

Avviso 5/2015

“Competitività”

Settore AGROALIMENTARE

SOGGETTO PROPONENTE: Formamentis Soc.Coop.

TITOLO DEL PIANO FORMATIVO:

The word 'TEXTURE' is written in a bold, sans-serif font. The letters are primarily dark blue. The 'E' at the end is composed of three horizontal bars. The 'X' is formed by two intersecting diagonal bars, one pink and one light blue. The 'T' is solid dark blue. The 'E' after 'T' is composed of three horizontal bars: pink, green, and yellow.

AVS/015C/15

Relazione Finale

SOGGETTO PROPONENTE

Formamentis Soc. Coop. nasce nel 2003, con la precisa determinazione di aggiornare la forza lavoro delle aziende pubbliche e private. Formamentis è un gruppo di professionisti con competenze decennali in vari campi del sapere, ispirati dall'apportare al committente proposte formative innovative, competitive, perché forti di un'expertise multidisciplinare.

- Dal 2008 Formamentis è accreditata presso la Regione Campania (ai sensi della DGR 226/06) per poter svolgere corsi di formazione professionale autofinanziati (L.n. 19 del 28 marzo 1987), finanziati e cofinanziati con fondi pubblici.
- Dal 2011 Formamentis è affiliata ANFOS per l'erogazione di corsi sulla sicurezza.
- Nel 2014 l'Accademia dei Mestieri di Formamentis sigla un Protocollo di intesa con la Federazione Provinciale Coldiretti Salerno. Con tale accordo l'Accademia e Coldiretti si impegnano a svolgere attività di ricerca, sviluppo e formazione, orientata a soddisfare il fabbisogno delle imprese agricole appartenenti al territorio della provincia di Salerno, sia dal punto di vista occupazionale sia dal punto di vista professionale, attraverso la promozione e lo sviluppo delle attività comuni sul territorio.
- Dal 2014 Formamentis è accreditata all'Albo Nazionale delle Agenzie per il Lavoro – Sezione IV (ai sensi del D.L. n.276 del 2003) allo svolgimento di attività di ricerca e selezione del personale.

Cosa proponiamo

- ✓ erogazione di formazione aziendale finanziata dai Fondi Paritetici Interprofessionali;
- ✓ progettazione ed implementazione di attività formative finanziate con fondi comunitari;
- ✓ gestione corsi autofinanziati, finalizzati alla crescita professionale di giovani e lavoratori.

Formamentis, esperta nella gestione dei Fondi, offre alle aziende la possibilità di usufruire di formazione gratuita ai propri dipendenti, coordinandone l'intero iter burocratico ed operativo: dal monitoraggio delle opportunità offerte dai Fondi, all'elaborazione di progetti finanziabili, all'implementazione di piani formativi aziendali, settoriali, territoriali e nazionali. Il tutto assolutamente a costo zero per i bilanci delle aziende clienti!

Formamentis è Soggetto Qualificato Fondimpresa, per le seguenti Categorie:

- Categoria I classe di importo E in Regione Campania; classe di importo A in Regione Basilicata; classe di importo A in Regione Puglia; classe di importo A in Regione Calabria
- Categoria II classe di importo C in Regione Campania; classe di importo A in Regione Basilicata; classe di importo A in Regione Puglia; classe di importo A in Regione Calabria
- Categoria III classe di importo A in Regione Campania; classe di importo A in Regione Basilicata; classe di importo A in Regione Puglia; classe di importo A in Regione Calabria.

ANAGRAFICA DEL REFERENTE DI PIANO

Nome e cognome	Valentino Villecco
Recapito telefonico	3939103777
Indirizzo e-mail	vvillecco@formamentisweb.it
Indirizzo PEC	formamentis1@legalmail.it

SOGGETTI PARTNER

Il Piano Texture si avvale della collaborazione di due soggetti partner relativamente alle attività di Certificazione delle competenze acquisite:

- ✓ Istituto “Della Corte - Vanvitelli” Di Cava dei Tirreni (SA)
- ✓ Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale.

L’IIS “**Della Corte- Vanvitelli**” è un Istituto d’Istruzione Superiore Statale, sito a Cava de’ Tirreni, che si connota per una offerta didattica vasta ed eterogenea, un insieme organico di offerte integrate tra istruzioni, formazione professionale e mondo del lavoro. L’Istituto si caratterizza perché affianca, allo studio accurato ed approfondito delle materie tradizionali, quello di discipline atte a fornire una preparazione completa, tale da garantire, per ognuno degli indirizzi proposti, una solida rete di conoscenze.

All’interno del presente Piano, l’Istituto realizza la Verifica e certificazione delle competenze. Nello specifico, in quanto Centro Trinity, è stato scelto per il rilascio della certificazione degli esiti di apprendimento di lingua inglese Trinity livello B1, in qualità di ente terzo qualificato in possesso di comprovata capacità ed esperienza curricolare, idonea ad accertare e certificare le competenze acquisite dal lavoratore, con knowhow congruente con i contenuti delle azioni che saranno certificate.

