



**Avviso 1/2016  
"Competitività"**

**RELAZIONE TECNICA**

**Piano Formativo**



**Competitività e Ricerca nEll' Agroalimentare**  
**Soggetto proponente**  
**ATS costituenda**  
**C.R.E.A.**



**Università degli  
Studi di Cassino e  
del Lazio  
Meridionale**



**Literalia**  
**Formazione srl**



**Galgano Informatica**  
**srl**



**COPI srl**

## Sommario

---

1	<b>SOGGETTO ATTUATORE .....</b>	<b>2</b>
2	<b>DESCRIZIONE DEL PIANO FORMATIVO .....</b>	<b>5</b>
3	<b>OBIETTIVI E STRUTTURA DEL PIANO.....</b>	<b>5</b>
3.1.1	<i>AMBITO DI INTERVENTO .....</i>	<i>9</i>
4	<b>PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PREPARATORIE E DI ACCOMPAGNAMENTO .....</b>	<b>12</b>
5	<b>PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' NON FORMATIVE .....</b>	<b>17</b>
6	<b>PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE .....</b>	<b>22</b>
6.1	PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ FORMATIVE: RIEPILOGO PROGETTAZIONI DI PERIODO N. 1, N. 2, N. 3 E N. 4.....	26
6.2	MONITORAGGIO DEL RAGGIUNGIMENTO DELLE PRIORITÀ DEL PIANO.....	30
7	<b>VARIAZIONI.....</b>	<b>30</b>
8	<b>MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO E DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE .....</b>	<b>31</b>
9	<b>SISTEMA DI MONITORAGGIO E VALUTAZIONE .....</b>	<b>38</b>
10	<b>SOGGETTI ESTERNI QUALIFICATI COINVOLTI .....</b>	<b>64</b>

## 1 SOGGETTO ATTUATORE

Il Piano **CREA: Competitività e Ricerca nELL' Agroalimentare** è presentato dall'ATS (costituenda) formata dai seguenti soggetti, rientranti tra quelli individuati all'articolo 13 punto b) dell'Avviso 1/2016 :

- Università di Cassino e del Lazio Meridionale (mandataria)
- Litalia Formazione srl (mandante)
- Copi srl (mandante)
- Galgano Informatica srl (mandante)

la volontà di costituirsi in ATS da parte dei soggetti sopra elencati è allegata alla domanda di finanziamento. La costituzione dell'ATS avverrà entro 30 giorni dall'eventuale comunicazione di ammissione a finanziamento del Piano da parte di Fondimpresa, come descritto nell'art. 14 dell'Avviso 1/2016 di Fondimpresa.

### ANAGRAFICA CAPOFILA

Denominazione e ragione sociale	Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale
Codice fiscale	81006500607
Partita IVA	01730470604
Natura giuridica	Università Statale
Sede Legale	Viale dell'Università snc Loc. Folcara, 03043 Cassino (FR)
Sede/i operativa/e	Viale dell'Università snc Loc. Folcara, 03043 Cassino (FR)
Anno di costituzione	2003
Procuratore speciale	Giuseppe Russo
Codice ISTAT	719208
Posta elettronica certificata	<a href="mailto:uniclam.fondiinterprofessionali@pec.it">uniclam.fondiinterprofessionali@pec.it</a>
Attività svolte nel piano	[X] formative [x] non formative [x] preparatorie e di accompagnamento

### ANAGRAFICA SOGGETTO ASSOCIATO (MANDANTE O CONSORZIATO)

Denominazione e ragione sociale	LITERALIA FORMAZIONE SRL
Codice fiscale	02568220590
Partita IVA	02568220590
Natura giuridica	Società a responsabilità limitata
Sede Legale	Via O. Spaventola, Trav. Mercato 04023 Formia (LT)
Sede/i operativa/e	Via O. Spaventola, Trav. Mercato 04023 Formia (LT)
Anno di costituzione	2010
Rappresentante Legale	Arturo Agostino
Codice ISTAT	855920/2007
Posta elettronica certificata	<a href="mailto:litaliaformazione@pec.it">litaliaformazione@pec.it</a>
Attività svolte nel piano	[x] formative. [x] non formative. [x] preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	<b>COPI SRL</b>
Codice fiscale	02568220590
Partita IVA	02568220590
Natura giuridica	Srl
Sede Legale	Via Porzio n. 4 Centro Direzionale Isola A3, 80143, Napoli (NA)
Sede/i operativa/e	Via Olivastro Spaventola, snc – 04023 – FORMIA (LT)
Anno di costituzione	1986
Rappresentante Legale	Luigi Cocomello
Codice ISTAT	855920
Posta elettronica certificata	<a href="mailto:info@pec.copisrl.it">info@pec.copisrl.it</a>
Attività svolte nel piano	[x] formative. [x] non formative. [x] preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	<b>GALGANO INFORMATICA SRL</b>
Codice fiscale	01381180122
Partita IVA	07564740152
Natura giuridica	Srl
Sede Legale	via Armellini 8, 20090 Pantigliate (MI)
Sede/i operativa/e	via Armellini 8, 20090 Pantigliate (MI)
Anno di costituzione	1983
Rappresentante Legale	Rosa Maria Colangelo
Codice ISTAT	62.09.09
Posta elettronica certificata	<a href="mailto:galganoinformatica@pec.it">galganoinformatica@pec.it</a>
Attività svolte nel piano	<input checked="" type="checkbox"/> formative. <input type="checkbox"/> non formative. <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

#### **ANAGRAFICA REFERENTE DEL PIANO**

Nome e Cognome	<b>Paolo Cocomello</b>
Recapito telefonico	0771/324392
Indirizzo e mail	<a href="mailto:paolococomello@trebit.it">paolococomello@trebit.it</a>
Fax	===
Indirizzo PEC	<a href="mailto:atscrea@pec.it">atscrea@pec.it</a>

**INFORMAZIONI GENERALI SUL SOGGETTO PROPONENTE (IN CASO DI RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO, DI RETE DI IMPRESE O DI CONSORZIO CON CONSORZIATI ASSOCIATI ALLA PRESENTAZIONE DEL PIANO)**

Si riporta qui di seguito, in forma sintetica, il ruolo e le attività di ciascun componente dell'ATS nella realizzazione del Piano, cui segue una sintesi delle esperienze e competenze possedute da ciascun soggetto.

<b>Soggetto</b>	<b>Ruolo e attività</b>	<b>Quota finanziaria</b>
<i>Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale (mandataria)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rappresentante legale dell'ATS costituenda</li> <li>▪ Supporto al Comitato di Pilotaggio ed al CTS</li> <li>▪ Coordinamento generale delle attività del piano</li> <li>▪ Responsabilità Amministrativa e Legale del progetto</li> <li>▪ Coordinamento scientifico e didattico</li> <li>▪ Attività di certificazione delle competenze</li> <li>▪ Attività di verifica dell'apprendimento</li> <li>▪ Attività di progettazione</li> <li>▪ Direzione scientifica</li> <li>▪ Pianificazione delle attività del Piano</li> <li>▪ Attività di analisi</li> <li>▪ Responsabilità amministrativa del PF: rendicontazione</li> <li>▪ Supporto Amministrativo e controllo Reporting e rendicontazione</li> <li>▪ Attività non formative</li> <li>▪ Attività preparatorie e di accompagnamento</li> </ul>	102.671,16 €
<i>Literalia Formazione srl (mandante)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Attività propedeutica alla presentazione</li> <li>▪ Attività preparatorie e di accompagnamento</li> <li>▪ Attività di progettazione</li> <li>▪ Attività non formative</li> <li>▪ Erogazione della formazione</li> <li>▪ Coordinamento didattico</li> <li>▪ Materiali Didattici</li> <li>▪ Predisposizione programmi operativi di formazione</li> <li>▪ Promozione delle attività del piano</li> <li>▪ Selezione e sensibilizzazione dei partecipanti</li> <li>▪ Sistema di monitoraggio, gestione della qualità e valutazione</li> <li>▪ Attività di trasferimento dei risultati</li> <li>▪ Partenariato con altri piani formativi</li> <li>▪ Organizzazione e gestione Focus group</li> </ul>	190.000,00 €
<i>Copi srl (mandante)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Azione di promozione sul territorio: gestione dei rapporti con le aziende aderenti ed eventuale individuazione di nuove aziende</li> <li>▪ Promozione delle attività del piano</li> <li>▪ Attività di progettazione</li> <li>▪ Selezione dei partecipanti</li> <li>▪ Attività di trasferimento dei risultati</li> <li>▪ Erogazione attività formative (Docenza, Coordinamento didattico e tutoraggio)</li> <li>▪ Attività non formative</li> <li>▪ Attività preparatorie e di accompagnamento</li> <li>▪ Sistema di monitoraggio, gestione della qualità e valutazione</li> <li>▪ Supporto Amministrativo e controllo Reporting e rendicontazione</li> </ul>	50.000,00 €
<i>Galgano informatica srl (mandante)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Attività propedeutica alla presentazione</li> <li>▪ Erogazione della formazione</li> <li>▪ Attività preparatorie e di accompagnamento</li> <li>▪ Attività non formative</li> <li>▪ Predisposizione programmi operativi di formazione</li> <li>▪ Promozione delle attività del piano</li> <li>▪ Selezione e sensibilizzazione dei partecipanti</li> <li>▪ Sistema di monitoraggio, gestione della qualità e valutazione</li> <li>▪ Attività di trasferimento dei risultati</li> <li>▪ Partenariato con altri piani formativi</li> <li>▪ Organizzazione e gestione Focus group</li> <li>▪ Attività preparatorie e di accompagnamento</li> </ul>	30.000,00 €

## 2 DESCRIZIONE DEL PIANO FORMATIVO

Il Piano formativo CREA è stato presentato dall'ATS CREA composta dall'Università di Cassino e del Lazio Meridionale, Literalia Formazione srl, COPI srl, Galgano informatica srl a valere sull'Avviso 1/2016 - Competitività.

