

PIANO FORMATIVO "PERFORMA - PERCORSI FORMATIVI PER MIGLIORARE L'AGROINDUSTRIA"

Finanziato con l'Avviso 1/2016 di Fondimpresa
AVS/059B/16

*SOGGETTO ATTUATORE CAPOFILA:
Consorzio I.S.F.I.Ma. - Istituto per lo Sviluppo, la
Formazione, l'Innovazione ed il Management.*

FOCUS GROUP CONCLUSIVO
Roma, 27 aprile 2018

I SOGGETTI ATTUATORI E I PARTNER ESTERNI

Soggetto proponente e attuatore:

- ▶ ATS fra I.S.F.I.Ma. (soggetto mandante), ASSOFORM ROMAGNA e EITD scart (soggetti manadatari).

Soggetti esterni:

- ▶ Consorzio META (progettazione e monitoraggio);
- ▶ Federalimentare Servizi S.r.l.(attività preparatorie e di accompagnamento);
- ▶ CK Associati srl (divulgazione dei risultati);
- ▶ - IPSEOA “DUCA DI BUONVICINO” (coordinamento scientifico e didattico);
- ▶ ITI «GIORDANI - STRIANO» (coordinamento scientifico e didattico).

GLI OBIETTIVI DEL PIANO

Coerentemente con quanto stabilito dall'Avviso di Fondimpresa 1/2016 «Competitività», la finalità del Piano Formativo "PERFORMA - PERCORSI FORMATIVI PER MIGLIORARE L'AGROINDUSTRIA» era quella di favorire la competitività delle imprese beneficiarie, appartenenti al settore agroalimentare, accompagnandole in specifici interventi di sviluppo competitivo ascrivibili alle seguenti aree tematiche:

1. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti;
2. Digitalizzazione dei processi aziendali;
3. Innovazione dell'organizzazione.

Per ciascuna area tematica, quindi, sono stati individuati specifici obiettivi il cui grado di raggiungimento è stato monitorato al termine delle attività, attraverso la somministrazione, ai referenti aziendali, di una scheda di valutazione dell'impatto della formazione.

OBIETTIVI DEL PIANO

Descrizione obiettivi GENERALI	Indicatori di monitoraggio	Oggetto della valutazione	Grado di soddisfazione rispetto al raggiungimento dell'obiettivo *
Promuovere l'adozione di tecniche di produzione finalizzate al miglioramento continuo degli aspetti legati a igiene e sicurezza alimentare, qualità, ambiente, etichettatura e packaging, sostenibilità produttiva, tracciabilità di filiera	Risultati operativi a medio lungo termine: miglioramento della qualità di processo e di prodotto (es. n. errori; n. verifiche; n. reclami; n. resi; % di scarto della produzione ecc.)	Percezione dei referenti aziendali, ed eventualmente di clienti e fornitori, sulla ricaduta dell'attività formativa sul contesto di riferimento in termini di miglioramento	100%
Promuovere la partecipazione dei lavoratori nella definizione dei processi organizzativi aziendali, nei processi di miglioramento continuo e nell'adozione di specifici indicatori di monitoraggio delle performance aziendali	Risultati operativi a medio lungo termine: miglioramento del clima aziendale, semplificazione organizzativa e maggiore efficienza interna (es. n. gruppi di scambio creati in azienda; % di scarto della produzione; riduzione tempi morti e colli di bottiglia, ecc.)	Percezione dei referenti aziendali sulla ricaduta dell'attività formativa sul contesto di riferimento in termini di miglioramento; Percezione dei lavoratori sulla ricaduta dell'attività formativa sul clima aziendale	100%
Promuovere l'implementazione di processi di automazione digitale inerenti l'introduzione di specifici software informatici in azienda	Risultati operativi a medio lungo termine: miglioramento della produttività e maggiore efficienza interna nella gestione delle risorse (es. n. procedure informatizzate attivate)	Percezione dei referenti aziendali sulla ricaduta dell'attività formativa sul contesto di riferimento in termini di miglioramento	100%