L’**Università degli Studi di Cassino e del Lazio meridionale**, impegnata in attività di ricerca scientifica e attività didattiche e formative attraverso i seguenti dipartimenti:

- Dipartimento di Economia e Giurisprudenza
- Dipartimento di Ingegneria Elettrica e dell’Informazione “Maurizio Scarano”
- Dipartimento di Ingegneria Civile e Meccanica
- Dipartimento di Lettere e Filosofia
- Dipartimento di Scienze Sociali, Umane della Salute

sovrintenderà le procedure di certificazione delle competenze relative alle unità di competenze individuate nel piano, verificando e validando i contenuti dei percorsi formativi prescelti e riscontrandone la conformità con i requisiti previsti dal D.M. 30.06.2015. In qualità di organismo accademico scientifico ha il ruolo di certificare i contenuti dei corsi e le competenze esitanti, verificando la corrispondenza con il sistema di referenziazione, le conoscenze, le competenze e le modalità di valutazione delle unità di competenze riferite ai vari profili professionali presenti nel Repertorio delle competenze e dei profili formativi regionali o nazionali.

Le azioni che sviluppano ore formative che si concludono con l’acquisizione di competenze certificate pari al 21,44 % delle ore complessive del Piano, ovvero 504 sono illustrate nella tabella che segue.

Titolo azione formativa	Durata	N. Edizioni	Totale ore	Ore certificate	Ente certificatore
Progettazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	5	200	160	Università degli studi di Cassino e del Lazio Meridionale
Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40	9	360	216	
General English - livello B1	32	4	128	128	ISS “Della Corte – Vanvitelli
Totale ore azioni formative con certificazione delle competenze				504	
% Ore azioni certificate sul totale ore di formazione Piano				21,44	

Sistema di certificazione delle competenze

“In coerenza con quanto previsto dall’articolo 7 del decreto ministeriale Giugno 2015 e dall’allegato 8 dell’Accordo Stato Regioni 22 Gennaio 2015, il processo di individuazione, validazione e certificazione delle competenze del Piano prevede la partecipazione di soggetti esterni al processo formativo, che possano garantire l’effettiva terzietà nel rispetto di quanto indicato in termini di necessità di affidamento del processo ad un soggetto diverso da chi ha erogato la formazione. Di seguito il dettaglio della procedura e dei soggetti terzi coinvolti”

Per quanto concerne le azioni da certificare di competenza dell’ Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale ci si avvarrà del sistema CERTET che prevede l’interazione tra un Organismo accademico scientifico (Università), che certifica i contenuti didattici del percorso formativo, e un Organismo di certificazione (Certiquality), che assicura il rispetto delle procedure prestabilite. La supervisione sul funzionamento del sistema è affidato ad un apposito Organismo Tecnico (Tre Bit)

- ✓ L’Organismo accademico scientifico, rappresentato dall’Università degli studi di Cassino e del Lazio Meridionale (UNICLAM), definisce i contenuti didattici, le caratteristiche dei docenti, la durata del corso, le metodologie didattiche e struttura l’esame finale per la verifica delle competenze.
- ✓ L’Organismo di certificazione, rappresentato da Certiquality, sovrintende al controllo delle procedure e verifica a campione l’aula d’esame.
- ✓ L’Organismo Tecnico, rappresentato dalla Tre Bit, è responsabile dei processi tecnici, burocratici ed amministrativi.

Per quanto concerne le azioni da certificare di competenza dell’Istituto di Istruzione Superiore “Della Corte – Vanvitelli, il ruolo di ente terzo qualificato in possesso di comprovata capacità ed esperienza curricolare, idonea ad accertare e certificare le competenze acquisite dal lavoratore, sarà affidato anche allo stesso Istituto, partner del progetto, con knowhow congruente con i contenuti delle azioni che saranno da esso certificate. La terzietà dell’Istituto è data dalla sua indipendenza dall’attuatore, e dalla sua identità pubblica che contribuirà a rafforzare la trasparenza dei processi e l’imparzialità. È previsto il rilascio, da parte dell’Istituto Tecnico della certificazione Trinity livello B1 per i partecipanti che avranno superato i test e le prove in Fad previsti al termine dell’azione formativa General English - livello B1.

SOGGETTI DELEGATI

FEDERALIMENTARE SERVIZI SRL, Società operativa controllata al 100% da Federalimentare, Federazione aderente a Confindustria che, con le sue 15 Associazioni di categoria, oltre alle 3 Associazioni aggregate, rappresenta e tutela l’Industria alimentare in Italia, seconda industria manifatturiera del Paese dopo quella metalmeccanica. Incaricata come Soggetto Delegato, non previsto da Piano, per lo svolgimento di attività non formative quali Diffusione e trasferimento dei risultati.