Il Piano formativo CREA ha la finalità di sostenere e accompagnare le aziende beneficiarie in percorsi di sviluppo orientati alla crescita competitiva. In particolare, il Soggetto Proponente, in collaborazione con i responsabili aziendali, ha pianificato percorsi formativi incentrati sull'acquisizione di conoscenze e competenze specifiche necessarie per la pianificazione e il perfezionamento di progetti/intervento in essere nelle imprese.

Il Piano è stato elaborato puntando ad una specializzazione e ad un'integrazione, ove previsto, di tre aree tematiche come indicato nell'avviso 1/2016, sulla base anche delle indicazioni pervenute dalle realtà aziendali coinvolte, quali:

- Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti,
- Innovazione organizzativa,
- Digitalizzazione dei processi aziendali.

L'intervento proposto ha natura settoriale e si è rivolto ad aziende beneficiarie operanti nelle seguenti Regioni: Campania, Lazio appartenenti alla filiera dell'agroalimentare.

L'Industria alimentare è uno dei pilastri dell'economia nazionale: nel 2015 l'industria alimentare italiana si è confermata, con un fatturato di 132 miliardi di euro (di cui circa 29 derivanti dall' export) e 54.400 imprese (di cui 6.850 con più di 9 addetti), il secondo comparto del manifatturiero nazionale dopo la meccanica ed è collocata al terzo posto in Europa, a ridosso dell'industria alimentare tedesca e francese. Nell'ambito di una strategia di crescita nel medio-lungo termine, la sfida - impegnativa - di tale settore sta nella capacità di guardare più lontano per conquistare nuovi mercati, oltre che difendere e ampliare quelli consolidati. L'obiettivo è molto ambizioso, ma è raggiungibile con il coordinamento dei soggetti coinvolti nell'impiego delle risorse per la promozione del Made in Italy e con l'impegno congiunto nel contrastare i principali ostacoli alla **competitività del settore**, cercando di calare la specificità della filiera nella strategia 4.0. Alla luce di tale riflessione, l'intervento proposto è finalizzato a migliorare conoscenze e prestazioni in determinati ambiti che, anche alla luce dell'analisi generale sul settore e particolare, sulle singole aziende, effettuata in sede progettuale, risultano di particolare rilevanza per le imprese coinvolte.

Le aziende del Piano **C.R.E.A.** appartengono in misura prevalente ai settori di attività "Attività manifatturiere (Industrie alimentari e delle bevande)" (41 aziende) e "Commercio all'ingrosso e al dettaglio di frutta, verdura e ortaggi" e "Agricoltura, silvicoltura e pesca" (rispettivamente 9 e 8 aziende). 66 delle imprese coinvolte (il 97% del totale) sono di piccole e medie dimensioni. Le aziende alla prima partecipazione rappresentano il 41,18% del totale.

I lavoratori previsti da coinvolgere sono 283. Di questi:

- il 37,46% sono donne lavoratrici;
- il 21,20 % sono lavoratori con età superiore a 50 anni, lavoratori sospesi (cassa integrazione, contratti di solidarietà), lavoratori stranieri;
- per finire, il 21,55% sono lavoratori giovani con età compresa tra 18 e 29 anni.

I lavoratori che provengono da aziende classificate come PMI sono 273 (il 96,46% del totale).

Il Piano CREA prevede l'erogazione di 2186 ore di formazione suddivise in 770 ore su tematiche relative alla "qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti", 1024 ore di "innovazione organizzativa" e 392 ore di "digitalizzazione dei processi produttivi", nonché la realizzazione di alcune attività non formative e preparatorie e di accompagnamento svolte dal team di progetto in collaborazione con i referenti aziendali.

## 3 OBIETTIVI E STRUTTURA DEL PIANO

La definizione degli **obiettivi qualitativi generali e specifici** del Piano è stata operata dallo staff di progettazione sulla base di quanto emerso dall'analisi del contesto generale, del contesto settoriale e dall'analisi dei fabbisogni emersi per ciascuna azienda, come risultanti dal precedente paragrafo.

In particolare, proprio alla luce dei fabbisogni evidenziati dalle aziende è stata definita la struttura del Piano e sono state individuate le aree tematiche di intervento. La sintesi degli obiettivi stessi è stata quindi operata dando priorità all'individuazione dei seguenti ambiti: obiettivi formativi generali e obiettivi formativi specifici; definizione delle aree tematiche di intervento e delle azioni formative da erogare, in termini di finalità, durata, temi, competenze obiettivo, metodologie da utilizzare; individuazione delle caratteristiche dei destinatari; definizione dei modelli didattici; definizione dei risultati attesi e relative implicazioni. Tale attività di sintesi ha permesso di individuare, per ciascuna area tematica di intervento, gli obiettivi qualitativi generali e specifici che saranno verificati a seguito dell'erogazione delle attività, mentre

l'intero Piano formativo sarà validato con l'apporto del Comitato Tecnico Scientifico e del Comitato di Pilotaggio e delle imprese aderenti.

Le tabelle seguenti presentano gli obiettivi generali e specifici relativi alle diverse Aree tematiche oggetto del Piano Formativo. Per ciascuno degli obiettivi è riportata:

- **una descrizione sintetica** dell'obiettivo, che include la descrizione degli indicatori di contesto connessi e delle scelte che ne hanno orientato la costruzione;
- la definizione della **generalità/specificità** dell'obiettivo;
- la descrizione dei **fabbisogni** connessi a ciascun obiettivo;
- la definizione degli **indicatori** per il monitoraggio e la verifica del raggiungimento.
- Rapporto tra gli obiettivi del Piano e i **principali indicatori di contesto**, l'analisi del fabbisogni e le priorità individuate (in accordo con il punto 3.1 del formulario e sulla base dei riferimenti bibliografici citati).

#### Obiettivi qualitativi legati alle caratteristiche del Piano

<b><u>Obiettivo specifico/qualitativo individuato</u></b>	<b><u>Fabbisogno connesso</u></b>	<b><u>Indicatore per il monitoraggio e la verifica del loro raggiungimento:</u></b>
Specializzazione e Integrazione del Piano formativo	Tutto il Piano formativo prevede esclusivamente percorsi formativi attinenti una delle 3 aree individuate o l'integrazione tra le stesse	n. 80 questionari di rilevazione dei progetti/interventi aziendali, 68 dei quali appartengono alle imprese beneficiarie e mettono in luce i loro fabbisogni formativi, collegati a 3 aree tematiche specifiche
Specifica rispondenza delle azioni pianificate alle reali esigenze formative emerse dall'analisi dei progetti/interventi	Garantire la rispondenza ai fabbisogni rilevati, puntando alla riduzione del gap di competenze e all'aumento delle competenze legate alle mansioni.	n. 68 questionari di rilevazione dei progetti/interventi fanno emergere fabbisogni formativi afferenti alle 3 aree tematiche considerate nel Piano

#### Obiettivi riferiti alle aree tematiche del Piano e collegati agli indicatori di contesto

##### Area Tematica A

<b><u>Obiettivo generale / trasversale</u></b>	<b><u>Fabbisogno connesso</u></b>	<b><u>Indicatore per il monitoraggio e la verifica del loro raggiungimento:</u></b>
Fornire ai dipendenti gli strumenti per sviluppare le competenze per la corretta gestione di tecniche di produzione innovative al fine di migliorare e qualificare i processi di produzione o i prodotti del processo	Ottenere formazione trasversale in materia di sviluppo delle competenze dei lavoratori addetti alla gestione di una tecnica di produzione innovativa	- n. 15 azioni e n. 29 edizioni  - Tenuta del registro delle presenze (rispetto % di presenza $\geq 70\%$ per aula e $\geq 80\%$ per azioni con modalità formativa prevalente in affiancamento) e verifica dell'apprendimento dei partecipanti tramite test e questionari. Rispetto del n. minimo di partecipanti per azione formativa previsto dall'avviso $\geq 4$ (per aula) e $\geq 2$ (per azioni con modalità formativa prevalente in affiancamento) Grado di soddisfazione dell'allievo espresso dai questionari di monitoraggio valore media ponderata per corso $\geq 2$ – valore compreso tra 1 e 3.
Favorire la diffusione di strategie di ottimizzazione dei processi aziendali.	Formare le funzioni aziendali alla ridefinizione dei processi aziendali in accordo con le più recenti teorie sul qualificazione dei processi produttivi.	