Il dato deriva dalle schede di customer satisfaction somministrate a ciascun referente aziendale. Tutti i referenti aziendali hanno risposto positivamente agli item di valutazione dell'impatto della formazione sulle performance aziendali

IL FABBISOGNO FORMATIVO AZIENDALE

La progettazione delle azioni formative, quindi, è nata da una attenta analisi del fabbisogno concentrata sull'individuazione di progetti e interventi di «competitività» aziendale riconducibili alle seguenti macro aree:

Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti

Interventi/progetti intrapresi dalle aziende beneficiarie per favorire il proprio sviluppo competitivo:

1. Ampliamento e diversificazione della gamma produttiva;
2. Diversificazione di mercato e aumento delle proprie quote nei mercati esteri (attraverso la GDO che attraverso il retail);
3. Ridefinizione del paniere dei fornitori con un'attenzione alla rintracciabilità e alla qualità della filiera;
4. Ridefinizione della rete distributiva;
5. Ridefinizione dei disciplinari di controllo della qualità e del protocollo HACCP;
6. Ridefinizione del sistema di etichettatura.

L FABBISOGNO FORMATIVO AZIENDALE

Digitalizzazione dei processi aziendali

Interventi/progetti intrapresi dalle aziende beneficiarie per favorire il proprio sviluppo competitivo:

1. Introduzione di software in grado di digitalizzare ed efficientare i processi di gestione contabile e finanziaria e di gestione del magazzino;
2. Introduzione di software deputati alla pianificazione e gestione assistita delle risorse aziendali (ERP).

Innovazione dell'organizzazione

Interventi/progetti intrapresi dalle aziende beneficiarie per favorire il proprio sviluppo competitivo:

1. Incrementare il grado di partecipazione dei singoli lavoratori alle scelte aziendali e al monitoraggio di specifici indicatori di performance aziendale, stabiliti in maniera condivisa, al fine di innescare virtuosi processi di empowerment organizzativo;
2. Ridurre sprechi, colli di bottiglia e “tempi morti” nel ciclo di produzione mediante l'adozione di modelli organizzativi ispirati ai principi della Lean production.

FABBISOGNO FORMATIVO AZIENDALE

Fonte dei progetti e interventi di «competitività» aziendale rilevati, è stato identificato il gap di competenze da colmare per agevolare i lavoratori e le aziende nel proprio percorso di sviluppo competitivo.

nessità di sviluppare le competenze professionali dei dipendenti in: Controllo della produzione e della qualità; Certificazione di sostenibilità; Certificazione di sostenibilità; Certificazione dei prodotti; Tecniche di conservazione, di stoccaggio e distributive; Progettazione agroalimentare; Etichettatura e packaging; Tracciabilità e tracciabilità di filiera.

nessità di sviluppare le competenze professionali informatiche dei dipendenti, nello specifico all'utilizzo di sistemi di gestione aziendale e controllo di gestione informatizzati e alla gestione informatica del magazzino.

nessità di sviluppare le competenze professionali dei dipendenti legate a: Adozione di modelli organizzativi e produttivi di tipo “Lean”; Definizione di obiettivi di performance aziendali, esprimibili in termini di indicatori di risultato e di impatto della produzione e di valori target da raggiungere, e, di conseguenza, misurabili; Definizione di sistemi di misurazione e monitoraggio periodico degli indicatori di performance aziendali e progettazione di piani di miglioramento continuo, conformi anche ai vigenti sistemi normativi di certificazione aziendale (ISO 9001; ISO 14000 ecc.).