TRADE S.r.l.S., società di servizi per le aziende, dalla Consulenza, alla Formazione, all’Internazionalizzazione, alla Gestione del credito commerciale. La TRADE S.r.l.S. si compone di un gruppo di professionisti aventi un ampio raggio di competenze nel campo della Formazione, della Consulenza, dell’Economia, dell’Internazionalizzazione la Qualità e l’Innovazione. Si tratta di un Team solido e qualificato, che collabora sinergicamente con una rete di consulenti e partner accreditati. Incaricata come Soggetto Delegato, non previsto da Piano, per lo svolgimento di attività di Diffusione e trasferimento risultati e attività di Monitoraggio e valutazione.

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

La composizione del **Comitato Tecnico Scientifico (CTS)** è stata orientata ad assicurare le seguenti finalità:

- ✓ contribuire alla definizione dei contenuti didattici delle azioni formative, assicurandone la pertinenza e validità pedagogica;
- ✓ verificare la validità delle modalità formative e organizzative dei corsi e la loro congruità rispetto agli obiettivi del Piano.

Sebbene si riunisca in maniera non periodica allorché convocato su indicazione delle figure di direzione, controllo e coordinamento, il Comitato riveste, come attestano le finalità attribuitegli, una rilevanza strategica connessa all'alto livello di qualità e professionalità garantito dai professionisti che lo compongono.

Referenti scientifici e didattici:

Nominativo	Ruolo	Competenze	Ambito Tematica Obiettivi Metodologie di riferimento
Dott. Perna Giampiero	Validazione delle azioni formative promosse con riferimento all'area della qualificazione dei processi produttivi, prodotta rispetto ai contenuti dei moduli programmati nella specifica area, prestando particolare attenzione alla corrispondenza tra l'attività erogata e i profili dei destinatari, i fabbisogni espressi dalle aziende e le competenze dei formatori.	Studio, implementazione e gestione di metodologie per la produzione di prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.	Consultazione e consulenza, suggerimento e orientamento tecnico-scientifico, nonché indirizzo dell'attività formativa prevista dal Piano Contribuiranno anche alla definizione degli aspetti più significativi del Piano da divulgare, attraverso l'elaborazione di materiale informativo, per disseminare i risultati raggiunti
Dott. Massimo Staiano		Auditor Sistemi Gestione Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare. Consulente e Formatore aziendale nelle suddette aree. Esperto di Certificazioni di prodotto agroalimentari.	
Dott.ssa Giulia Enrica D'Ambrosio	Stesura del piano formativo e mantenimento dei rapporti con il Soggetto Proponente. Il suo supporto sarà essenziale per le attività di valutazione e validazione delle attività del piano.	Consulenza aziendale in export management settore food. Esperta in marketing e gestione commerciale d'impresa. Tra le principali esperienze professionali, anche azioni di tutoraggio e accompagnamento di progetti FEI.	
Luciano Pignataro	Partecipazione alle attività di diffusione e trasferimento dei risultati previste nel Piano. Partecipazione alle attività di diffusione e trasferimento dei risultati previste nel Piano.	Giornalista del Mattino, per il quale pubblica una rubrica settimanale sul vino, dal 1998 collabora con la guida "I Ristoranti d'Italia" pubblicata da L'Espresso. Coordinatore per Slow Wine di Basilicata, Calabria	

		<p>e Campania, è tra i collaboratori della guida edita da "Slow FoodEditore".</p>	
<p>Barbara Guerra</p>		<p>Dottore di ricerca in Geografia Economica, maestra assaggiatrice di formaggi ONAF e sommelier AIS.</p> <p>Unendo le competenze di marketing, le metodologie del geografo e la grande passione per la gastronomia, idea insieme ad Albert Sapere LSDM (Le Strade Della Mozzarella) congresso internazionale di cucina d'autore dedicato alla mozzarella di bufala campana DOP ed ai grandi prodotti del Made in Italy.</p> <p>Nel 2011 "Le Strade della Mozzarella" ha vinto il premio della Stampa Estera in Italia come miglior iniziativa di promozione territoriale.</p>	

PRESENTAZIONE DEL PIANO

Il Piano TeXture partecipa all'Avviso 5/2015 di Fondimpresa, coinvolgendo un contesto di **70 aziende** appartenenti a tre Regioni del Sud Italia:

- ✓ **Campania** (60%)
- ✓ **Calabria** (27%)
- ✓ **Puglia** (13%)

rappresentative di uno dei principali settori attivi sul territorio meridionale, quello dell'Agroalimentare, con l'obiettivo di formare **414 lavoratori**(operai e impiegati) nelle tematiche necessarie allo sviluppo del comparto produttivo di riferimento.