**Obiettivo specifico:** Garantire l'introduzione, nelle aziende, del know how necessario al miglioramento della fasi di pianificazione e controllo della produzione.

**Fabbisogno connesso:** Formare le figure decisorie delle aziende che operano nelle strutture produttive, per la modifica e l'efficiamento delle fasi di pianificazione e controllo della produzione.

#### Area Tematica B

<b><u>Obiettivo generale / trasversale</u></b>	<b><i>Fabbisogno connesso</i></b>	<b><i>Indicatore per il monitoraggio e la verifica del loro raggiungimento:</i></b>
Fornire ai dipendenti impiegati nelle strutture preposte gli strumenti per valutare la necessità di una innovazione nell'organizzazione del luogo di lavoro, finalizzata a migliorare la funzione di controllo qualità degli alimenti.	Le imprese necessitano di una ridefinizione organizzativa per ottimizzare i processi interni e innovare le modalità con cui le aziende gestiscono il presidio della funzione del controllo qualità nella produzione agricola e alimentare	<p>- n. 8 azioni e n. 31 edizioni</p> <p>- Tenuta del registro delle presenze (rispetto % di presenza <math>\geq</math> 70% per aula e <math>\geq</math> 80% per azioni con modalità formativa prevalente in affiancamento) e verifica dell'apprendimento dei partecipanti tramite test e questionari.</p> <p>Rispetto del n. minimo di partecipanti per azione formativa previsto dall'avviso <math>\geq</math> di 4 (per aula) e <math>\geq</math> di 2 (per azioni con modalità formativa prevalente in affiancamento)</p> <p>Grado di soddisfazione dell'allievo espresso dai questionari di monitoraggio valore media ponderata per corso <math>\geq</math> 2 – valore compreso tra 1 e 3.</p>

#### Area Tematica C

<b><u>Obiettivo generale / trasversale</u></b>	<b><i>Fabbisogno connesso</i></b>	<b><i>Indicatore per il monitoraggio e la verifica del loro raggiungimento:</i></b>
Realizzare una formazione specifica sulle metodologie e le infrastrutture software presenti sul mercato finalizzate alla digitalizzazione dei processi aziendali, al fine di garantire le competenze necessarie per verificarne la loro adattabilità alle esigenze delle aziende	Utilizzare la partecipazione al Piano per formare le figure aziendali all'utilizzo degli strumenti informatici di digitalizzazione e dematerializzazione dei processi aziendali maggiormente diffuse sul mercato.	<p>- n. 6 azioni e n. 34 edizioni</p> <p>- Tenuta del registro delle presenze (rispetto % di presenza <math>\geq</math> 70% per aula e <math>\geq</math> 80% per azioni con modalità formativa prevalente in affiancamento) e verifica dell'apprendimento dei partecipanti tramite test e questionari.</p> <p>Rispetto del n. minimo di partecipanti per azione formativa previsto dall'avviso <math>\geq</math> di 4 (per aula) e <math>\geq</math> di 2 (per azioni con modalità formativa prevalente in affiancamento)</p> <p>Grado di soddisfazione dell'allievo espresso dai questionari di monitoraggio valore media ponderata per corso <math>\geq</math> 2 – valore compreso tra 1 e 3.</p>

## Obiettivi trasversali alle Aree

<b>Obiettivo</b>	<b>Fabbisogno connesso</b>
Individuare le aree di maggior crescita competitiva per le aziende dell'agroalimentare; reagire alla crisi e cogliere le nuove opportunità derivanti dalla politica monetaria espansiva della BCE; rafforzare la capacità di operare sul mercato internazionale	Diversificazione dei mercati, per minimizzare gli effetti derivanti dal costante calo della domanda interna; diversificazione dei prodotti offerti (e connessa revisione dei processi produttivi)
Favorire l'aggregazione e l'integrazione tra imprese; supportare la crescita dimensionale dell'impresa.	Obiettivi evidenziati soprattutto in risposta a talune domande del punto 2 del "Questionario di rilevazione del contesto aziendale e delle competenze e dei fabbisogni formativi collegati a progetti/interventi aziendali". Il fabbisogno comune delle imprese riguarda la formazione specifica per compiere il salto da piccola impresa familiare (origine comune delle imprese agroalimentari italiane) a impresa strutturata e dotata di una struttura di staff adeguata.
Garantire l'effettività lavorativa di tutti i dipendenti; rivedere i processi aziendali "non core".	In una situazione economica difficile, le imprese tendono a reagire attraverso un taglio dei costi; tutte le aziende coinvolte hanno risposto alle specifiche domande inserite nel "Questionario di rilevazione del contesto aziendale e dei fabbisogni formativi specifici", rilevando la necessità di riorganizzare il personale, al fine di allocare ogni risorsa umana nel processo in cui sia massimizzata la sua produttività

## Obiettivi qualitativi collegati alle caratteristiche delle azioni formative.

<b>Obiettivo</b>	<b>Fabbisogno connesso</b>	<b>Indicatore per il monitoraggio e la verifica del loro raggiungimento</b>
percorso formativo che termini con certificazione degli esiti	Necessità di una formazione che si concluda con il rilascio di una certificazione	N. di azioni certificate presenti nel Piano
percorso formativo che termini con la verifica dell'apprendimento.	Necessità di una formazione che si concluda con la verifica delle competenze	N. di azioni che si concludono con la verifica dell'apprendimento.

## Riepilogo delle caratteristiche del piano e dei destinatari che rientrano tra le priorità dell'Avviso

<b>CRITERI</b>	<b>INDICATORI PREVISTI</b>
Totale Ore	2.186
Ore di azioni formative interaziendali	296
Ore di Azioni formative che prevedono la certificazione delle competenze	481
Coinvolgimento di n. aziende	68
Coinvolgimento di n. lavoratori	283
Coinvolgimento di n. donne lavoratrici	106
Coinvolgimento di n. lavoratori over 50 anni, sospesi, stranieri	60
Coinvolgimento di n. lavoratori giovani (18-29 anni)	61
Coinvolgimento di n. lavoratori provenienti da PMI	273
Coinvolgimento di n. aziende di prima partecipazione	28

### 3.1.1 AMBITO DI INTERVENTO

Il piano CREA è un Piano di natura settoriale, che in fase di presentazione coinvolgeva 68 aziende appartenenti al settore agroalimentare. In fase esecutiva 64 aziende hanno confermato la volontà di partecipare al piano formativo e si è registrata una nuova adesione.

Il Piano CREA prevede il coinvolgimento di 2 regioni: Lazio e Campania e delle seguenti province: Latina, Roma, Napoli, Caserta, Avellino, Salerno.

Regione di provenienza	Aziende previste	Rinunce	Nuove adesioni
<b>LAZIO</b>	<b>39</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
PMI	38	1	0
Grandi	1	0	0
<b>CAMPANIA</b>	<b>29</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
PMI	28	3	0
Grandi	1	0	1
<b>TOTALE</b>	<b>68</b>	<b>4</b>	<b>1</b>

Pertanto risultano in totale 65 aziende effettivamente coinvolte

#### I comparti e le filiere del Piano

Per quanto riguarda i comparti e le filiere di provenienza delle aziende la maggior parte delle aziende partecipanti appartengono ai settori “cuore” del comparto agro-alimentare. La quasi totalità delle aziende provengono dal settore delle Attività Manifatturiere seguito dal settore dell’Agricoltura, Silvicoltura e Pesca e del Commercio all’Ingresso di prodotti alimentari. L’apporto degli altri settori, che comunque appartengono alla filiera dell’agroalimentare, risulta residuale.

Nella tabella seguente si riporta l’elenco delle 68 aziende previste in fase di presentazione del PF con evidenza, in rosso, delle 4 aziende che in seguito cambiamenti organizzativi interni, in fase esecutiva, hanno rinunciato totalmente alla partecipazione alle attività del piano.