LE AZIONI FORMATIVE IN RISPOSTA AL FABBISOGNO RILEVATO

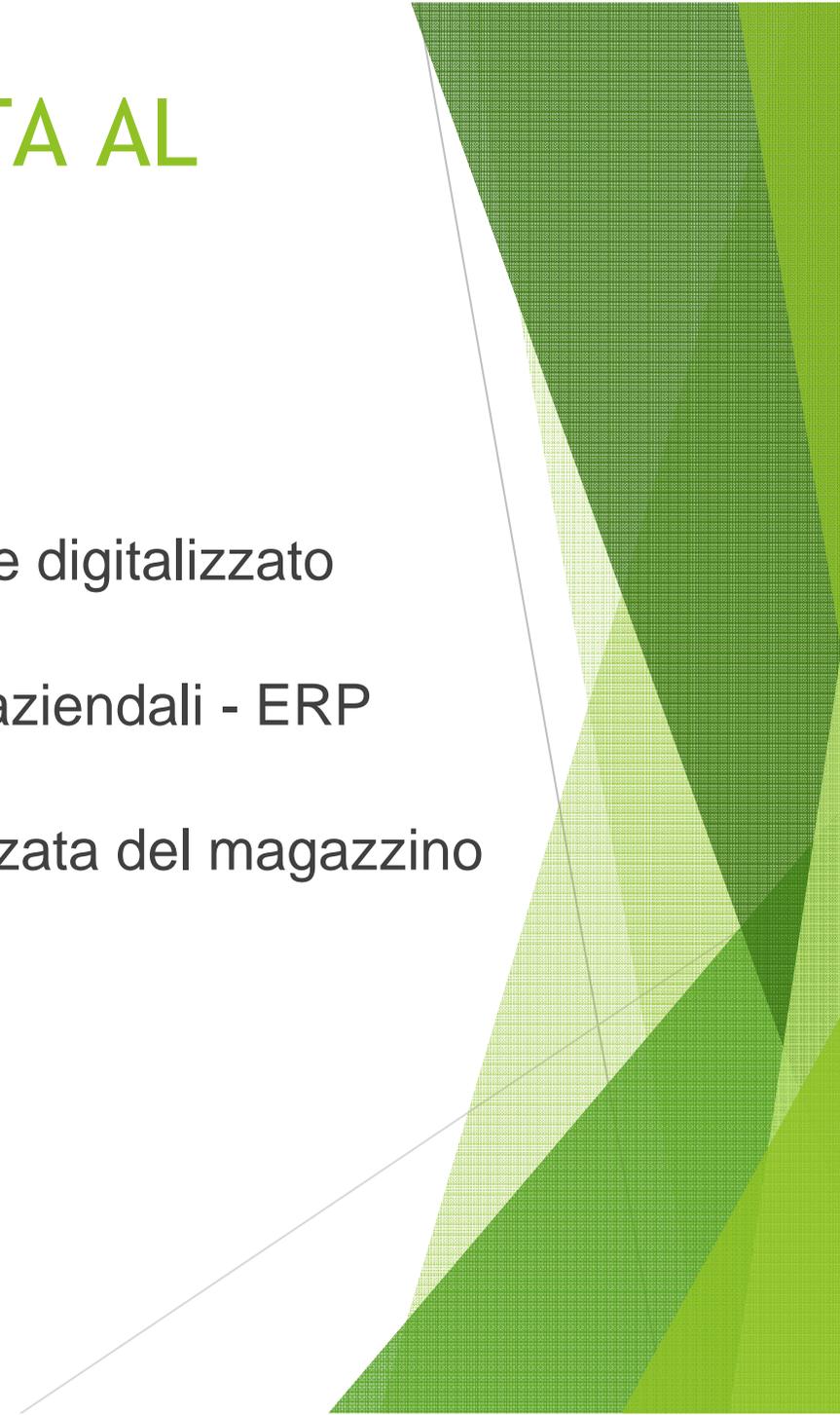
essità di sviluppare le
petenze professionali dei
ndenti in: Controllo della
duzione e relativa sostenibilità;
ificazione dei prodotti;
niche di conservazione, di
caggio e distributive;
gettazione agroalimentare;
hettatura e packaging;
ccciabilità e rintracciabilità di
a.