Il Piano, approvato in data 14 Aprile 2016, è di ambito Settoriale, di reti e di filiere produttive, su base multi regionale, nato per soddisfare fabbisogni formativi comuni alle aziende appartenenti alla stessa categoria merceologica e filiera, quella Agro Industriale, organizzate secondo la logica del prodotto finale, sviluppando modelli e interventi integrati di formazione del personale, anche con azioni di tipo sperimentale o prototipale.

Il titolo del Piano **TeXture** (termine inglese texture), ormai adottato da diversi Paesi, in italiano si dovrebbe tradurre come tessitura ma in questo modo perderebbe il vero significato: **la texture è la risposta sensoriale ad uno stimolo prodotto dalla manipolazione di un alimento.**

Il Piano formativo TeXture ha una **durata** complessiva di **2350 ore**, di cui:

- 1430 ore erogare in modalità **AULA**;
- 64 ore in modalità **FAD**;
- 856 ore in modalità **Action Learning**

per un totale di **N.104 azioni formative** afferenti a due delle **Aree tematiche contemplate dall'Avviso**, identificate in fase di analisi della domanda e rilevazione dei fabbisogni formativi:

1. A. QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI: intervenire a favore dello sviluppo delle competenze tecnico- professionali dei lavoratori finalizzando i contenuti formativi al rafforzamento dei processi produttivi e del potenziale tecnico e tecnologico presente nelle imprese - **1846 ore pari al 79% ore piano**

2. F. INTERNAZIONALIZZAZIONE: a supporto della crescita dimensionale delle beneficiarie rafforzando la sua capacità di operare nel mercato internazionale e le connesse competenze professionali e linguistiche dei lavoratori - **504 ore pari al 21% ore piano**

OBIETTIVI E STRUTTURA DEL PIANO

Obiettivi Qualitativi

Il principale elemento qualitativo del Piano TeXture risiede nel coinvolgimento di aziende con codici di classificazione delle attività (Ateco) inerenti la produzione agroindustriale della filiera alimentare, tradizionalmente poco interessate dalla formazione. Per quest'ultime, l'occasione di beneficiare con i propri dipendenti della formazione, rappresenta la possibilità di cogliere *nuove opportunità di sviluppo e di business* orientate da un approccio alla produzione alimentare di maggior attualità e vision futura.

La lettera X in maiuscolo, inserita all'interno del titolo del Piano, vuole essere un chiaro riferimento all'occasione (di recente conclusione) dell'EXPO Milano 2015: tra le principali finalità, infatti, emerge quella di contribuire alla crescita e valorizzazione della Filiera agroalimentare italiana, evidenziando la grande varietà produttiva tipica delle regioni del Sud e sostenendo la competitività "intangibile" delle imprese, ovvero le loro competenze, e "tangibili" come i loro prodotti e processi produttivi e territori in cui operano: un mix da cui nasce un patrimonio unico che costituisce un modello di sviluppo tipicamente italiano ma esportabile in tutto il mondo. Ulteriore elemento d'innovazione introdotto dal Piano è rappresentato dalla volontà di rafforzare la capacità delle imprese di operare in aggregazione, integrazione e cooperazione al fine di creare reti d'impresa e rafforzare, quindi, le logiche di filiera.

Obiettivi Generali

Ad un livello di analisi macro, lo studio di contesto ha permesso di portare in evidenza i seguenti obiettivi generali relativamente ai territori e al settore agroalimentare:

1. Implementare un modello produttivo e di sviluppo sostenibile orientato alla qualità, sicurezza e tracciabilità degli alimenti.
2. Agire sul miglioramento della competitività della struttura produttiva ed organizzativa supportando lo sviluppo tecnologico e l'innovazione e condividendo una visione di processi produttivi ed aziendali profondamente integrata
3. Reagire alla globalizzazione dell'economia con un complessivo ripensamento delle strategie di commercializzazione di filiera
4. Vedere l'internazionalizzazione come un processo di innovazione, che mette in discussione l'intera catena del valore e che mira alla costruzione di reti di partenariato sui mercati globali.

L'analisi ha evidenziato quali obiettivi generali del Piano di formazione, relativamente alle prospettive e traiettorie di crescita e sviluppo delle realtà organizzative coinvolte:

- ✓ il potenziamento dei profili di competenza degli operatori del settore agro-alimentare
- ✓ l'investimento su sistemi di gestione della qualità, di sistemi di gestione integrata e sulla certificazione dei prodotti agro-alimentari
- ✓ il consolidamento degli standard di sicurezza e qualità
- ✓ il consolidamento e lo sviluppo delle politiche di marketing, soprattutto in termini di prodotto e di marchio.