AZIENDA	Settore Attività	Contratto applicato	Localizzazione	Partecipanti previsti
CASEIFICIO DEI PINI S.R.L.	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	6
SERLINI SNC DI SERLINI GENNARO E VITO	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	4
LE.MAR. SCARL	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	4
DISO SUD SOC. COOP. A.R.L.	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	CASERTA	4
CASEIFICIO TERRACCIANO S.N.C. DI ANTONIO & BIAGIO TERRACCIANO	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	4
LA FATTORIA S.R.L.	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	8
AGROZOOTECNICA MARCHESA SOC. AGRICOLA DI E. PARENTE SNC	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	CASERTA	4
MINICHINO SRL	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	6
ANTICA DISTILLERIA PETRONE SRL	Attività manifatturiere	Industrie delle bevande	CASERTA	4
EMIRO ANIELLO	Commercio all'ingrosso e al dettaglio	Commercio all'ingrosso	NAPOLI	2
SO.F.A. SRL	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	4
ALIMENTA 2000 SRL	Attività manifatturiere	Industrie delle bevande	NAPOLI	5
CASEIFICIO CARACCILO S.R.L.	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	AVELLINO	4
CASEIFICIO MOZZARICCA DI SDINO ANTONIO	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	4
CIPOLLETTA RAFFAELE	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	4
LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820 S.P.A.	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	4

<b>GRUPPO ALIMENTARE CAMPANO S.R.L.</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	SALERNO	3
<b>PASTIFICIO ANTONIO PALLANTE S.R.L.</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	CASERTA	5
<b>OTTAVIANI S.R.L.</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>2G OLEARIA S.R.L.</b>	Commercio all'ingrosso e al dettaglio	Commercio all'ingrosso	LATINA	4
<b>TORTORA S.P.A.</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	4
<b>ME.CA. S.R.L.</b>	Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	Attività di servizi di ristorazione	NAPOLI	4
<b>MEDITERRANEA SUD RISTORAZIONE SRL</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	4
<b>CASEIFICIO LA NUOVA CASEARIA S.N.C.</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	CASERTA	4
<b>LABOR S.R.L.</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	SALERNO	4
<b>MAESTRI PASTAI S.R.L.</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	SALERNO	3
<b>LA CASEARIA S.R.L.S.</b>	Trasporto e magazzinaggio	Magazzinaggio e attività di supporto ai trasporti	CASERTA	4
<b>VELLECA CIRO S.R.L.</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	NAPOLI	4
<b>SOCIETÀ AGRICOLA AZZURRA A R.L.</b>	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi	LATINA	4
<b>SOCIETÀ AGRICOLA MARINELLA A R.L.</b>	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi	LATINA	2
<b>SOC. COOP. BUON LAVORO</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>FRANCIA ILC</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>FRANCIA LATTICINI</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>VERDEORO SRL</b>	Noleggio, agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese	Attività di supporto per le funzioni di ufficio e altri servizi di supporto alle imprese	LATINA	4
<b>LA LOGISTICA DEL FRESCO</b>	Trasporto e magazzinaggio	Trasporto terrestre e trasporto mediante condotte	LATINA	4
<b>VIVAI AUMENTA ANTONIO</b>	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi	LATINA	4
<b>ORTOFRUTTA AGRONATURA SCA</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LT	7
<b>CRIMARK SRL</b>	Commercio all'ingrosso e al dettaglio	Commercio all'ingrosso	ROMA	6
<b>ORTOLANDA O.P. SOCIETÀ' COOPERATIVA AGRICOLA</b>	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi	LATINA	4
<b>PAC DIVITELISEO DI RITA DI VITO &amp; C. SNC</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>ORTOFUTTICOLA MAGLIOZZI SAS DI MAGLIOZZI STEFANO &amp; C</b>	Commercio all'ingrosso e al dettaglio	Commercio all'ingrosso	LATINA	4
<b>STRAFRUTTA SRL</b>	Commercio all'ingrosso e al dettaglio	Commercio all'ingrosso	LATINA	5
<b>CAVOLO FELICE SRL</b>	Commercio all'ingrosso e al dettaglio	Commercio all'ingrosso	LATINA	4
<b>ECOFRUTTA SRL</b>	Commercio all'ingrosso e al dettaglio	Commercio all'ingrosso	LATINA	4
<b>ANGRI SERGIO IMPRESA IND</b>	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi	LATINA	4
<b>CASA VINICOLA CICCARIELLO SRL</b>	Attività manifatturiere	Industrie delle bevande	LATINA	4

<b>CRISPY &amp; CRUNCHY SRL</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>FRESCHE GOLOSITA' DI CASTIGLIONE FLORIANA</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	3
<b>IARCIULI ANDREA</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>MAFALDA SRL</b>	Commercio all'ingrosso e al dettaglio	Commercio all'ingrosso	LATINA	4
<b>MAMI SNC DI ANGELE' M. E RASCHILLA M.</b>	Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	Attività di servizi di ristorazione	ROMA	4
<b>MATURO SRL</b>	Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	Attività di servizi di ristorazione	LATINA	4
<b>PANIFICIO D'URSO &amp; C. SNC</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>FLAUTO AMEDEO &amp; C. SNC</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>FIORELLI FILIPPO E C. S.A.S.</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>PASTICCERIA FRANZINI DI MINUTILLO LUCIA</b>	Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	Attività di servizi di ristorazione	LATINA	3
<b>FRANCISPAN FLLI ARCIULI SNC</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>MASANIELLO DI NANCONE SALVATORE E C SNC</b>	Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	Attività di servizi di ristorazione	LATINA	4
<b>PIZZERIE NAPOLETANE SRL</b>	Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	Attività di servizi di ristorazione	LATINA	4
<b>BT AGROSERVIZI UNIPERSONALE</b>	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi	LATINA	4
<b>PASTIFICIO DOMENICO PAONE FU ERASMO SPA</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>DAR SRL</b>	Commercio all'ingrosso e al dettaglio	Commercio all'ingrosso	AVELLINO	4
<b>SOCIETA' COOP AGRIVESUVIO ARL</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	AVELLINO	4
<b>INDUSTRIA LATTERIO CASEARIA LA MEDITERRANEA SPA</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	CASERTA	6
<b>DELIZIA SRL</b>	Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	Attività di servizi di ristorazione	ROMA	5
<b>PANIFICIO DELLA NONNA sas</b>	Attività manifatturiere	Industrie alimentari	LATINA	4
<b>CAMPO LUCIANO</b>	Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi	Agricoltura, silvicoltura e pesca	LATINA	4
<b>CAMPO ZACCARIA</b>	Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi	Agricoltura, silvicoltura e pesca	LATINA	4

Le variazioni delle aziende beneficiarie sono dettagliate al paragrafo 7 con evidenza delle sostituzioni intervenute. In seguito all'attività di promozione del PF CREA e delle opportunità offerte da Fondimpresa l'azienda DOLCE GELATO SRL si è dimostrata interessata a partecipare al piano e risultando già iscritta a Fondimpresa ha presentato la dichiarazione di partecipazione al PF. Fondimpresa, dopo aver ricevuto la documentazione di adesione tramite pec ha approvato la partecipazione della nuova beneficiaria.

#### 4 PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PREPARATORIE E DI ACCOMPAGNAMENTO

Il programma delle attività preparatorie e di accompagnamento previste per il Piano **C.R.E.A.** è finalizzato alla progettazione e alla realizzazione degli strumenti necessari al perseguimento degli obiettivi previsti dal Piano, attraverso lo sviluppo di dettaglio del Piano stesso, in termini di durata, modalità formative, certificazioni, risultati attesi, contenuti. Le diverse fasi in cui si articola il processo sono tra loro connesse, soprattutto alla luce della metodologia operativa elaborata dal soggetto proponente per la rilevazione dei fabbisogni formativi espressi da ciascuna azienda per colmare il gap di competenze derivante dalla realizzazione dei progetti o degli interventi che le aziende stesse stanno eseguendo o hanno deliberato, in uno degli ambiti rilevanti ai sensi dell'articolo 3 dell'Avviso - e conseguente dell'elaborazione dei programmi operativi per la formazione del personale.

In particolare, dunque, le prime tre fasi del processo delle attività preparatorie e di accompagnamento sono state eseguite in successione logica tra loro e finalizzate ai seguenti risultati:

Fase 1 – Analisi della domanda (in fase progettuale)	➔	Analizzare il contesto. Mappare le aziende potenzialmente interessate. Individuare i progetti o le iniziative rilevanti, collegate agli ambiti di intervento dell'avviso. Individuare le aziende rispetto ad altri indicatori c.d. "sensibili" quali: classificazione come PMI, territorio di appartenenza, settore di appartenenza, coinvolgimento nei progetti o nelle iniziative di lavoratori rientranti tra quelli c.d. "prioritari".
Fase 2 – Diagnosi e rilevazione dei fabbisogni formativi e definizione di competenze critiche o emergenti	➔	Individuare il gap di competenze possedute dai dipendenti interessati dalle modifiche derivanti dalla realizzazione del progetto o dell'intervento. Individuare il fabbisogno formativo connesso al superamento del gap delle competenze.
Fase 3 – Predisposizione dei programmi operativi	➔	Elaborare e condividere con le aziende i percorsi formativi necessari a fornire ai lavoratori coinvolti le conoscenze idonee al superamento del gap di competenze mappato.

Alle prime 3 fasi appena descritte si aggiunge, sempre nell'ambito della realizzazione delle attività preparatorie e di accompagnamento, la realizzazione delle ulteriori 2 fasi:

- **Fase 4: Partenariato con altri Piani formativi**

- **Fase 5: definizione di metodologie e modelli di formazione continua, coordinamento, integrazione, scambio e condivisione di esperienze ed informazioni.**

L'insieme delle attività preparatorie di accompagnamento viene gestito da un team di lavoro descritto nei punti successivi per ogni attività specifica.

