



PIANO FORMATIVO

“ITACA - Innovare le Tecniche e Aggiornare le Competenze nell’Agroalimentare”



11 Maggio 2017, ore 16,30

Federalimentare , Roma, Viale Pasteur 10 – V piano



Le aziende beneficiarie del Piano operano nella “*filiere agroalimentare*”, che rappresenta uno dei settori portanti dell’economia nazionale sia per numero di occupati sia per contributo alla formazione del PIL.

Il Piano è, pertanto, rappresentativo di uno dei comparti più diffusi e conosciuti al mondo, «**l’Agroalimentare italiano**», un insieme di realtà che mostrano le “**eccellenze**” nazionali; prodotti competitivi e garantiti in termini di sicurezza, gusto e qualità, che rispondono alle esigenze del mercato in continua evoluzione, sperimentando con successo, nel rispetto della tradizione, le tecnologie più avanzate.

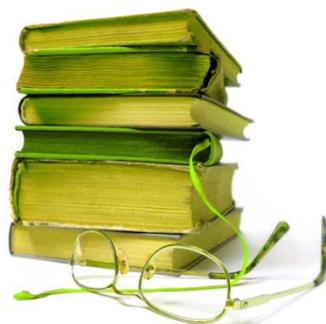
CONTRIBUIRE ALLA CRESCITA DELLA COMPETITIVITA' DELLE AZIENDE DEL SETTORE AGROALIMENTARE ATTRAVERSO IL POTENZIAMENTO E IL RINNOVAMENTO DELLE COMPETENZE DELLE RISORSE UMANE DELLE AZIENDE, QUALE ELEMENTO DETERMINANTE DELLA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE E DEI TERRITORI.



ITACA

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

- **N. 2245** ore di formazione da erogare
- **N. 53** tipologie di azioni formative
- **N. 84** edizioni formative



AREE TEMATICHE	PROGETTI/INTERVENTI AZIENDALI
a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	Interventi di sviluppo delle competenze dei lavoratori centrati sulla tematica delle tecniche di produzione
c. Digitalizzazione dei processi aziendali	Progetti/interventi d'innovazione digitale che riguardano l'introduzione di nuovi processi in azienda o un notevole miglioramento di quelli già esistenti.
d. Commercio elettronico	Sviluppo di attività di commercio elettronico (e-commerce) con vendita diretta ai consumatori (B2B:Business to Consumer) o con vendita tra azienda (B2B:Business to Business) per l'apertura al mercato globale.