Obiettivi Specifici

Gli obiettivi specifici del Piano Texture, di seguito elencati, saranno realizzati attraverso la pianificazione di azioni formative rientranti nelle menzionate due macro-aree tematiche previste dall'avviso

A. QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI

F. INTERNAZIONALIZZAZIONE

1 Bisogno di rafforzare l'export verso mercati esteri con competenze commerciali, amministrative e gestionali di connotazione internazionale

2 Bisogno di rafforzare i rapporti con clienti stranieri implementando o perfezionando competenze tecnico-professionali

3 Bisogno di rafforzare i rapporti con clienti stranieri implementando o perfezionando competenze linguistiche adeguate a rispondere ad una domanda di tipo internazionale

4 Bisogno di implementare o perfezionare un sistema di produzione legato ad modello teorico della produzione snella, Integrato e sostenibile

5 Bisogno di implementare o perfezionare un sistema di gestione aziendale finalizzato al raggiungimento di obiettivi nel campo della qualità, della sicurezza, delle produzioni di prodotti a marchio del cliente (private label), della tracciabilità e del miglior packaging alimentare

6 Bisogno di realizzare l'introduzione di qualificazioni tecniche e tecnologiche, di prodotto e di processo

7 Bisogno di perfezionare i processi strategici (vendita, customer care) attraverso strumenti ICT

PRIORITA' ED OBIETTIVI QUANTITATIVI

I) Progettazione di dettaglio delle azioni formative del Piano pari al 100% delle ore complessive di formazione (totale ore di corso) previste nel Piano.

II) Livello di specializzazione del Piano formativo che concentra le iniziative nell'area tematica A. "Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti" e F. "Internazionalizzazione", in accordo con l'art. 3 dell'Avviso 5_2015 (max. tre delle tipologie ed aree tematiche previste dall'Avviso).

III) Presenza nel Piano di azioni formative interaziendali, ciascuna delle quali prevede il coinvolgimento di lavoratori di più imprese aderenti, per una durata complessiva di n. 264 ore, pari al 11% del totale delle ore di formazione del Piano.

IV) Significativa presenza nel Piano di azioni formative che prevedono la certificazione delle competenze, nelle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano e/o nell'ambito del Comitato paritetico di Pilotaggio = 21,44%

V) Significativo coinvolgimento rispetto al totale dei destinatari della formazione nel Piano, di:

a) donne lavoratrici = 31%

b) lavoratori con età superiore a 50 anni, lavoratori sospesi (cassa integrazione, contratti di solidarietà), lavoratori stranieri = 17%

c) lavoratori giovani con età compresa tra 18 e 29 anni = 9%

VI) Presenza in misura maggiore al 50% del totale dei destinatari del Piano, di lavoratori provenienti da imprese iscritte a Fondimpresa rientranti nella definizione comunitaria di PMI = 100%

VII) Partecipazione alla formazione del Piano, in misura pari al 25,71% (non inferiore al 10%) del totale delle imprese iscritte al Fondo beneficiarie del Piano, di aziende aderenti che, a partire dal 1° gennaio 2007 e fino alla data di invio della dichiarazione di partecipazione al Piano, non hanno mai partecipato con propri dipendenti ad azioni formative finanziate dagli Avvisi del Conto di Sistema di Fondimpresa e che non hanno mai presentato a Fondimpresa piani aziendali o interaziendali che richiedono il contributo del Conto di Sistema aggiuntivo alle risorse del proprio conto aziendale nell'ambito degli Avvisi del Conto Formazione (con esclusione dei Piani annullati)

VIII) Finanziamento medio per azienda partecipante minore di euro 6.000,00 in caso di Piano Ambito Settoriale come evidenziato dal punto VIII dell'articolo 6.2 dell'Avviso (numerosità delle aziende partecipanti in rapporto al finanziamento richiesto) = 5714,29 €

IX) Significativo coinvolgimento nel Piano come soggetti partner dell'Istituto Tecnico "Della Corte-Vanvitelli" e dell'Università degli Studi Di Cassino e del Lazio Meridionale, con ruoli di verifica e certificazione delle competenze in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166) emanato dal Ministero del

Lavoro di concerto con il MIUR, con particolare riferimento a quanto richiesto nell'allegato 5 – Requisiti tecnici di processo dei servizi di individuazione e validazione e certificazione delle competenze, allegato 6 – Modello esemplificativo per l'attestazione in esito al processo di individuazione e validazione, allegato 7 – Modello esemplificativo per l'attestazione in esito alla procedura di certificazione delle competenze, allegato 8 – Funzioni a presidio dell'erogazione dei servizi di individuazione e validazione e certificazione delle competenze

AZIENDE BENEFICIARIE E DESTINATARI DELLA FORMAZIONE

Nella fase di presentazione del progetto **TeXture** sono state coinvolte n. 70 aziende e complessivi n. 414 discenti, afferenti al settore agroalimentare, così localizzate:

- ✓ n. 42 Campania
- ✓ n. 19 Calabria
- ✓ n. 9 Puglia

N. 70 aziende rientrano nelle definizioni comunitarie di PMI

N. 18 aziende risultano di prima partecipazione

N. 51 aziende hanno optato per il Regime 651/2014 - aiuti alle aziende

N. 19 aziende hanno optato per il Regime 1407/2013 - de minimis ordinario

Nella fase di presentazione del progetto **TeXture** complessivi 414 discenti di cui:

N. 127 lavoratrici donne

N.67 lavoratori rientranti nella macro-categoria "svantaggiati nell'accesso alla formazione" ripartiti nel seguente modo: 40 lavoratori over 50 – 0 lavoratori sospesi – 27 lavoratori stranieri

N. 38 - 18 < Età Lavoratori < 29

N. 414 appartenenti a PMI

Si riporta, di seguito, la tabella riepilogativa delle aziende beneficiarie da Piano approvato e del numero dipendenti inseriti in formazione

Ragione Sociale / Denominazione Azienda	Codice Fiscale Azienda	Regime di aiuti scelto	Sede (Regione / Provincia autonoma)	Piccole e Medie Imprese - Grandi Imprese	Dipendenti in formazione
MERIDIONALE ALIMENTI SRL	01856110612	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	8
FIN SUD IMPORT	03818560728	1407/2013 - de minimis ordinario	Puglia	PMI	8
MARGIU' DI GIUSEPPE PUNZO & CO. SAS	06684231217	1407/2013 - de minimis ordinario	Campania	PMI	1
PASTIFICIO ANTONIO PALLANTE	00975650615	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	10
OLEIFICIO GABRO S.R.L.	02506020789	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	5
PEZONE GIOVANNI	PZNGNN52M20E754C	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	4
ZENONE IOZZINO	04473401216	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	4
PREMIATO PASTIFICO AFELTRA	03066910047	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	5
LERNA DAMIANO	LRNDMN75T04C424M	1407/2013 - de minimis ordinario	Puglia	PMI	5
TORREFAZIONE SVEVO CAFFE' SAS DI PORRO V. & C	07346610723	1407/2013 - de	Puglia	PMI	4

		<i>minimis ordinario</i>			
CALABRIA FOOD SRL	00488990789	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	1
DISTILLERIA F.LLI CAFFO S.R.L.	00093830792	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	10
VILLECCO MARCO	VLLMRC82C30H703E	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	5
LABOR	00189680655	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	6
ITALCASTAGNE	02559120643	1407/2013 - de minimis ordinario	Campania	PMI	10
ICCA	04102021211	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	6
MEDITERRANEA FOOD S.r.l.	01296490806	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	6
ATTINA' & FORTI S.R.L.	00360690804	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	5
SAPORI DELL' ANTICA MURGIA S.A.S.	05296800724	1407/2013 - de minimis ordinario	Puglia	PMI	6
CIOFFI FRANCESCO	CFFENC80B17A783P	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	4
SABIA GIUSEPPE	SBAGPP68T15A717U	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	5
CASEIFICIO MEDITERRANEO SOCIETA' COOPERATIVA	05208530658	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	6
SAN VINCENZO DI FERNANDO ROTA SRL	02487980787	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	14
AMARELLI FABBR.LIQUIRIZIA DI FORTUNATO AMARELLI &CO.	01666680788	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	5
ESSENZA GLUTINE SRL	07560330727	1407/2013 - de minimis ordinario	Puglia	PMI	7
CASEIFICIO SORRISO DEL LATTE	05182590652	1407/2013 - de minimis ordinario	Campania	PMI	5
DOLCIARIA MONARDO DI MONARDO DOMENICO & C. S.A.S.	02154020792	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	5
GE.MA.PA.	02502310655	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	6
COLACCHIO FOOD S.r.l.	02709870790	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	10
ANDREOZZI ROSA	NDRRSO72D44A512C	1407/2013 - de minimis ordinario	Campania	PMI	2
Salumificio Fratelli Pugliese SNC	01722290796	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	6
LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820 S.P.A.	00268230638	651/2014 - aiuti	Campania	PMI	8