1. Tecniche di controllo della produzione agroalimentare e biologica
2. Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari
3. Sicurezza alimentare: standard BRC e IFS
4. La certificazione di qualità dei prodotti e delle aziende agroalimentari
5. La logistica distributiva dei prodotti agroalimentari
6. Tecniche di produzione sostenibile nel sistema agroalimentare
7. Progettazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto
8. Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e agroalimentari
9. Gestione delle tecniche di conservazione dei prodotti agroalimentari

LE AZIONI FORMATIVE IN RISPOSTA AL FABBISOGNO RILEVATO

essità di sviluppare le
competenze professionali
formative dei dipendenti, nello
specifico, all'utilizzo di sistemi di
gestione aziendale e controllo di
gestione informatizzati e alla
gestione telematica del magazzino.

1. Controllo di gestione digitalizzato
2. Sistemi informativi aziendali - ERP
3. Gestione informatizzata del magazzino



LE AZIONI FORMATIVE IN RISPOSTA AL FABBISOGNO RILEVATO

nessità di sviluppare le
mpetenze professionali dei
endenti legate a: Adozione di
delli organizzativi e produttivi di
o "Lean"; Definizione di obiettivi di
formance aziendali, esprimibili in
nini di indicatori di risultato e di
atto della produzione e di valori
get da raggiungere, e, di
seguenza, misurabili; Definizione
sistemi di misurazione e
onitoraggio periodico degli
catori di performance aziendali e
gettazione di piani di
miglioramento continuo, conformi
che ai vigenti sistemi normativi di
tificazione aziendale (ISO 9001;
O 22000 ecc.).

1. Lean manufacturing
2. KAI-ZEN: miglioramento continuo
3. Lean thinking: pensare "snello"
4. Principi di HACCP e I requisiti ISO 22000 per la gestione delle problematiche igienico sanitarie
5. L'implementazione di un sistema di gestione nell'organizzazione del luogo di lavoro
6. Standard Work: standardizzare le attività operative e bilanciarle
7. Analisi delle prestazioni aziendali: dalla costruzione degli indicatori al relativo monitoraggio
8. Lean Production
9. La valutazione degli impatti ambientali ed energetici di un'impresa agroalimentare
10. Tecniche di vendita
11. Progettazione del Sistema di Autocontrollo HACCP
12. Organizzazione del posto di lavoro (5S) e gestione a vista
13. Gestione Operativa: principi fondamentali
14. Le novità introdotte dalla nuova norma UNI EN ISO:9001

ALCUNI INDICATORI DI RISULTATO

- ▶ N. di imprese coinvolte: 42 su 41 previste
- ▶ % di variazione delle imprese beneficiarie: 21,95% a fronte del 30 % consentito
- ▶ N. di lavoratori coinvolti: 280 su 254 previsti
- ▶ N. di regioni coinvolte: 3 su 3 previste
- ▶ N. di ore erogate: 1373 su 1373 previste
- ▶ N. di azioni erogate: 62 su 62 previste (2 azioni non valide)
- ▶ % di variazione delle azioni progettate: 0 % a fronte del 20 % consentito