PROGETTAZIONE DI DETTAGLIO

N. 2245 ore di formazione da erogare

N. 53 tipologie di azioni formative

N. 84 edizioni formative

PROGETTAZIONE ESECUTIVA

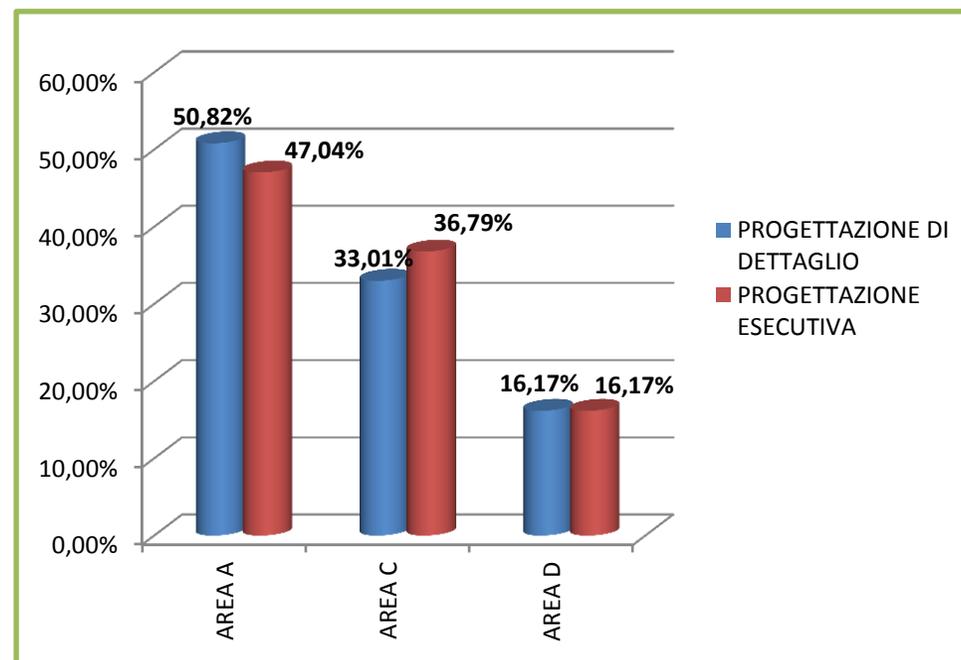
N. 2245 ore di formazione erogata

N. 52 tipologie di azioni formative

N. 83 edizioni formative

N. 8 AZIONI FORMATIVE **ANNULLATE** PER UN TOTALE DI **175 ORE** DI FORMAZIONE

N. 7 NUOVE AZIONI FORMATIVE INSERITE PER UN TOTALE DI **175 ORE** DI FORMAZIONE



ITACA

LE EDIZIONI FORMATIVE

a. QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI					
TITOLO AZIONE FORMATIVA	Ore azione	N. Edizioni progettazione dettaglio	Tot. ore	N. Edizioni progettazione esecutiva	Tot. ore
1. a Nuove linee produttive: l'uso dell'olio di palma	36	1	36	1	36
2. a Corretta prassi igienica per il settore panificazione	8	2	16	2	16
3.a Food Defence	24	1	24	1	24
4. a Normative etichettatura e aggiornamento BRC – IFS	36	1	36	1	36
5.a I regolamenti comunitari 865/04 e 1019/02 ed i requisiti di qualità e sicurezza alimentare richiesti	22	1	22	1	22
6. a Le Good Manufacturing Practices nella gestione del ciclo produttivo di trasformazione olivicola	22	1	22	1	22
7.a Strategie e tecniche di negoziazione	22	1	22	1	22
8. a Tecniche di mercato, organizzazione e pianificazione strategica	26	1	26	1	26
9. a Tecniche di gestione e organizzazione degli spazi di lavoro	32	1	32	1	32

ITACA

LE EDIZIONI FORMATIVE

a. QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI					
TITOLO AZIONE FORMATIVA	Ore azione	N. Edizioni progettazione dettaglio	Tot. ore	N. Edizioni progettazione esecutiva	Tot. ore
10. a Formazione per la gestione della qualità secondo lo standard GLOBAL GAP - Integrated Farm Assurance (IFA) tecnologici	40	2	80	2	80
11. a Tecniche di produzione innovative per la caseificazione	20	1	20	1	20
12. a Tecnologie innovative di produzione e confezionamento	20	7	140	6	120
13. a Tecniche di gestione delle forniture e procedure per la valutazione dei fornitori	40	1	40	1	40
14.a La panificazione: nuove tecniche tra tradizione e Innovazione	20	1	20	0	0
15. a Tecniche di comunicazione della qualità del prodotto	25	4	100	2	50
16. a Tecniche sui metodi di difesa fitosanitaria	20	1	20	0	0
17.a Il processo di etichettatura dei prodotti alimentari: normativa comunitaria e claim nutrizionali e salutistici	20	7	140	7	140
18.a La manipolazione dei generi alimentari e tecniche di conservazione dei prodotti alimentari e delle bevande	25	4	100	5	125

ITACA

LE EDIZIONI FORMATIVE

a. QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI					
TITOLO AZIONE FORMATIVA	Ore azione	N. Edizioni progettazione dettaglio	Tot. ore	N. Edizioni progettazione esecutiva	Tot. ore
19 .a Strategie, gestione e programmazione della produzione	25	1	25	1	25
20. a Tecniche di controllo e gestione della qualità dei prodotti	25	1	25	1	25
21.a Cucina creativa con i prodotti del territorio	25	1	25	0	0
22. a Tecniche di miglioramento degli alimenti (additivi, aromi, enzimi): il quadro legislativo	20	1	20	1	20
23. a La gestione del processo di pianificazione e controllo della produzione	20	1	20	1	20
24. a Tecniche di produzione lavorazione di prodotti agroalimentari	20	1	20	1	20
25. a Nuove tecniche di pasticceria	25	2	50	2	50
19 .a Strategie, gestione e programmazione della produzione	25	1	25	1	25
20. a Tecniche di controllo e gestione della qualità dei prodotti	25	1	25	1	25

ITACA

LE EDIZIONI FORMATIVE

a. QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI					
TITOLO AZIONE FORMATIVA	Ore azione	N. Edizioni progettazione dettaglio	Tot. ore	N. Edizioni progettazione esecutiva	Tot. ore
26. a Metodi per l'applicazione degli standard adottati dalla Grande Distribuzione internazionale	20	3	60	3	60
Il processo di etichettatura dei prodotti alimentari: normativa comunitaria e claim nutrizionali e salutistici*	25	0	0	1	25
* Si precisa che si tratta di una nuova azione formativa, non prevista nella progettazione di dettaglio del Piano					
TOTALE		49	1141	<u>45</u>	<u>1056</u>
Percentuale di ore realizzare nell'area A 47,04%					