Le varie attività si svolgeranno in integrazione l'una con l'altra, per tale motivo queste attività prevedono una logica unitaria di gestione. Il team di progetto dovrà occuparsi delle attività previste, predisponendo, inoltre, report che analizzano le informazioni emerse dalle diverse fasi di analisi e diagnosi, e dall'analisi delle competenze critiche ed emergenti. Questo report costituisce la base sulla quale lavorare per:

- predisporre i programmi formativi;
- elaborare le metodologie didattiche appropriate;
- definire i campi e gli strumenti di valutazione e certificazione delle competenze acquisite dai destinatari della formazione.

Le attività descritte in questa fase saranno puntualmente monitorate dal Comitato di Pilotaggio per le verifiche e gli indirizzi del caso. Gli strumenti utilizzati per lo sviluppo di queste attività raggiungeranno come destinatari le aziende e i lavoratori in formazione; in tal modo, consentiranno anche di coinvolgere attivamente i destinatari individuati nelle priorità dell'Avviso.

**Fase 1. Analisi della domanda**

	<b>Obiettivi</b>	<b>Articolazione e Metodologie di realizzazione</b>	<b>Ricadute attese</b>	<b>Risultati e indicatori sintetici di attuazione</b>	<b>Profilo delle risorse impiegate e timing</b>	<b>Prodotti</b>
<b>Sotto-fase 1.1: Elaborazione del Piano</b>	<p>Fotografare il contesto in cui si intende inserire il piano formativo da realizzare in termini di andamento economico, ciclo, criticità, punti di forza</p> <p>Mappare le aziende potenzialmente interessate all'adesione al Piano</p>	<p>Ricerca on desk Studi di settore Dati statistici Banche Dati</p> <p>Indicatori principali utilizzati per scremare le aziende: -presenza, di un progetto o di un intervento in corso di esecuzione o deliberato; -classificazione ATECO; -dimensioni dell'azienda; -presenza di lavoratori prioritari; -preferenza per il coinvolgimento di aziende alla prima partecipazione o in grado di giustificare l'adozione di un percorso formativo interaziendale.</p>	<p>Elaborare un progetto formativo coerente con le finalità dell'avviso e con le esigenze espresse dalle aziende.</p> <p>Individuare aziende che, nel partecipare al Piano, siano già coinvolte nella elaborazione o nella realizzazione di progetti o interventi rientranti in uno degli ambiti previsti dall'Avviso.</p>	<p>Primo elenco generale di aziende astrattamente contattabili attraverso una consultazione del data base di Fondimpresa e del data base in possesso dell'ATS.</p> <p>Somministrazione del "Questionario di rilevazione del contesto aziendale e delle competenze e dei fabbisogni formativi", di interviste "a campo libero" ai Referenti aziendali e alle figure coinvolte.</p> <p>Elaborazione dell'analisi del contesto.</p> <p>80 aziende contattate e sensibilizzate</p>	<p>Esperto addetto alla ricerca delle fonti ed all'analisi</p> <p>Progettista addetto alla definizione della prima analisi della domanda</p> <p>Responsabile dell'analisi del fabbisogno</p> <p>20 giornate lavorative</p>	<p>Elaborazione del contesto generale e definizione delle aziende potenzialmente interessante all'adesione al Piano, in quanto collegate a un progetto o un intervento in un ambito rientrante tra quelli individuati</p>
<b>Sotto-fase 1.2: Attuazione del Piano</b>	<p>Rilevare eventuali cambiamenti nelle esigenze aziendali, accogliere nuove adesioni e riformulare, eventualmente, le aree formative</p> <p>Verificare se sono intervenuti cambiamenti sostanziali che necessitano di modifiche strutturali al piano formativo.</p> <p>Erogare un servizio continuo (attraverso la piattaforma GRIFI.EU) di rilevazione dei fabbisogni formativi segnalati dalle aziende e dai dipendenti.</p>	<p>Stessi strumenti di rilevazione della fase precedente (questionario e Interviste ai referenti aziendali).</p> <p>Fasi di studio, analisi ed interpretazione dati, elaborazione di report di analisi e di individuazione e progettazione aree/azioni formative coerenti con le priorità dell'Avviso e con i fabbisogni espressi dalle aziende.</p>	<p>Eventuale rielaborazione del progetto formativo, in coerenza con quanto emerso dall'analisi dei dati rilevati in azienda e/o attraverso la piattaforma GRIFI.EU.</p>	<p>Tale dato potrà essere individuato solo a seguito dell'avvio della fase esecutiva del Piano.</p>	<p>Stesse risorse previste per la definizione della prima analisi della domanda, oltre che, per la funzionalità della piattaforma GRIFI.EU: 1 progettista addetto all'analisi della domanda; un addetto alla gestione della piattaforma; un esperto della rilevazione dei fabbisogni formativi ed un addetto all'elaborazione dei programmi operativi.</p> <p>20 giornate lavorative</p>	<p>Rimodulazione del Piano in base alle nuove esigenze emerse, con particolare riferimento all'elaborazione di nuove azioni formative, così come richieste da aziende e/o dipendenti attraverso la piattaforma GRIFI.EU.</p> <p>65 aziende coinvolte nelle attività formative.</p>

**Fase 2. Diagnosi e rilevazione dei fabbisogni formativi delle aziende beneficiarie e definizione delle competenze critiche emergenti**

Individuazione aziende aderenti al Piano	<i>Obiettivi</i>	<i>Articolazione e Metodologie di realizzazione</i>	<i>Ricadute attese</i>	<i>Risultati e indicatori sintetici di attuazione</i>	<i>Profilo delle risorse impiegate e timing</i>	<i>Prodotti</i>
	Individuare, in via definitiva, le aziende aderenti al Piano.	Individuazione delle aziende da coinvolgere in via prioritaria nel Piano è stata operata dal team di progettazione e validata dal Referente del Piano.	Individuazione di un gruppo coeso di aziende, idonee a fornire al Piano unitarietà negli obiettivi e coerenza nei percorsi formativi.	Responsabile del Piano; Responsabile della progettazione  In parte in fase di presentazione del piano	Definita individuazione delle aziende aderenti al Piano	Individuare, in via definitiva, le aziende aderenti al Piano.
Diagnosi del gap di competenze. Rilevazione del fabbisogno formativo	Diagnosi del gap di competenze dei lavoratori coinvolti nella realizzazione del progetto o dell'intervento aziendale;  Analisi delle competenze possedute e di quelle necessarie;  Individuazione dei fabbisogni formativi finalizzati a colmare tale gap	<u>Fase progettuale:</u> questionario di rilevazione del contesto aziendale, delle competenze e dei fabbisogni formativi. <u>Fase esecutiva:</u> Incontro/intervista con ogni azienda beneficiaria del Piano Formativo, elaborazione di una scheda di sintesi finalizzata ad analizzare le esigenze mutate.	Mappare i fabbisogni formativi di ciascuna azienda direttamente connessi al gap di competenze possedute rispetto a quelle necessarie alla piena realizzazione del progetto o dell'intervento deliberato Monitorare e mappare eventuali scostamenti.	<u>Fase iniziale:</u> Responsabile del Piano; Responsabile della progettazione; Responsabile dell'analisi del fabbisogno. <u>Fase esecutiva:</u> responsabile didattico, ricercatore junior ed analista del fabbisogno.  45 giorni che precedono l'avvio delle attività formative	Definizione e mappatura delle competenze possedute dai lavoratori coinvolti nel progetto/intervento, delle competenze necessarie alla piena realizzazione del progetto o intervento e dei fabbisogni formativi necessari a colmarne il gap.	Diagnosi del gap di competenze dei lavoratori coinvolti nella realizzazione del progetto o dell'intervento aziendale;  Analisi delle competenze possedute e di quelle necessarie;  Individuazione dei fabbisogni formativi finalizzati a colmare tale gap.
Definizione delle competenze critiche o emergenti	Individuare i ruoli organizzativi all'interno dell'azienda;  Individuare i profili professionali utilizzati dall'azienda per ciascun ruolo;  Mappare le diverse competenze necessarie all'esercizio del ruolo;  Individuare le competenze critiche e/o emergenti per il ruolo ricoperto	Interviste con i responsabili del personale e aziendali;  Questionari strutturati rivolti ai lavoratori destinatari della formazione;  Focus group per analizzare gli argomenti previsti nel piano formativo, la rilevanza delle tematiche previste nel Piano, le finalità, i metodi e le strategie delle azioni formative.  Valutazione apprendimento da parte dei destinatari.	<u>Fase progettuale:</u> con il coinvolgimento diretto dei lavoratori beneficiari del Piano Formativo, al fine di progettare azioni formative mirate alle esigenze aziendali e coerenti con le finalità dell'Avviso.  <u>Fase attuativa:</u> riprogrammare, se necessario, le attività formative attraverso una definizione che coinvolge direttamente le aziende ed i lavoratori delle stesse.	Gruppo di lavoro così composto: una risorsa addetta all'analisi dei fabbisogni; una risorsa addetta alla progettazione delle azioni formative; due risorse per l'analisi del fabbisogno e monitoraggio.  45 giorni prima dell'avvio delle attività formative	Progettazione mirata delle singole azioni formative previste dal Piano.  Individuazione delle competenze critiche emergenti per ciascun gruppo di lavoratori	Individuare i ruoli organizzativi all'interno dell'azienda;  Individuare i profili professionali utilizzati dall'azienda per ciascun ruolo;  Mappare le diverse competenze necessarie all'esercizio del ruolo;  Individuare le competenze critiche e/o emergenti per il ruolo ricoperto