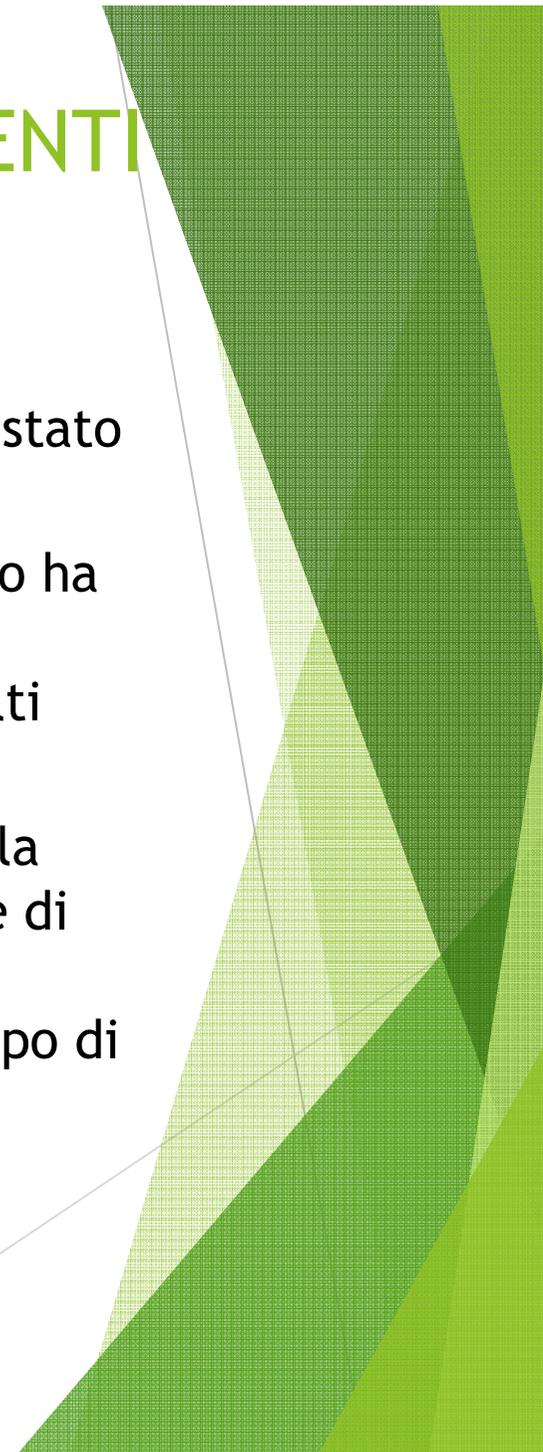
Livello di conseguimento degli obiettivi quantitativi: 100%

IL PROCESSO DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

Per tutte le azioni formative di durata uguale o superiore a 24 ore è stato previsto un momento di verifica dell'apprendimento.

Il sistema di verifica e valutazione degli apprendimenti implementato ha previsto la somministrazione di una prova strutturata di profitto. Lo strumento è stato costruito con la collaborazione dei docenti coinvolti nell'erogazione delle attività formative.

Il soggetto attuatore ha raccolto tutta la documentazione relativa alla valutazione degli apprendimenti ed ha elaborato i dati emersi al fine di stabilire, rispetto all'intero Piano, il grado di efficacia delle attività formative espresso in termini di assimilazione di conoscenze e sviluppo di abilità operative da parte dei lavoratori coinvolti.



VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

che si sono concluse con la verifica degli apprendimenti

Titolo Azione	Ore svolte	Azienda	Modalità di verifica	n. lavoratori parte
Alimentare: standard BRC e IFS	42	CECAS	Test a risposta multipla	6
Alimentare: standard BRC e IFS	42	FELICE CONSERVE SRL	Test a risposta multipla	6
Alimentare: standard BRC e IFS	44	LA RINASCITA DI LUIGI ROMANO & FIGLI S.R.L.	Test a risposta multipla	6
Struttura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari	24	DOLCE ARTIGIANO DI MAZZEO GENNARIO & C.	Test a risposta multipla	4
Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e agroalimentari	24	ESTEJA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	Test a risposta multipla	6
Software di gestione digitalizzato	24	PREZIOSI FOOD S.p.A.	Test a risposta multipla	9
Formativi aziendali - ERP	24	ARTIGIAN PIADA SRL	Test a risposta multipla	3
Formativi aziendali - ERP	24	CANUTI TRADIZIONE ITALIANA SRL	Test a risposta multipla	17
Formativi aziendali - ERP	24	LA GALVANINA SPA	Test a risposta multipla	5
Logistica distributiva dei prodotti agroalimentari	24	NEW FACTOR SPA	Test a risposta multipla	6
Formativi aziendali - ERP	24	DITTA PAOLINI SNC	Test a risposta multipla	2
Automatizzata del magazzino	24	DITTA PAOLINI SNC	Test a risposta multipla	2
Produzione sostenibile nel sistema agroalimentare	32	OLITALIA SRL	Test a risposta multipla	4

VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

azioni che si sono concluse con la verifica degli apprendimenti

Titolo Azione	Ore svolte	Azienda	Modalità di verifica	n. lavoratori parte
zione della qualità alimentare: microrganismi di interesse co, materie prime, progettazione e ottimizzazione del	40	CASEIFICIO DEI PINI S.R.L.	Test a risposta multipla	10
zione della qualità alimentare: microrganismi di interesse co, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	DISO SUD SOC. COOP. A.R.L.	Test a risposta multipla	6
e di produzione sostenibile nel sistema agroalimentare	24	DISO SUD SOC. COOP. A.R.L.	Test a risposta multipla	7
zione della qualità alimentare: microrganismi di interesse co, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	MINICHINO S.R.L.	Test a risposta multipla	8
zione della qualità alimentare: microrganismi di interesse co, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	SOFA	Test a risposta multipla	6
zione del Sistema di Autocontrollo HACCP	24	ANTICA PASTICCERIA ARTIGIANALE	Test a risposta multipla	6
zione del Sistema di Autocontrollo HACCP	24	A.C. SRL	Test a risposta multipla	7
zione del Sistema di Autocontrollo HACCP	24	SPINOSA S.p.A.	Test a risposta multipla	5
zione della qualità alimentare: microrganismi di interesse co, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	NOLANA CONSERVE SRL	Test a risposta multipla	6
zione della qualità alimentare: microrganismi di interesse co, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	EMIRO ANIELLO TORREFAZIONE CARBONELLI	Test a risposta multipla	6
zione della qualità alimentare: microrganismi di interesse co, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	CASEIFICIO CARACCIOLO SRL + CASEIFICIO MOZZARICA DI SDINO ANTONIO	Test a risposta multipla	5
di produzione sostenibile nel sistema agroalimentare	24	CASEIFICIO CARACCIOLO SRL + CASEIFICIO MOZZARICA DI SDINO ANTONIO	Test a risposta multipla	5

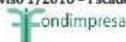
PROCESSO DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI - un esempio di prova di verifica



PIANO FORMATIVO "PERFORMA – Percorsi FORMativi per Migliorare l'Agroindustria"

Codice AVS/0598/16

Finanziato con l'Avviso 1/2016 – I scadenza di Fondimpresa



TEST DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ID AZIONE: 1502136 TITOLO AZIONE "KAIN ZEN: miglioramento continuo"

Nominativo partecipante	
Azienda	
Data di compilazione	
Valutazione	

1. COSA E' LA QUALITA'

- a) L'incrocio tra standard e prestazioni
- b) Un rapporto tra prestazioni e aspettative
- c) Il soddisfacimento delle prestazioni
- d) Un insieme di standard produttivi e realizzativi

2. QUALI SONO LE DIMENSIONI DELLA QUALITA'

- a) Cambiamento - Discontinuità - Miglioramento
- b) Mantenimento - Adeguamento - Involuzione
- c) Mantenimento - Adeguamento - Staticità
- d) Mantenimento - Adeguamento - Miglioramento

3. L'INNOVAZIONE SI PUO' DEFINIRE COME:

- a) Individuazione di standard lavorativi più accurati
- b) Sviluppo di nuovi approcci lavorativi
- c) Sviluppo di nuovi prodotti/servizi, materiali, tecnologie, invenzioni e teorie che sostituiscono le precedenti.
- d) Sviluppo di nuovi strumenti di lavoro applicabili