ITACA

LE EDIZIONI FORMATIVE

c. DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI					
TITOLO AZIONE FORMATIVA	Ore azione	N. Edizioni progettazione dettaglio	Tot. ore	N. Edizioni progettazione esecutiva	Tot. ore
1.c Il software gestionale E-spresso	36	1	36	1	36
2. c Il software dedicato al controllo di gestione	36	1	36	1	36
3.c Software gestionale interno per il controllo delle scorte e delle commesse	36	1	36	1	36
4. c Il software E-solver per l'amministrazione e la logistica	36	1	36	1	36
5. c Il software per la digitalizzazione delle commesse	36	1	36	1	36
6. c Implementazione del Software Extravirgin per la raccolta dei dati di produzione	16	1	16	1	16
7. c Digitalizzazione dei processi aziendali	24	1	24	1	24
8. c Gestione informatizzata del magazzino	26	2	52	2	52
9. c Qualificazione e digitalizzazione dei processi: Sistema informativo integrato	40	1	40	1	40

ITACA

LE EDIZIONI FORMATIVE

c. DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI					
TITOLO AZIONE FORMATIVA	Ore azione	N. Edizioni progettazione dettaglio	Tot. ore	N. Edizioni progettazione esecutiva	Tot. ore
10.c Qualificazione e digitalizzazione dei processi: Sistema informativo gestionale	24	1	24	1	24
11. c La cantina digitale	40	1	40	1	40
12. c Organizzazione dei processi aziendali tramite software digitale	40	4	160	4	160
13.c Il sistema gestionale per la creazione e digitalizzazione della reportistica, delle statistiche e del data base aziendale	40	1	40	1	40
14. c La gestione digitale dei flussi informativi aziendali	20	2	40	3	60
15. c La gestione digitale delle procedure aziendali per ottimizzare il processo produttivo	20	1	20	1	20
16. c Document management system	40	2	80	2	80
17.c La gestione intelligente di dati e processi attraverso la business intelligence	25	1	25	1	25
10.c Qualificazione e digitalizzazione dei processi: Sistema informativo gestionale	24	1	24	1	24

ITACA

LE EDIZIONI FORMATIVE

c. DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI					
TITOLO AZIONE FORMATIVA	Ore azione	N. Edizioni progettazione dettaglio	Tot. ore	N. Edizioni progettazione esecutiva	Tot. ore
10.c Qualificazione e digitalizzazione dei processi: Sistema informativo gestionale	24	1	24	1	24
11. c La cantina digitale	40	1	40	1	40
12. c Organizzazione dei processi aziendali tramite software digitale	40	4	160	4	160
13.c Il sistema gestionale per la creazione e digitalizzazione della reportistica, delle statistiche e del data base aziendale	40	1	40	1	40
14. c La gestione digitale dei flussi informativi aziendali	20	2	40	3	60
15. c La gestione digitale delle procedure aziendali per ottimizzare il processo produttivo	20	1	20	1	20
16. c Document management system	40	2	80	2	80
17.c La gestione intelligente di dati e processi attraverso la business intelligence	25	1	25	1	25

ITACA

LE EDIZIONI FORMATIVE

c. DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI					
TITOLO AZIONE FORMATIVA	Ore azione	N. Edizioni progettazione dettaglio	Tot. ore	N. Edizioni progettazione esecutiva	Tot. ore
La gestione digitale dei flussi informativi aziendali* <i>* Si precisa che si tratta di una nuova azione formativa, non prevista nella progettazione di dettaglio del Piano</i>	25	0	0	1	25
La Digitalizzazione del processo di pianificazione e controllo dei costi* <i>* Si precisa che si tratta di una nuova azione formativa, non prevista nella progettazione di dettaglio del Piano</i>	24	0	0	1	24
La Digitalizzazione del Bilancio * <i>* Si precisa che si tratta di una nuova azione formativa, non prevista nella progettazione di dettaglio del Piano</i>	16	0	0	1	16
La gestione digitale dei flussi informativi aziendali* <i>* Si precisa che si tratta di una nuova azione formativa, non prevista nella progettazione di dettaglio del Piano</i>	25	0	0	1	25
TOTALE		23	741	27	826

Percentuale di ore realizzare nell'area C. 36.79%

ITACA

LE EDIZIONI FORMATIVE

d. COMMERCIO ELETTRONICO					
TITOLO AZIONE FORMATIVA	Ore azione	N. Edizioni progettazione dettaglio	Tot. ore	N. Edizioni progettazione esecutiva	Tot. ore
1.d E-commerce e Intrastat	36	1	36	1	36
2. d Modelli di e-business	24	1	24	0	0
3. d E-Commerce: metodologie di vendita on-line di prodotti	16	1	16	0	0
4. d Web marketing	40	1	40	1	40
5.d Web 2.0 - conoscere i social media e le loro potenzialità per il marketing	20	2	40	2	40
6. d Il sito aziendale su internet: esserci in maniera efficace	40	2	80	3	120
7.d E-commerce in English for International business	40	1	40	1	40
8.d E-commerce internazionale: come vendere prodotti in Cina	40	1	40	1	40

