **22** lavoratori giovani con età compresa tra 18 e 29 anni (pari al 10,84%)
- **180** lavoratori provenienti da imprese PMI (pari a 88,67%).

Caratteristiche delle azioni:

- **37** azioni programmate
- **1.296** ore complessive di formazione
- **940** ore in modalità Aula e **356** ore in modalità Training on the job (pari al 27,47%)
- **108** ore in azioni formative interaziendali (pari a 8,33%)
- **1.080** ore di progettazione di dettaglio
- **1.008** ore relative alla Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti (tecniche di produzione)
- **288** ore relative alla Innovazione dell'organizzazione

E' prevista:

- la verifica dell'apprendimento e la conseguente formalizzazione per tutte le azioni del piano, anche per quelle non superiori alle 24 ore
- la certificazione delle competenze per una percentuale di ore del piano superiore al 20%.

PARTNER PREVISTI PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

Considerata la specifica competenza e qualificazione posseduta relativamente alle attività da svolgere e tenuto conto del possibile accrescimento del livello di condivisione sul territorio, alcune delle attività formative inerenti alla voce "A – Erogazione della formazione" dei costi ammissibili verranno affidate a due soggetti Partner:

- TalenTraining Srl
- E.I.T.D. Scarl

Talentraining è un Organismo di Formazione accreditato presso la Regione Abruzzo e qualificato per il Conto di Sistema Fondimpresa per le categorie I-II-III (Ambito Territoriale: Abruzzo). L'apporto di Talentraining alla realizzazione del Piano riguarda la gestione delle seguenti azioni formative:

TITOLO	ORE	AZIENDE BENEFICIARIE	AREA TEMATICHE	REGIONE
Food Quality & Green supply chain	36	CANTINE BOVE S.r.l	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Abruzzo

Food Quality & Green supply chain	36	CAPPUCCI srl	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Abruzzo
Gestire i sistemi per la qualità nella filiera alimentare	36	ENRICO TORO DISTILLERIA CASAURIA srl	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Abruzzo
Gestire i sistemi per la qualità nella filiera alimentare	36	NORCINERIA GIORGIO & C. snc	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Abruzzo
Food Quality & Green supply chain	36	SOALCA SRL	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Abruzzo
Gestire i sistemi per la qualità nella filiera alimentare	36	SOC.COOP.VINICOLA OLEARIA TEATINA	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Abruzzo
Gestire i sistemi per la qualità nella filiera alimentare	36	SPINELLI SRL	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Abruzzo

E.I.T.D. S.c.a r.l. è un ente di formazione accreditato dalla Regione Campania per lo svolgimento di attività formative, è certificato ISO 9001: 2008 per il settore EA-37 ed EA – 35 ed è un soggetto proponente qualificato da Fondimpresa per la presentazione di Piani formativi a valere sul Conto di Sistema per le categorie I-II-III (Ambito Territoriale: Campania).

L'apporto di E.I.T.D. alla realizzazione del Piano riguarda la gestione delle seguenti azioni formative:

TITOLO	ORE	AZIENDE BENEFICIARIE	AREA TEMATICHE	REGIONE
Qualificare la produzione alimentare secondo lo standard ISO 22000:2005	36	CASEIFICIO MOZZARICCA DI SDINO ANTONIO	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Campania
Nuovi metodi nell'organizzazione del luogo di lavoro	36	Cipolletta Raffaele	b. Innovazione dell'organizzazione	Campania
Qualificare la produzione alimentare secondo lo standard ISO 22000:2005	36	COOP. RIVABIANCA	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Campania
Nuovi metodi nell'organizzazione del luogo di lavoro	36	DISO SUD SOC. COOP. A.R.L.	b. Innovazione dell'organizzazione	Campania
Qualificazione del processo produttivo: lo standard ifs	36	EMIRO ANIELLO - TORREFAZIONE CARBONELLI DI CARBONELLI LUIGI S.A.S	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Campania
Qualificare la produzione alimentare secondo lo standard ISO 22000:2005	36	EMIRO ANIELLO - TORREFAZIONE CARBONELLI DI CARBONELLI LUIGI S.A.S	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Campania
Nuovi metodi nell'organizzazione del luogo di lavoro	36	LE.MAR. SCARL	b. Innovazione dell'organizzazione	Campania
Organizzare l'impresa in chiave eco-sostenibile	36	MINICHINO SRL	b. Innovazione dell'organizzazione	Campania
Nuovi metodi nell'organizzazione del luogo di lavoro	36	NUOVA SANTA ROSA SAS DI GUARINO ALBERTO & C	b. Innovazione dell'organizzazione	Campania
Qualificare la produzione alimentare secondo lo standard ISO 22000:2005	36	SANMARCO GROUP SRL	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Campania
Qualificare la produzione alimentare secondo lo standard ISO 22000:2005	36	SERLINI SNC di Serlini Gennaro e Vito	a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Campania

L'Università degli Studi di Camerino vanta n. 7 Scuole di Ateneo tra cui la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute, al cui interno si è costituito il Gruppo di ricerca Qualità e Sicurezza Alimentare (QuaSiAl), nato nel 2005.

In qualità di Soggetto Partner, l'Università:

- Partecipa al CTS Istituito dal Soggetto Proponente quale organo di presidio e supervisione dell'adeguatezza dei contenuti didattici del piano formativo;
- Collabora alla progettazione formativa mettendo a disposizione le professionalità delle Scuole di Ateneo per i percorsi di sviluppo caratterizzanti il Piano;
- Assiste il Soggetto Proponente prima ed attuatore poi nella definizione degli obiettivi e metodologie didattiche nonché nell'individuazione di docenti esperti per azioni su competenze tecniche previste nel Piano e concernenti le specializzazioni caratterizzanti le Scuole di Ateneo dell'Università;
- Partecipa all'attività di certificazione delle competenze in quanto coinvolta nel CTS;
- Ha individuato i Referenti Didattico Scientifici che operando all'Interno della Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute e per propensione allo sviluppo e alla ricerca di soluzioni funzionali allo sviluppo del tessuto produttivo, rappresentano un supporto significativo nelle varie fasi del Piano.