



PIANO FORMATIVO

“SAPORI- Sviluppare nell'Agroalimentare Percorsi ORientati all'Innovazione



27 FEBBRAIO 2018, ore 11,00

Federalimentare , Roma, Viale Pasteur 10 – V piano

SAPORI

IL CONTESTO ALLA BASE DELLA PROPOSTA FORMATIVA



Le aziende beneficiarie del Piano operano nella “*filiera 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 stato, 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.



SAPORI

IL CONTESTO ALLA BASE DELLA PROPOSTA FORMATIVA



Sviluppare nell'Agroalimentare Percorsi ORientati all'Innovazione

**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.**



POLIEDRA
progetti integrati

Saip
Formazione



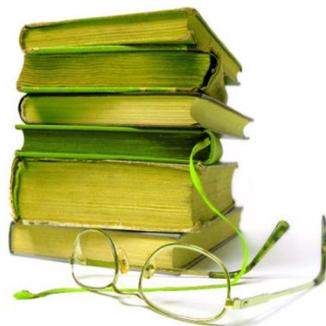
FONDAZIONE
metes

Fondimpresa

SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

- **N. 2255** ore di formazione da erogare
- **N. 60** tipologie di azioni formative
- **N. 86** edizioni formative



| AREE TEMATICHE | PROGETTI/INTERVENTI |
|--|---|
| a. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti | Interventi di sviluppo delle competenze dei lavoratori centrati sulla tematica delle tecniche di produzione . |
| b. Digitalizzazione dei processi aziendali | Progetti o interventi di innovazione digitale che riguardano l'introduzione di nuovi processi in azienda o un notevole miglioramento di quelli già esistenti. |
| f. Internazionalizzazione | Processi di internazionalizzazione, sia in forma indiretta attraverso buyer, importatori e distributori, sia mediante la gestione diretta all'estero, anche tramite partenariati, di una o più fasi di attività (produzione, commercializzazione, logistica, distribuzione), e attività che rientrano nell'ambito di operatività dei "consorzi per l'internazionalizzazione". |

SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

PROGETTAZIONE DI DETTAGLIO

N. 2255 ore di formazione da erogare

N. 60 tipologie di azioni formative

N. 86 edizioni formative

PROGETTAZIONE ESECUTIVA

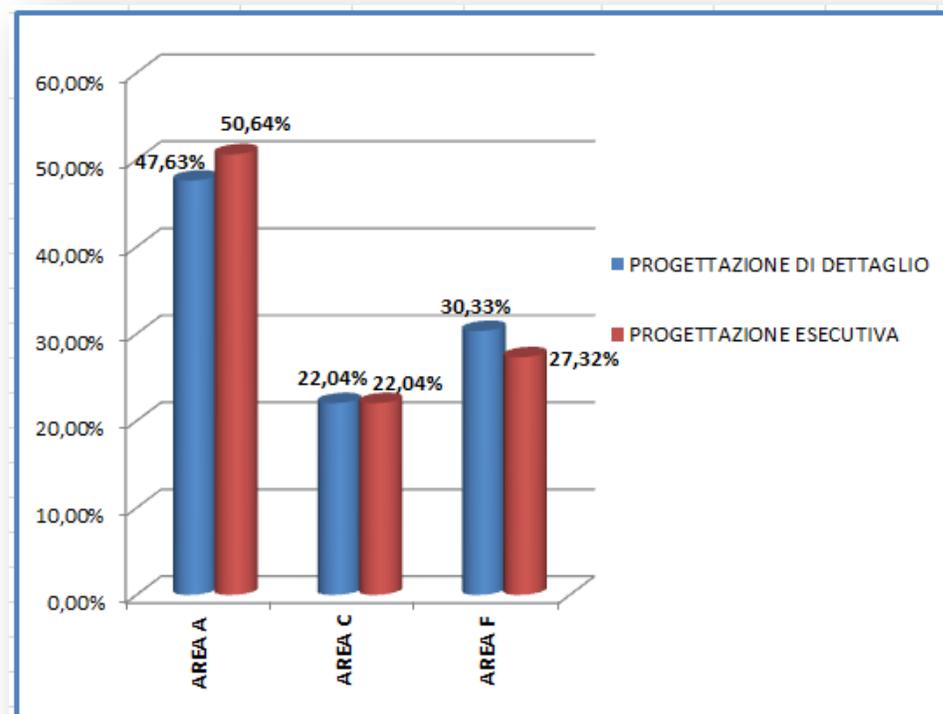
N. 2255 ore di formazione erogata

N. 63 tipologie di azioni formative

N. 89 edizioni formative

N. 4 AZIONI FORMATIVE **ANNULLATE** PER UN TOTALE DI **140 ORE** DI FORMAZIONE

N. 7 NUOVE AZIONI FORMATIVE **INSERITE** PER UN TOTALE DI **140 ORE** DI FORMAZIONE



SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

| 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 |
| Tecniche di vendita e di negoziazione | 20 | 1 | 20 | 1 | 20 |
| Tecniche di pianificazione della produzione e gestione integrata della catena di fornitura | 32 | 1 | 32 | 1 | 32 |
| Pastorizzazione e miscelazione nella produzione alimentare e controllo dei processi | 12 | 1 | 12 | 1 | 12 |
| Tecniche per il controllo elettronico dei cicli di produzione e manutenzione dei macchinari | 16 | 1 | 16 | 1 | 16 |
| Migliorare le prestazioni aziendali con l'ottimizzazione dello sviluppo prodotto | 26 | 1 | 26 | 1 | 26 |
| La qualità nell'azienda agricola: BRC Global Standard for Food Safety | 28 | 1 | 28 | 1 | 28 |
| Trasferire competenze tecniche relative all'utilizzo campagne di visual merchandising e alle tecnologie e strumenti associati | 12 | 1 | 12 | 1 | 12 |
| Tecniche avanzate di Marketing dei prodotti alimentari | 30 | 1 | 30 | 1 | 30 |

SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

| 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 |
| Introduzione alle tecniche di produzione per i capi intermedi | 8 | 1 | 8 | 1 | 8 |
| Tecniche di produzione per i capi intermedi | 32 | 1 | 32 | 1 | 32 |
| Tecniche di produzione e qualificazione dei processi | 32 | 1 | 32 | 1 | 32 |
| Tecniche di produzione e nuove linee di prodotto | 40 | 1 | 40 | 1 | 40 |
| Tecniche di controllo dei centri di costo | 40 | 1 | 40 | 1 | 40 |
| Tecniche di Marketing dei prodotti alimentari | 12 | 1 | 12 | 1 | 12 |
| Tecniche di controllo e gestione della qualità dei prodotti | 12 | 1 | 12 | 1 | 12 |
| Tecniche avanzate per il controllo e gestione della qualità dei prodotti | 30 | 2 | 60 | 2 | 60 |



SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

| 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 |
| Tecniche innovative nello studio del lavoro dei tempi e dei metodi | 14 | 1 | 14 | 1 | 14 |
| Processi aziendali nell'ottica di miglioramento | 10 | 1 | 10 | 1 | 10 |
| Efficienza e conformità dei processi produttivi | 30 | 1 | 30 | 1 | 30 |
| Il processo di etichettatura dei prodotti alimentari: normativa comunitaria e claim nutrizionali e salutistici | 20 | 5 | 100 | 5 | 100 |
| I regolamenti comunitari ed i requisiti di qualità e sicurezza alimentare richiesti | 20 | 6 | 120 | 7 | 140 |
| Tecniche di produzione innovative per la caseificazione | 20 | 1 | 20 | 0 | 0 |
| La panificazione: nuove tecniche tra tradizione e innovazione | 20 | 1 | 20 | 1 | 20 |
| Tecniche innovative per la corretta prassi igienica per il settore panificazione | 20 | 1 | 20 | 1 | 20 |

SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

| 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 |
| Tecniche innovative nello studio del lavoro dei tempi e dei metodi | 14 | 1 | 14 | 1 | 14 |
| Processi aziendali nell'ottica di miglioramento | 10 | 1 | 10 | 1 | 10 |
| Efficienza e conformità dei processi produttivi | 30 | 1 | 30 | 1 | 30 |
| Il processo di etichettatura dei prodotti alimentari: normativa comunitaria e claim nutrizionali e salutistici | 20 | 5 | 100 | 5 | 100 |
| I regolamenti comunitari ed i requisiti di qualità e sicurezza alimentare richiesti | 20 | 6 | 120 | 7 | 140 |
| Tecniche di produzione innovative per la caseificazione | 20 | 1 | 20 | 0 | 0 |
| La panificazione: nuove tecniche tra tradizione e innovazione | 20 | 1 | 20 | 1 | 20 |
| Tecniche innovative per la corretta prassi igienica per il settore panificazione | 20 | 1 | 20 | 1 | 20 |

SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

| 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 |
| Nuove linee produttive: l'uso dell'olio di palma | 25 | 1 | 25 | 1 | 25 |
| Cucina creativa con i prodotti del territorio | 25 | 2 | 50 | 2 | 50 |
| Tecniche di produzione e lavorazione di prodotti agroalimentari | 20 | 1 | 20 | 1 | 20 |
| Tecniche di mercato, organizzazione e pianificazione strategica | 25 | 1 | 25 | 1 | 25 |
| Tecniche di gestione delle forniture e procedure per la valutazione dei fornitori | 30 | 1 | 30 | 1 | 30 |
| Strategie, gestione e programmazione della produzione | 20 | 1 | 20 | 1 | 20 |
| Sistema di gestione per la qualità | 24 | 2 | 48 | 2 | 48 |
| Sistema di gestione per la qualità II | 30 | 1 | 30 | 1 | 30 |



SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

| 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 |
| La gestione del processo di pianificazione e controllo della produzione | 20 | 1 | 20 | 1 | 20 |
| La manipolazione dei generi alimentari e tecniche di conservazione dei prodotti alimentari e delle bevande* * Si precisa che si tratta di una nuova azione formativa, non prevista nella progettazione di dettaglio del Piano. | 12 | | 0 | 1 | 12 |
| La manipolazione dei generi alimentari e tecniche di conservazione dei prodotti alimentari e delle bevande* * Si precisa che si tratta di una nuova azione formativa, non prevista nella progettazione di dettaglio del Piano. | 8 | 0 | 0 | 2 | 16 |
| IL Reengineering budget* * Si precisa che si tratta di una nuova azione formativa, non prevista nella progettazione di dettaglio del Piano. | 40 | 0 | 0 | 1 | 40 |

presa

SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

| c. DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI | | | | | |
|---|------------|--|----------|--|----------|
| TITOLO AZIONE FORMATIVA | Ore azione | N. Edizioni progettazione dettaglio | Tot. ore | N. Edizioni progettazione esecutiva | Tot. ore |
| La gestione dei nuovi modelli digitali per la produzione | 16 | 1 | 16 | 1 | 16 |
| Customer satisfaction e tracciabilità dei dati della customer experience | 16 | 1 | 16 | 1 | 16 |
| Strumenti ERP a supporto dei processi operativi e decisionali | 16 | 1 | 16 | 1 | 16 |
| Integrazione dei flussi informativi con software ALYANTE | 12 | 1 | 12 | 1 | 12 |
| Gestione e dematerializzazione dei documenti | 26 | 1 | 26 | 1 | 26 |
| L'impresa digitale: tecnologie 2.0 | 26 | 1 | 26 | 1 | 26 |
| Qualificazione e digitalizzazione dei processi: Sistema informativo integrato | 20 | 1 | 20 | 1 | 20 |
| Informatizzazione e ottimizzazione attività di magazzino e spedizioni | 26 | 1 | 26 | 1 | 26 |



SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

| c. DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI | | | | | |
|---|------------|--|----------|--|----------|
| TITOLO AZIONE FORMATIVA | Ore azione | N. Edizioni progettazione dettaglio | Tot. ore | N. Edizioni progettazione esecutiva | Tot. ore |
| La gestione dei dati in azienda | 30 | 1 | 30 | 1 | 30 |
| Il software dedicato al controllo di gestione | 30 | 3 | 90 | 3 | 90 |
| L'organizzazione dei processi aziendali tramite software digitale | 30 | 1 | 30 | 1 | 30 |
| La gestione digitale dei flussi informativi aziendali | 30 | 2 | 60 | 2 | 60 |
| Sistemi informativi ed informatici per la gestione d'impresa | 24 | 3 | 72 | 3 | 72 |
| Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici I | 32 | 1 | 32 | 1 | 32 |
| Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici II | 25 | 1 | 25 | 1 | 25 |

SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

| f. INTERNAZIONALIZZAZIONE | | | | | |
|--|------------|--|----------|--|----------|
| TITOLO AZIONE FORMATIVA | Ore azione | N. Edizioni progettazione dettaglio | Tot. ore | N. Edizioni progettazione esecutiva | Tot. ore |
| Le certificazioni internazionali BRC e IFS: primi passi per l'applicazione | 40 | 1 | 40 | 1 | 40 |
| BRC - Global Standard Food: i requisiti ed il relativo sistema di gestione | 40 | 1 | 40 | 1 | 40 |
| Nuove norme introdotte per il mantenimento delle certificazioni internazionali BRCe IFS | 48 | 1 | 48 | 1 | 48 |
| Gestione della produzione, commercializzazione, logistica e distribuzione in conformità alla nuova legislazione statunitense | 40 | 1 | 40 | 1 | 40 |
| Strategie di marketing e reti di vendita per l'internazionalizzazione | 36 | 1 | 36 | 1 | 36 |
| Marketing e pianificazione strategica per i mercati europei | 20 | 1 | 20 | 1 | 20 |
| Inglese tecnico e commerciale per le relazioni con la clientela estera | 30 | 2 | 60 | 2 | 60 |
| Foreign language training for business professionals - lingua inglese | 40 | 7 | 280 | 7 | 280 |

SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

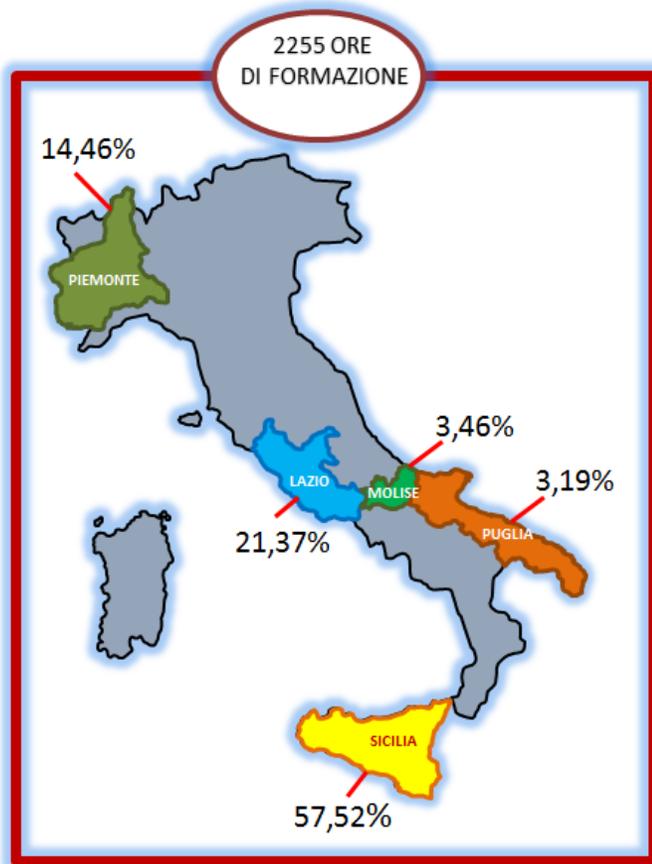
| f. INTERNAZIONALIZZAZIONE | | | | | |
|--|------------|--|----------|--|----------|
| TITOLO AZIONE FORMATIVA | Ore azione | N. Edizioni progettazione dettaglio | Tot. ore | N. Edizioni progettazione esecutiva | Tot. ore |
| Foreign language training for business professionals - lingua francese | 40 | 1 | 40 | 1 | 40 |
| Lingua tedesca per l'internazionalizzazione | 40 | 1 | 40 | 0 | 0 |
| Lingua cinese per l'internazionalizzazione | 40 | 1 | 40 | 0 | 0 |
| Lingua tedesca per l'internazionalizzazione* * Si precisa che si tratta di una nuova azione formativa, non prevista nella progettazione di dettaglio del Piano. | 12 | 0 | 0 | 1 | 12 |