4. BREAKTHROUGH SI PUO' DEFINIRE COME:

- a) Forti innovazioni che non generano miglioramenti
- b) Cambiamenti discontinui messi in atto per raggiungere lo stesso risultato
- c) Forte miglioramento ottenuto attraverso la concentrazione delle risorse su obiettivi prioritari, in modo da ottenere cambiamenti mirati e rapidi.
- d) Un insieme di miglioramenti che non generano gli stessi risultati

5. IL KAI ZEN È:

- a) Il miglioramento "casuale" mirato e rapido
- b) Il miglioramento continuo "a piccoli passi"
- c) Un miglioramento in fasi storiche diverse ma non continue
- d) Il miglioramento con azioni discontinue

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Le azioni riportate in tabella è stato rilasciato ai partecipanti una specifica certificazione delle competenze.

Titolo Azione	Ore certificabili	Azienda	Modalità di verifica	Soggetto che rilascia
Metodi di controllo della produzione agroalimentare e biologica	19	AGRIOIL SPA	Prova scritta e simulata	Soggetto attuato
Qualità alimentare: standard BRC e IFS	44	LA RINASCITA DI LUIGI ROMANO & FIGLI S.R.L.	Prova scritta e simulata	Soggetto attuato
Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari	24	DOLCE ARTIGIANO DI MAZZEO GENNARIO & C.	Prova scritta e simulata	Soggetto attuato
Valutazione di qualità dei prodotti e delle aziende agroalimentari	20	GHIGI 1870 SPA	Prova scritta e simulata	Soggetto attuato
Metodi di produzione sostenibile nel sistema agroalimentare	32	OLITALIA SRL	Prova scritta e simulata	Soggetto attuato
Valutazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	32	CASEIFICIO DEI PINI S.R.L.	Prova a risposta multipla su piattaforma CERTET	Università degli Studi del Lazio Meridionale Soggetto attuato
Valutazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	32	MINICHINO SRL	Prova a risposta multipla su piattaforma CERTET	Università degli Studi del Lazio Meridionale Soggetto attuato
Valutazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	32	NOLANA CONSERVE SRL	Prova a risposta multipla su piattaforma CERTET	Università degli Studi del Lazio Meridionale Soggetto attuato
Standard di qualità introdotte dalla nuova norma UNI EN ISO:9001	16	R.P. GRASSI SRL R.P. GRASSI ALIMENTARE	Prova scritta e simulata	Soggetto attuato
Valutazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	32	CASEIFICIO CARACCILO S.R.L. CASEIFICIO MOZZARICCA DI SDINO ANTONIO	Prova a risposta multipla su piattaforma CERTET	Università degli Studi del Lazio Meridionale Soggetto attuato

LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Il processo di certificazione delle competenze tecnico professionale è stato realizzato nell'ambito del Piano nel pieno rispetto della normativa nazionale (D.LGS 13 del 16 gennaio 2013), delle indicazioni contenute nel DM 30/06/2015 emanato dal Ministero del Lavoro e della normativa regionale di riferimento .

In seguito della verifica degli apprendimenti, si è proceduto, nelle more dell'entrata in vigore effettiva dei disposti attuativi definiti dalle singole regioni, al rilascio di un documento di attestazione /tracciabilità degli apprendimenti verificati contenente i seguenti elementi minimi:

Dati anagrafici del soggetto in formazione;

Dati di riferimento del Piano;

Dati relativi all'azione formativa di riferimento durata, tipo di competenza, qualificazione o titolo pertinente, competenza/UC, risultati acquisiti in termini di conoscenze e abilità, eventuale grado di apertura degli esiti di apprendimento rispetto ai contenuti previsti dalla UC di riferimento;

Riferimento al repertorio regionale di riferimento;

Modalità di accertamento e valutazione della competenza;

Soggetto che rilascia il documento.