		<i>alle aziende</i>			
AR INDUSTRIE ALIMENTARI	01818710632	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	5
CASEIFICIO SAN LEONARDO	02818900652	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	5
L'ARTIGIANATO DELLA NDUJA SAS DI CACCAMO LUIGI	02529420792	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	5
PASTIFICIO PISANI S.R.L SEMPLIFICATA	03224920789	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	1
DI FLUMERI	DFLNNT56C53D269J	1407/2013 - de minimis ordinario	Puglia	PMI	5
LA CONTADINA	02429230614	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	5
VALLE FIORITA CATERING	01775410747	1407/2013 - de minimis ordinario	Puglia	PMI	10
FRIGEL SAS DI PILUSO GIUSEPPE	02503170793	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	5
SALUMIFICIO MENOTTI S.R.L.	02139330787	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	3
CAV.UFF. PIETRO GRIMALDI	01026600658	1407/2013 - de minimis ordinario	Campania	PMI	7
RISPOLI LUIGI E C.	01857170656	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	5
MEDIOLAT S.r.l.	01828730794	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	6
VERDEORO SOC.COOP.PRODUTTORI ORTOFRUTTICOLI	03058520796	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	10
DEIS	00222760761	1407/2013 - de minimis ordinario	Puglia	PMI	6
CERATTI UMBERTO	CRTMRT77D30H224D	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	5
PUNZO ENRICO	PNZNRC62L11C495N	1407/2013 - de minimis ordinario	Campania	PMI	4
CASEIFICIO LA CILENTANA	04935750655	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	16
PIERRO ANTONIO	PRRNTN70T20H703D	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	5
CASEIFICIO ALVANO DI A. SANSEVERINO & C.	02990100659	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	6
STATTI S.R.L.	01791760794	651/2014 - aiuti alle aziende	Calabria	PMI	5
PODERE DEI LEONI S.A.S. DI PONTICELLI LUISA E C.	07318850638	651/2014 - aiuti alle aziende	Campania	PMI	5
GALLUCCIO CASTRESE	GLLCTR48A01E054W	651/2014 - aiuti	Campania	PMI	2

		<i>alle aziende</i>			
<i>PERANO ENRICO & FIGLI</i>	<i>00170370654</i>	<i>1407/2013 - de minimis ordinario</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>6</i>
<i>CANTINE M.CUOMO GRAN FURORE DIVINA COSTIERA</i>	<i>03933420659</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>5</i>
<i>CIOFFI VITO</i>	<i>CFFVTI78L13A783F</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>5</i>
<i>CIOFFI VITO S.r.l.</i>	<i>01960990644</i>	<i>1407/2013 - de minimis ordinario</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>6</i>
<i>GIULIANO ANTONIO</i>	<i>GLNNTN44B01D011A</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>5</i>
<i>SAL DE RISO COSTA D'AMALFI SRL</i>	<i>05202110655</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>10</i>
<i>TORTORA</i>	<i>03130360633</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>6</i>
<i>Agritourist Nereide di Pulitano' Maria</i>	<i>PLTMRA48L53B718P</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>5</i>
<i>CARBONE CONSERVE VEGETALI</i>	<i>00873410658</i>	<i>1407/2013 - de minimis ordinario</i>	Calabria	<i>PMI</i>	<i>7</i>
<i>IMEPA</i>	<i>02466070659</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>5</i>
<i>CASEIFICIO LA NUOVA CASEARIA DI COPPOLA E. & C.</i>	<i>02988140618</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>6</i>
<i>AGRICOLA AVERSANA SOCIETA' AGRICOLA A R.L.</i>	<i>04637720659</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>5</i>
<i>CASEIFICIO COLONNE S.R.L.</i>	<i>03610891214</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>5</i>
<i>S.I.O. SOCIETA' ITALIANA OLEARIA S.P.A.</i>	<i>01590290712</i>	<i>1407/2013 - de minimis ordinario</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>7</i>
<i>DELIZIE DEL PANE E SAPORI D'ITALIA SRL</i>	<i>07062641217</i>	<i>1407/2013 - de minimis ordinario</i>	Puglia	<i>PMI</i>	<i>8</i>
<i>NUOVO PASTIFICIO VIETRI</i>	<i>01809310640</i>	<i>651/2014 - aiuti alle aziende</i>	Campania	<i>PMI</i>	<i>5</i>

SVOLGIMENTO DEL PIANO

Il Piano TEXTURE ha visto lo svolgimento di n. 104 azioni formative tutte rientranti nella progettazione di dettaglio, per un totale di 2350 ore di formazione. Tutte le azioni sono state chiuse in piattaforma e risultate valide.

La formazione è stata svolta per N. 1430 ore in modalità AULA e per N. 920 ore di modalità NON AULA, di cui N. 856 in modalità ACTION LEARNING e N. 64 ore in modalità FAD.

Le seguenti di N. 16 azioni formative sono state svolte in modalità interaziendale vedendo il coinvolgimenti di lavoratori appartenenti a più aziende aderenti, per un totale di n. 304 ore.