SAPORI

L'ASSETTO GENERALE DEL PIANO

| f. INTERNAZIONALIZZAZIONE | | | | | |
|--|------------|--|----------|--|----------|
| TITOLO AZIONE FORMATIVA | Ore azione | N. Edizioni progettazione dettaglio | Tot. ore | N. Edizioni progettazione esecutiva | Tot. ore |
| Foreign language training for business professionals - lingua francese | 40 | 1 | 40 | 1 | 40 |
| Lingua tedesca per l'internazionalizzazione | 40 | 1 | 40 | 0 | 0 |
| Lingua cinese per l'internazionalizzazione | 40 | 1 | 40 | 0 | 0 |
| Lingua tedesca per l'internazionalizzazione* * Si precisa che si tratta di una nuova azione formativa, non prevista nella progettazione di dettaglio del Piano. | 12 | 0 | 0 | 1 | 12 |

SAPORI LE AZIENDE



| REGIONE | AZIENDE COINVOLTE |
|---------------|-------------------|
| LAZIO | 14 |
| MOLISE | 3 |
| PIEMONTE | 10 |
| PUGLIA | 2 |
| SICILIA | 36 |
| TOTALE | 65 |

| REGIONE | AZIENDE RINUNCIATARIE | AZIENDE SUBENTRANTI |
|---------------|-----------------------|---------------------|
| LAZIO | 2 | 2 |
| MOLISE | 0 | 0 |
| PIEMONTE | 0 | 0 |
| PUGLIA | 0 | 0 |
| SICILIA | 1 | 1 |
| TOTALE | 3 | 3 |

LE AZIENDE SUBENTRANTI

1. ADELIO FRANCESCO (SICILIA)
2. FRUIT SERVICE SRL (LAZIO)
3. ITAL FRUTTA DI MANNO (SICILIA)

SAPORI

RIEPILOGO DATI

- **Progettazioni di periodo realizzate:** n.7 dal 28/03/2017 al 26/02/2018
- **Rimodulazioni:** n.2 Progettazione di periodo 2 e 4
- **Azioni formative valide e concluse:** n.89
- **Numero ore di formazione svolte:** n. 2255 (N. 1142 h dedicate all'area a.- N. 497 h dedicate all'area c.- e N.616 h dedicate all'area f.)
- **Azioni formative realizzate in modalità interaziendale:** n. 317 ore , pari al 14,05% delle ore realizzate
- **Azioni formative con il rilascio della certificazione delle competenze :** n. 474 ore (su 522 ore di corso) pari a 21,01% delle ore realizzate.
- **Numero aziende coinvolte:** n. 65
- **Numero aziende nuove:** n. 19 aziende, pari al 29,23%