ITACA

LE EDIZIONI FORMATIVE

d. COMMERCIO ELETTRONICO					
TITOLO AZIONE FORMATIVA	Ore azione	N. Edizioni progettazione dettaglio	Tot. ore	N. Edizioni progettazione esecutiva	Tot. ore
9.d International e-Commerce	22	1	22	1	22
10.d Commercio elettronico: modalità e strategie di vendita on line	25	1	25	1	25
Totale		12	363	<u>11</u>	<u>363</u>
Percentuale di ore realizzare nell'area D. 16.17%					

ITACA

LE AZIENDE

64

INIZIALI



65

A CONSUNTIVO



ITACA LE AZIENDE

65

A CONSUNTIVO



REGIONE	AZIENDE COINVOLTE
EMILIA ROMAGNA	3
LAZIO	5
MOLISE	3
PIEMONTE	9
PUGLIA	3
SICILIA	42
TOTALE	65

REGIONE	AZIENDE RINUNCIATARIE	AZIENDE SUBENTRANTI
EMILIA ROMAGNA	0	0
LAZIO	1	1
MOLISE	0	0
PIEMONTE	1	1
PUGLIA	0	1
SICILIA	5	5
TOTALE	7	8

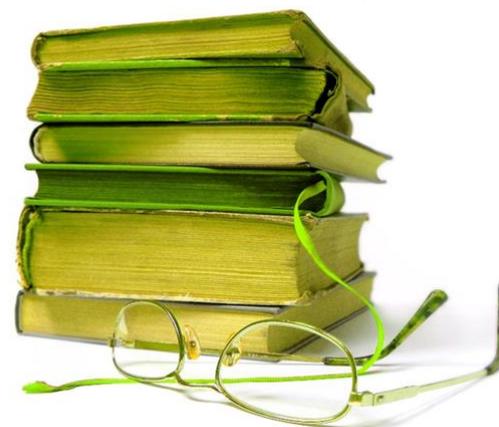
LE AZIENDE SUBENTRANTI

1. A.F.B. ALTERNATIVE FROZEN BURGER SRL (PIEMONTE)
2. ORTI DEL SOLE SOC. COOP. AGRICOLA (LAZIO)
3. DIVELLA SPA (PUGLIA)
4. CVA CANICATTI' SOC.COOP. AGRICOLA (SICILIA)
5. MOLINO SAN PAOLO (SICILIA)
6. CURABA SRL (SICILIA)
7. CANTINA SOCIALE PAOLINI (SICILIA)
8. MOLITORIA SAN PAOLO (SICILIA)

ITACA

RIEPILOGO DATI

- **Progettazioni di periodo realizzate:** n.5 dal 09/05/2016 al 18/04/2017
- **Rimodulazioni:** n.1 della progettazione di periodo 4
- **Azioni formative valide e concluse:** n.83
- **Numero ore di formazione svolte:** n. 2245 (N.1056 h dedicate all'area a.- N. 826 h dedicate all'area c.- e N.633 h dedicate all'area d.)
- **Azioni formative realizzate in modalità interaziendale:** n. 396 ore , pari al 17,63% delle ore realizzate
- **Azioni formative con il rilascio della certificazione delle competenze :** n. 480 ore pari a 21,38% delle ore realizzate.
- **Numero aziende coinvolte:** n. 65
- **Numero aziende nuove:** n. 19 aziende, pari al 29,68%



ITACA

RIEPILOGO DIPENDENTI IN FORMAZIONE



Dimensioni analizzate	Strumento	Variabili da Rilevare (definizione dell'obiettivo)	INDICATORI	Risultati parziali
CUSTOMER SATISFACTION CORSISTI	Questionario di gradimento finale	Atteggiamento, coinvolgimento e apprendimento dei partecipanti	(scala 1-5)	4,5
CUSTOMER SATISFACTION AZIENDE BENEFICIARIE	Questionario di soddisfazione aziendale	Grado di soddisfazione dei dirigenti e/o datori di lavoro delle aziende beneficiarie	(scala 1- 4)	3,8
VALUTAZIONI DEL DOCENTE	Scheda di valutazione a cura del docente	Valutazione generale dei corsisti e della gestione dei percorsi	Insufficiente (1), sufficiente (2), buono (3) , ottimo (4)	BUONO
VALUTAZIONI DEL TUTOR	Scheda di valutazione a cura del tutor	Valutazione generale dei corsisti e del docente	(scala 1-5)	4,98



Grazie per l’attenzione.