Azienda	ID	TITOLO AZIONE	ORE
PANIFICIO AZZURRO SRL-PANIFICIO PUNZO GABRIELE- PANIFICIO AZZURRO ditta individuale	1287703	La nuova PAC: indirizzi e prospettive del settore agroalimentare ed 1	8
PANIFICIO AZZURRO SRL-PANIFICIO PUNZO GABRIELE	1287708	La nuova PAC: indirizzi e prospettive del settore agroalimentare ed 2	8
AZIENDA AGRICOLA CIOFFI FRANCESCO + CIOFFI VITO srl + AZIENDA AGRICOLA CIOFFI VITO	1289897	Le buone pratiche di lavorazione (GMP)	32
VILLECCO ALFONSO + VILLECCO LUIGI + VILLECCO MARCO	1288178	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40
PANIFICIO AZZURRO + PANIFICIO MARGIU'	1290339	General English - livello B1	32
PANIFICIO AZZURRO + PANIFICIO MARGIU'	1290303	Food Marketing Management: la promozione del prodotto all'estero	8
PANIFICIO AZZURRO + PANIFICIO MARGIU'	1287712	La nuova PAC: indirizzi e prospettive del settore agroalimentare	8
PANIFICIO AZZURRO + PANIFICIO MARGIU'	1288297	L'azienda agroalimentare e il territorio: corso per la gestione sostenibile	16
PANIFICIO AZZURRO + PANIFICIO MARGIU'	1288804	Lean production nel settore agroalimentare	16
AMARELLI FABBRICA DI LIQUIRIZIA DI F. AMARELLI E C. S.a.s. + PASTIFICIO PISANI S.r.l. + SALUMIFICIO MENOTTI S.r.l. + Calabria Food srl + Oleificio Gabro srl	1290123	Metodi e Tecniche di Web Analytics	8
AMARELLI FABBRICA DI LIQUIRIZIA DI F. AMARELLI E C. S.a.s. + PASTIFICIO PISANI S.r.l. + SALUMIFICIO MENOTTI S.r.l. + Calabria Food srl + Oleificio Gabro srl	1289878	Dal marketing strategico al marketing operativo: tecniche e strumenti	24
MEDIOLAT S.r.l. + COLACCHIO FOOD	1287912	Progettazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40
SAPORI DELL'ANTICA MURGIA + TORREFAZIONE SVEVO CAFFE'	1291071	Internazionalizzazione delle imprese agroalimentari: scenari e opportunità	24
SAPORI DELL'ANTICA MURGIA + TORREFAZIONE SVEVO CAFFE'	1291103	Trasporti internazionali e sistema doganale: requisiti, costi e normative	8
SAPORI DELL'ANTICA MURGIA + TORREFAZIONE SVEVO CAFFE'	1289498	Lean production nel settore agroalimentare	16
SAPORI DELL'ANTICA MURGIA + TORREFAZIONE SVEVO CAFFE'	1289847	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16

Al termine delle seguenti N. 18 azioni formative è avvenuto il processo di Certificazione delle competenze, così come previsto da Formulario di progetto.

ID	TITOLO AZIONE	ORE	CERTIFICAZIONI	Ente Certificatore
1287871	Progettazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	40	CERTET
1288073	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40	40	CERTET
1288178	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40	40	CERTET
1288082	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40	40	CERTET

1288094	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40	40	CERTET
1287880	Progettazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	40	CERTET
1290330	General English - livello B1	32	32	BULATS – Einstein WEB
1287901	Progettazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	40	CERTET
1288101	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40	40	CERTET
1288112	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40	40	CERTET
1290339	General English - livello B1	32	32	BULATS – Einstein WEB
1290334	General English - livello B1	32	32	BULATS – Einstein WEB
1290332	General English - livello B1	32	32	BULATS – Einstein WEB
1287891	Progettazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	40	CERTET
1288105	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40	40	CERTET
1288242	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40	40	CERTET
1287912	Progettazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	40	CERTET
1288247	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	40	40	CERTET

Gli obiettivi quantitativi posti in fase di presentazione del Progetto TEXTURE sono stati tutti ampiamente raggiunti:

	Obiettivo	Risultato finale
Totale Imprese aderenti	70	72
<i>Aziende I partecipazione</i>	18	20
Destinatari della formazione	414	467
<i>Lavoratrici donne</i>	128	177
<i>Svantaggiati</i>	70	127
<i>Under 29</i>	38	105

Rispetto alle N. 70 aziende aderenti al Progetto, N. 10 aziende hanno rinunciato a fruire della formazione, mentre N. 12 aziende nuove hanno richiesto l'inserimento in corso d'opera, per un totale di N. 72 aziende beneficiarie della formazione.

Di queste, N. 20 aziende risultano di prima partecipazione, vale a dire che a partire dal 1° gennaio 2007 e fino alla data di invio della dichiarazione di partecipazione al Piano, non hanno mai partecipato con propri dipendenti ad azioni formative finanziate dagli Avvisi del Conto di Sistema di Fondimpresa e non hanno mai presentato a Fondimpresa piani aziendali o interaziendali che richiedevano il contributo del Conto di Sistema aggiuntivo alle risorse del proprio conto aziendale nell'ambito degli Avvisi del Conto Formazione.

Il Referente di piano

Valentino Villecco