SAPORI

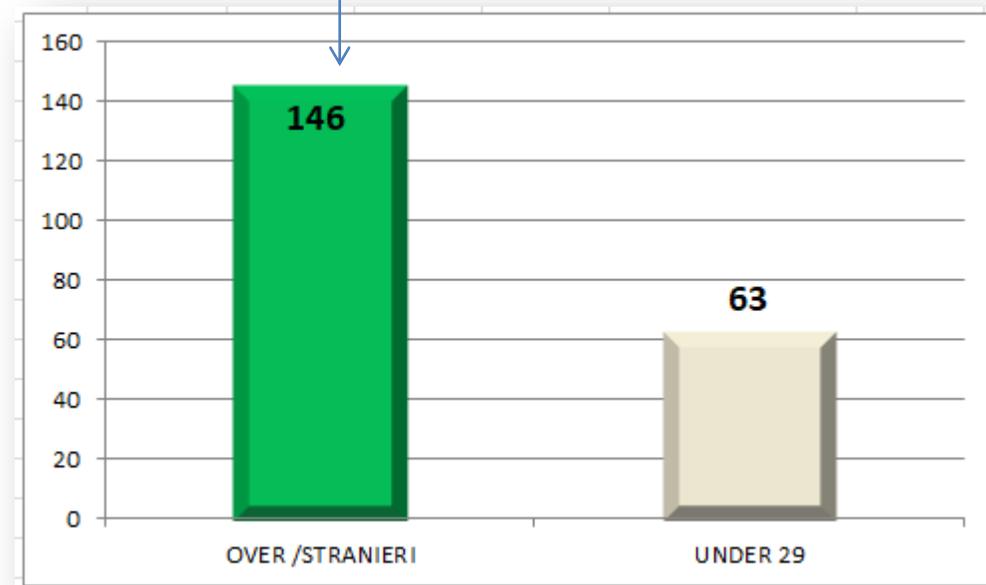
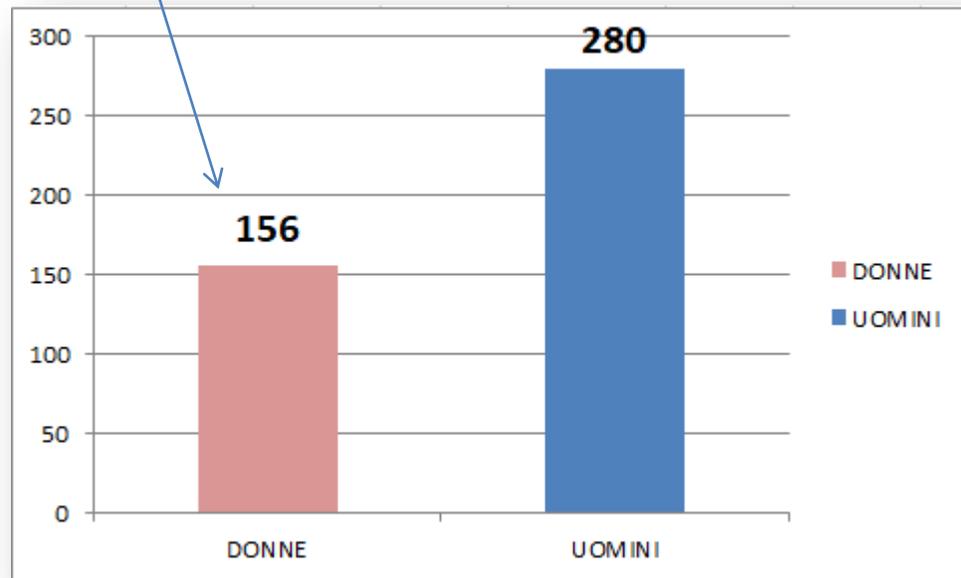
RIEPILOGO DIPENDENTI IN FORMAZIONE

**OLTRE IL
38%**

436

ETA' ED ETNIA

**OLTRE IL
35 %**



| Dimensioni analizzate | Strumento | Variabili da Rilevare (<u>definizione dell'obiettivo</u>) | Indicatori | Risultati complessivi | Possibili interventi correttivi (<u>identificazione ed attuazione degli interventi correttivi</u>) |
|--|--|--|---|-----------------------|---|
| CUSTOMER SATISFACTION CORSISTI | Questionario di gradimento finale | Atteggiamento, coinvolgimento e apprendimento dei partecipanti | per nulla (1) sufficientemente (2) discretamente (3) abbastanza (4) molto (5) | Abbastanza | Misure di sensibilizzazione sulle attività svolte; colloqui con i diversi attori coinvolti nell'attuazione del Piano |
| CUSTOMER SATISFACTION AZIENDE BENEFICIARIE | Questionario di soddisfazione aziendale | Grado di soddisfazione dei dirigenti e/o datori di lavoro delle aziende beneficiarie | insufficiente (1) sufficiente (2) discreto (3) buono (4) ottimo (5) | Buono | Colloqui coi principali attori coinvolti nella gestione e nell'esecuzione del Piano |
| VALUTAZIONI DEL DOCENTE | Scheda di valutazione a cura del docente | Valutazione generale dei corsisti e della gestione dei percorsi | insufficiente (1) sufficiente (2) discreto (3) buono (4) ottimo (5) | Buono | Predisposizioni colloqui individuali o di gruppo con i corsisti; colloqui con gli attori coinvolti nella gestione del personale docente |
| VALUTAZIONI DEL TUTOR | Scheda di valutazione a cura del tutor | Valutazione generale dei corsisti e del docente | insufficiente (1) sufficiente (2) discreto (3) buono (4) ottimo (5) | Buono | Predisposizioni colloqui individuali o di gruppo con i corsisti; colloqui individuali con i docenti |



Grazie per l'attenzione