**Fase 3. Predisposizione di programmi operativi per la formazione del personale**

<i>Obiettivi</i>	<i>Articolazione e Metodologie di realizzazione</i>	<i>Ricadute attese</i>	<i>Profilo delle risorse impiegate e timing</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Indicatori sintetici di attuazione</i>
<p>Garantire la migliore riuscita delle attività formative per le aziende attraverso una "effettività" dell'aderenza dei fabbisogni formativi aziendali ai contenuti delle azioni formative;</p> <p>Presidiare l'evoluzione dei fabbisogni e garantire, in fase esecutiva, la possibilità di provvedere ad aggiustamenti del percorso formativo aziendale alla luce delle modifiche intervenute;</p> <p>Favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze da parte dei dipendenti che prendono parte all'intervento formativo;</p> <p>Rendere le aziende più partecipi nella definizione degli interventi posti in essere;</p> <p>Analizzare i dati, in termini di nuovi fabbisogni formativi, rilevati attraverso la piattaforma GRIFI;</p> <p>Identificare le esigenze e programmare le modifiche (numero delle aziende che presentano cambiamenti, numero di riunioni con i referenti aziendali per la definizione ultima delle esigenze formative)</p>	<p>Elaborazione di una proposta di percorso formativo da sottoporre alla validazione delle aziende attraverso lo strumento metodologico "Scheda di Definizione del percorso formativo aziendale";</p> <p>Condivisione del percorso formativo con l'azienda;</p> <p>Ridefinizione del percorso formativo proposto alla luce delle valutazioni operate dalle aziende interessate.</p>	<p>L'intervento erogato ha soddisfatto il fabbisogno riscontrato. Il gap di competenze è stato colmato vs</p> <p>Pianificazione di nuove attività di formazione</p> <p>l'intervento erogato ha dimostrato che il fabbisogno inizialmente riscontrato era solo parziale. Il gap di competenze persiste. Si prevedono nuovi interventi per sanare le criticità emerse.</p>	<p>Staff di progettazione e quello di predisposizione dei programmi operativi lavoreranno in sinergia con gli analisti del fabbisogno, i valutatori e gli addetti al monitoraggio, e con le figure di gestione esecutiva del Piano.</p>	<p>Definizione di Programmi operativi dettagliati e Patto Formativo del Corso.</p>	<p>n. 29 programmi operativi per la formazione del personale e 94 edizioni; n. 94 Patti Formativi del Corso; definizione del monte ore pari a 2.186 ore, n. 548 partecipanti coinvolti nel Piano di cui 526 effettivi.</p> <p>Avvio e conclusione di n. 94 azioni formative per un totale di 2.186 ore con il coinvolgimento di n. 65 aziende beneficiarie e 526 partecipanti effettivi.</p>

#### Fase 4. Partenariati con altri piani formativi finanziati da Fondimpresa nell'ambito dell'avviso 1/2016

In fase di progettazione il Piano C.R.E.A. ha previsto la collaborazione con i seguenti Piani ed Enti proponenti: Piano: "C.L.A.I.M. – Competitività dei Lavoratori Attraverso l'Innovazione nella Metalmeccanica" (Capofila Copi srl – )- presentato sull'Avviso 1/1016, ambito settoriale e con il Piano C.A.MP.U.S. - Crescita aziendale, miglioramento e potenziamento delle unità sanitarie" (Capofila CESMA) - presentato sull'Avviso 1/1016, ambito settoriale

<i>Obiettivi</i>	<i>Articolazione e Metodologie di realizzazione</i>	<i>Ricadute attese</i>	<i>Profilo delle risorse impiegate e timing</i>	<i>Prodotti</i>
<p>Generare un processo di sinergie complementari tra Piani ed esigenze simili, favorendo l'interscambio tra realtà diverse e la trasferibilità delle buone prassi;</p> <p>Confrontarsi sui fabbisogni formativi delle aziende che hanno aderito ai piani;</p>	<p>Riunioni (anche attraverso la Piattaforma GRIFI.EU) a cui parteciperanno i rappresentanti dei gruppi di lavoro deputati alle attività di pianificazione e gestione dei singoli piani formativi con lo scopo di esaminare i punti di forza e debolezza riscontrati nei vari progetti.</p> <p>Seminari con le parti sociali al fine di promuovere e pubblicizzare i progetti di cui sopra e favorire il confronto tra imprese finalizzato alla crescita e alla ripresa delle aziende stesse</p>	<p>Il risultato che si intende raggiungere è implementare l'efficacia delle attività previste nei Piani coinvolti.</p>	<p>In fase iniziale, in fase intermedia e nelle fasi conclusive degli interventi. Il gruppo di lavoro sarà costituito dal Referente del Piano, dal Responsabile Didattico e dal Responsabile della Progettazione. L'accordo di partenariato viene sottoscritto prima della presentazione del Piano in oggetto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Report delle riunioni;</li> <li>- Presentazioni ed elaborati dei principali risultati emersi;</li> <li>- Sintesi dei principali risultati emersi in merito alle attività di promozione e sensibilizzazione svolte nei confronti delle aziende;</li> <li>- Report sull'andamento del Piano formativo e dei principali risultati raggiunti;</li> <li>- Sintesi dei principali risultati dei Piani formativi finalizzati alla diffusione e al trasferimento dei risultati.</li> </ul>

#### Fase 5. Definizione di metodologie e modelli di formazione continua sulle tematiche di riferimento

<i>Obiettivi</i>	<i>Articolazione e Metodologie di realizzazione</i>	<i>Ricadute attese</i>	<i>Profilo delle risorse impiegate e timing</i>	<i>Prodotti</i>
<p>Sviluppo di una cultura della qualità, dell'innovazione, con modalità radicalmente innovative di gestione e soprattutto di professionalità, con l'obiettivo a breve di un "salto" nelle performance del sistema aziendale, rispetto alla tradizione, dove il sistema organizzativo e manageriale diventa il fattore "differenziale" numero uno per accrescere la competitività.</p>	<p>Learning organization che prevede un focus sulle competenze e si adegua a un concetto di formazione e apprendimento come rete</p>	<p>Individuare le metodologie e i modelli di formazione continua più efficaci, in relazione agli specifici fabbisogni delle aziende e dei destinatari.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabile didattico, un analista del fabbisogno.</li> <li>- Relazione tecnica che viene sottoposta e approvata dal CPP.</li> </ul> <p>Entro 40 giorni dall'avvio delle attività.</p>	<p>Piano formativo e singole azioni.</p>

## 5 PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' NON FORMATIVE

Il programma delle attività non formative si sostanzia nella realizzazione delle 5 attività, tra quelle previste dall'Avviso 1/2016.

In particolare:

1. Progettazione delle attività del Piano;
2. Promozione delle attività e delle azioni del Piano;
3. Individuazione, selezione ed orientamento dei partecipanti;
4. Monitoraggio e valutazione delle attività e delle azioni del piano;
5. Diffusione e trasferimento dei risultati.

Per ognuna di queste attività possono essere individuati: gli obiettivi, le metodologie di realizzazione, la durata, le ricadute attese sull'efficacia delle attività formative, le risorse impiegate e i prodotti che ci si propone di realizzare, fornendo, inoltre, gli indicatori sintetici di risultato, in riferimento all'ambito, alle aree tematiche ed al contesto territoriale di riferimento.

### Fase 1. Progettazione delle attività del Piano

<i>Obiettivi</i>	<i>Articolazione e Metodologie di realizzazione</i>	<i>Ricadute attese</i>	<i>Profilo delle risorse impiegate e timing</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Indicatori sintetici di attuazione</i>
<p>Adeguare l'offerta formativa ai bisogni formativi emersi nei contesti aziendali, così come sono stati rilevati, con le metodologie sopra descritte.</p> <p>Identificare i contenuti e gli obiettivi della formazione; le metodologie più adeguate al contesto aziendale; il sistema di certificazione delle competenze; il sistema di valutazione e monitoraggio delle attività</p>	<p>Fase 1 (fase delle macro-progettazione generale) Pianificazione, sulla base dell'analisi del contesto specifico nei settori individuati, e sulla base del fabbisogno formativo indicato dall'azienda, delle aree formative da sviluppare.</p> <p>Fase 2 (fase della progettazione mirata): elaborazione del piano formativo da erogare a seguito dell'individuazione delle figure professionali di cui necessita il contesto aziendale.</p> <p>Lo staff di progetto elaborerà il percorso formativo in tutte le sue componenti</p>	<p>Consente di sviluppare una progettazione attenta all'analisi della domanda e alla diagnosi dei fabbisogni ritagliata su misura con le specificità del settore, dei comparti, dei territori e delle aziende</p>	<p>Staff di progetto</p> <p>Nei primi 45 giorni, dopo l'avvio del progetto, si procederà ad una convalida del Piano presentato, nonché alla modifica di alcuni aspetti ritenuti dalle aziende significativi ed utili</p>	<p>Produzione di materiali didattici, di tipo informativo e di supporto alla formazione. Tali prodotti privilegiano la multimedialità, utilizzando linguaggi appropriati al contesto di riferimento e attingendo dall'esperienza.</p>	<p><u>In fase di presentazione del piano:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettazione formativa di ciascuna azione sulla base delle indicazioni delle aziende e la validazione dell'azione formativa proposta;</li> <li>- Definizione di n. 29 azioni formative per 94 edizioni complessive; Definizione del monte ore totale del piano n. 2186 ore; Identificazione del numero complessivo dei lavoratori beneficiari n. 548 di cui 526 effettivi</li> </ul> <p><u>In fase di attuazione del piano:</u> 1 programma operativo per ciascuna azione formativa; Numero definitivo delle azioni formative; Definizione del monte ore definitivo; Identificazione del numero complessivo dei destinatari; Congruità e rispondenza tra ciò che è stato progettato e ciò che viene attuato (rispetto delle priorità previste dall'Avviso).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avvio della progettazione di periodo n. 1 dal 31/03/2017 al 16/07/2017 nel rispetto di quanto previsto da formulario.</li> <li>- Avvio della progettazione di periodo n. 2 dal 17/07/2017 al 19/11/2017 nel rispetto di quanto previsto da formulario.</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avvio della progettazione di periodo n. 3 dal 20/11/2017 al 21/01/2018 in cui vengono attivate n. 2 azioni formative per un totale di n. 56 ore residue a causa della rimodulazione per annullamento di 2 azioni formative della progettazione di periodo n. 1.</li> <li>- Avvio della progettazione di periodo n. 4 dal 22/01/2018 al 26/02/2018</li> <li>- Avvio di n. 94 azioni formative per un totale di 2.186 ore.</li> <li>- Conclusione di n. 94 azioni valide per un totale di 2.186 ore.</li> </ul>
--	--	--	--	--	--

## Fase 2. Promozione delle attività e delle azioni del Piano

<i>Obiettivi</i>	<i>Articolazione e Metodologie di realizzazione</i>	<i>Ricadute attese</i>	<i>Profilo delle risorse impiegate e timing</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Indicatori sintetici di attuazione</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilizzare le aziende sulle opportunità offerte da Fondimpresa e dal Piano formativo proposto;</li> <li>- Individuare le aziende da coinvolgere e dei lavoratori.</li> </ul> <p><u>Dopo l'approvazione:</u> informare costantemente le aziende sullo sviluppo del progetto e sui risultati ottenuti, ed incentivare a compartecipare alla realizzazione del Piano.</p>	<p>Mailing list aziendali; Incontri con le aziende; Documenti di presentazione del progetto.</p>	<p>Stabilire un rapporto continuativo con le aziende partecipanti e con le aziende non partecipanti, ma aderenti al Fondo, per favorirne la partecipazione attiva e collaborare a definire un sistema di erogazione efficace.</p>	<p>Questa attività accompagnerà l'intero arco di durata del progetto, sarà costantemente monitorata ed implementata e prevede il coinvolgimento di: Referente del Piano, Responsabile Didattico, Staff di progetto.</p>	<p>Documenti che dovranno contenere informazioni su: finalità dell'Avviso 1/2016; piano formativo proposto, (obiettivi, contenuti, modalità di erogazione, sistema di valutazione e certificazione delle competenze, articolazione, tempi e durata); profili professionali ipotizzati; modalità di partecipazione delle aziende alle varie azioni predisposte; partecipazione dei destinatari.</p>	<p><u>In fase di presentazione del piano formativo e sensibilizzazione aziende:</u> Documento di presentazione delle opportunità del Fondo e del Piano; Incontri con le aziende (1 per ciascuna azienda individuata); 80 aziende raggiunte; 68 aziende coinvolte.</p> <p><u>In fase di esecuzione:</u> documento di presentazione del Piano; Incontri con le aziende (1 per ciascuna azienda individuata); 68 aziende coinvolte di cui 4 hanno rinunciato, 1 nuova azienda che ha aderito al piano, 65 aziende che effettivamente hanno partecipato.</p>

### Fase 3. Individuazione, selezione ed orientamento dei partecipanti

<i>Obiettivi</i>	<i>Articolazione e Metodologie di realizzazione</i>	<i>Ricadute attese</i>	<i>Profilo delle risorse impiegate e timing</i>	<i>Prodotti</i>
<p>Verificare la validità dei criteri utilizzati per la selezione dei destinatari individuati in fase preliminare; ciò sia nel caso di adesione di nuove aziende, sia nell'ipotesi di modifica della composizione dei lavoratori inviati dalle aziende aderenti in formazione.</p> <p>Accertare la corrispondenza tra bisogni ipotizzati e bisogni effettivi e valutare se l'eventuale adesione di nuove aziende al Piano indicherà nuovi criteri di selezione.</p>	<p>- Riunioni con il Responsabile del personale o con i Referenti aziendali di ciascuna azienda per confermare o modificare i partecipanti individuati in fase di presentazione del Piano formativo.</p> <p>- Orientamento: sensibilizzare i dipendenti sulle attività formative a cui dovranno partecipare.</p> <p>- Organizzare 1 focus group erogato attraverso la piattaforma GRIFI con la partecipazione di operatori di settore e lavoratori.</p>	<p>Favorire la partecipazione alla formazione dei lavoratori, affinché l'azienda possa sviluppare al suo interno le competenze tecniche di cui necessita.</p>	<p>Attività svolta durante tutto l'arco di durata del progetto.</p> <p>Coinvolgimento del Referente di progetto e di due professionalità dello staff di progetto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzazione di un questionario sui fabbisogni formativi specifici dei soggetti coinvolti nella formazione per ogni azienda.</li> <li>- Documento descrittivo del Piano formativo che dettaglia: caratteristiche, contenuti, metodologie didattiche, sistema di verifica e valutazione e risultati attesi in termini di competenze acquisite.</li> <li>- Individuazione partecipanti: n. 548 partecipanti coinvolti di cui n. 526 effettivi per un totale di 383 teste (contate una sola volta per codice fiscale).</li> <li>- Avvio e conclusione di n. 94 azioni formative per un totale di 2.186 ore con il coinvolgimento di n. 65 aziende beneficiarie e 383 lavoratori effettivi.</li> </ul>

Si riportano qui di seguito gli indicatori di attuazione e le modalità di realizzazione di ciascuna sotto-fase.

<b>Individuazione, selezione ed orientamento partecipanti</b>		
<b>Sottofase</b>	<b>Modalità di realizzazione</b>	<b>Indicatori di attuazione</b>
3.1 analisi della domanda: individuazione dei destinatari del piano	una riunione con ciascuna azienda; somministrazione di un questionario sui fabbisogni formativi per ogni azienda coinvolta e diffusione dei contenuti da affrontare. Esatta individuazione dei destinatari della formazione.	Individuazione partecipanti: n. 383 lavoratori effettivi coinvolti di cui n. 122 donne, 128 over 50 anni e stranieri, 83 giovani che rappresentano i lavoratori prioritari dell'Avviso 1/2016.
3.2 Fase attuativa: verifica dei destinatari del piano	Realizzare una riunione in ogni azienda con il responsabile del personale per verificare la tipologia ed il numero dei lavoratori beneficiari della formazione.	Selezione dei partecipanti individuando il numero specifico e le caratteristiche degli stessi; Documento excel riepilogativo dei partecipanti effettivi per azione formativa e per ciascuna azienda.
3.3 Fase attuativa: orientamento dei partecipanti	Elaborazione, in collaborazione con le aziende, di un documento descrittivo del Piano formativo che contenga: caratteristiche, contenuti, metodologie didattiche, sistema di verifica e valutazione e risultati attesi in termini di competenze acquisite.	Realizzazione di 1 focus con operatori di settore, e una delegazione di lavoratori attraverso la piattaforma GRIFI
3.4 Elaborazione di un documento di presentazione delle attività del Piano	Progettazione esecutiva del piano in collaborazione con le aziende	Presentazione del piano e convalida dei contenuti con il coinvolgimento del CTS e del CPP

#### Fase 4. Monitoraggio e valutazione delle attività e delle azioni del Piano

<b>Obiettivi</b>	<b>Articolazione e Metodologie di realizzazione</b>	<b>Ricadute attese</b>	<b>Profilo delle risorse impiegate e timing</b>	<b>Prodotti</b>
<p>Reperire informazioni relativi a tutte le variabili presenti nella realizzazione del Piano;</p> <p>Garantire l'efficacia e l'efficienza dell'iniziativa, monitorando costantemente la dimensione didattica, organizzativa, metodologica e strumentale delle azioni realizzate;</p> <p>Condividere, con tutti i soggetti coinvolti, un aggiornamento periodico finalizzato a favorire gli aggiustamenti in itinere delle attività previste;</p> <p>Valutare l'efficacia delle azioni proposte e degli altri elementi rilevanti, inclusa l'autovalutazione del sistema.</p> <p>☐ fornire alla conclusione del Piano Formativo una visione globale e prospettica delle attività/fasi progettuali realizzate, così da offrire indicazioni per ulteriori futuri interventi formativi, attraverso la predisposizione di un report finale che, alla luce dell'elaborazione statistica dei dati, conterrà un'analisi degli stessi in termini di valutazione del Piano e di proposte di azioni di miglioramento.</p>	<p>Costruzione di cronogrammi, calendari didattici, prospetti di pianificazione e gestione delle risorse.</p> <p>Compilazione del Patto Formativo: tra i partecipanti alle attività formative e lo Staff responsabile dell'erogazione si stabilisce un vero e proprio "patto" con reciproci impegni e garanzie, finalizzato alla formalizzazione delle regole di fruizione e di riconoscimento dell'attività svolta dai partecipanti.</p> <p>Supervisione, verifica e validazione delle azioni di monitoraggio, erogazione della formazione e delle attività non formative e di accompagnamento da parte di Comitato Paritetico di Pilotaggio e del Comitato Tecnico Scientifico.</p>	<p>Verificare e controllare l'andamento delle attività e provvedere ad eventuali azioni correttive.</p> <p>Verificare e valutare l'apprendimento dei partecipanti al piano.</p> <p>Verificare il gradimento delle attività formative da parte dei partecipanti. Verificare l'efficacia e l'efficienza delle azioni attraverso l'analisi sia dei questionari somministrati agli allievi che ai referenti aziendali.</p> <p>Correggere e migliorare l'erogazione delle attività grazie all'analisi costante e puntuale delle criticità emerse.</p>	<p>Questa attività sarà svolta durante l'intero arco di sviluppo del progetto.</p> <p>La rilevazione e valutazione del grado di qualità della formazione erogata sarà a cura di un gruppo di lavoro costituito dal Coordinatore del corso e da formatori con competenze di tipo tecnico in materia di formazione professionale e tematiche relative alle tematiche previste nel piano.</p> <p>Saranno, inoltre, coinvolti il CTS ed il CPP.</p>	<p>Prove di verifica dell'apprendimento sono state realizzate in diversi momenti del corso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prove di verifica iniziale (all'ingresso), per azioni superiori alle 8 ore</li> <li>- prova di verifica intermedia (a metà del percorso formativo), per azioni uguali e superiori alle 24 ore</li> <li>- prova di verifica finale (alla fine del corso) per tutte le azioni.</li> </ul>

<b>Quadro di sintesi ed indicatori di realizzazione</b>		
<b>Attività</b>	<b>Metodologie e modalità di realizzazione</b>	<b>Indicatori di attuazione</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Riunioni del comitato paritetico di pilotaggio;</li> <li>b. Riunione del comitato tecnico scientifico;</li> <li>c. Somministrazione questionario di gradimento per ciascuna azione formativa (partecipanti);</li> <li>d. Somministrazione questionario di gradimento per ciascuna azione formativa (Datori di Lavoro/referenti aziendali);</li> <li>e. Somministrazione di un test in entrata, in itinere e di un test in uscita per ciascuna azione formativa (partecipanti);</li> <li>f. Momenti di feedback (aula);</li> <li>g. Focus Group con componenti del CPP, con un campione di partecipanti alle azioni, con i responsabili degli interventi, con i rappresentanti delle imprese coinvolte, con le parti sociali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Verifica dell'efficacia ed efficienza di quanto proposto nel Piano in riferimento al sistema organizzativo/gestionale/finanziario/ ed andamento delle attività formative;</li> <li>b. Valutazione del gradimento da parte dei partecipanti;</li> <li>c. Valutazione del gradimento da parte dei datori di lavoro/referenti aziendali;</li> <li>d. Valutazione dell'apprendimento;</li> <li>e. Valutazione delle azioni formative basate sulle metodologie innovative;</li> <li>f. Indicazione di best practices formative in termini di metodologie, modalità operative e contenuti di eccellenza, ovvero di criticità significative; acquisizione delle valutazioni del CPP e degli altri soggetti coinvolti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Riunioni del CTS e del CPP;</li> <li>b. Questionario di gradimento; partecipanti;</li> <li>c. Questionario di gradimento datori di lavoro/referenti aziendali;</li> <li>d. Test apprendimento iniziale, intermedio e finale;</li> <li>e. Sessioni di feedback al termine delle azioni formative che utilizzano metodologie innovative;</li> <li>f. Focus group.</li> <li>g. report finali</li> </ul>

## Fase 5. Diffusione e trasferimento dei risultati

<b>Obiettivi</b>	<b>Articolazione e Metodologie di realizzazione</b>	<b>Ricadute attese</b>	<b>Profilo delle risorse impiegate e timing</b>	<b>Prodotti</b>
<p>Favorire la massima trasparenza e visibilità del percorso di attuazione del Piano Formativo e promuovere la condivisione dei risultati e delle metodologie adottate.</p> <p>Verificare e valutare la corretta realizzazione degli interventi programmati attraverso una puntuale informazione sui risultati ottenuti.</p> <p>Assumere ogni iniziativa utile a rafforzare il dialogo ed il coordinamento tra le Parti sociali, sindacali ed aziendali al fine di incoraggiare il reciproco scambio delle esperienze e l'opportuna socializzazione delle buone pratiche sperimentate.</p> <p>Illustrare le modalità di implementazione del Piano formativo, in modo da rendere i risultati replicabili e trasferibili in vari contesti della formazione professionale.</p>	<p>Presentazione del piano alle singole aziende, condividendo obiettivi e modalità di intervento.</p> <p>Sistema di comunicazione con le aziende che hanno aderito al piano al fine di sostenere la motivazione a partecipare durante l'intero processo di implementazione del piano.</p> <p>Incontri periodici con le aziende, che hanno come oggetto l'attività di progettazione esecutiva, l'aggiornamento periodico sull'andamento del progetto e il grado di soddisfazione dei partecipanti.</p> <p>Azioni di comunicazione e diffusione su siti web dedicati e tramite la pubblicazione di articoli e reportage sul percorso formativo e sui principali risultati raggiunti.</p>	<p>Relazione finale dei risultati del Piano.</p> <p>Gestione Piattaforma GRIFI.</p> <p>2 articoli (1 per la promozione delle attività del piano e 1 per la diffusione dei risultati)</p> <p>40 giornate lavorative</p>	<p>Comitato di Pilotaggio, aziende ed equipe di progetto del Piano.</p> <p>Utilizzo della piattaforma GRIFI "Gestione Remota Informatica Fondi Interprofessionali".</p>	<p>Portale Internet GRIFI dove sono visibili e fruibili tutti i documenti/materiali "prodotti". L'attivazione della sezione dedicata al Piano Formativo C.R.E.A. consente di informare e sensibilizzare aziende e destinatari, illustrando le caratteristiche del Piano, il ruolo di Fondimpresa, l'intervento formativo nella specifica azienda e l'articolazione delle azioni formative (finalità, obiettivi, contenuti, risultati attesi).</p> <p>Pubblicazione di un articolo sui risultati del Piano formativo nella sezione dedicata alla formazione continua del giornale online Ulisseland.com.</p> <p>Relazione conclusiva, redatta dal Referente del Piano di concerto con lo Staff di progetto, elaborata con lo scopo di rendere accessibili le informazioni del Piano Formativo ad altri soggetti e di consentire il trasferimento dei risultati di questo Piano su altri progetti.</p>

<b>FASE 5 - Sintesi delle attività e indicatori di risultato</b>		
<b>Attività</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Indicatori</b>
Analisi delle attività promosse dal Piano Formativo diffusione e trasferimento dei risultati	Analisi dei principali risultati dell'andamento del piano formativo	Una relazione finale dei risultati del Piano
Comunicazione e diffusione	Caricamento nella sezione dedicata del Piano formativo	Gestione Piattaforma
Comunicazione e diffusione	Stesura articoli, convegni	<p>Pubblicazione di un articolo di diffusione dei risultati del piano nella sezione dedicata alla formazione continua del giornale online Ulisseland.com. per favorire la massima trasparenza e visibilità del percorso di attuazione del Piano Formativo e promuovere la condivisione dei risultati e delle metodologie adottate.</p> <p>Realizzazione in collaborazione con il CPP di un'indagine di follow up che ha coinvolto 11 piani formativi settoriali agroalimentare finanziati nell'ambito dell'avviso 1/2016 I scad. di Fondimpresa.</p> <p>Realizzazione di un convegno conclusivo dei piani formativi settore agroalimentare finanziati da Fondimpresa a valere sull'avviso 1/2016 I e II scad.</p>

## 6 PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE

L'elaborazione del programma delle attività formative è stata compiuta alla luce del complesso lavoro svolto in fase progettuale, particolarmente nella fase dell'analisi del fabbisogno e dell'identificazione degli obiettivi. Nelle successive tabelle di sintesi saranno analizzati i fattori caratterizzanti l'offerta formativa.

Dalla tabella si evince che la totalità delle ore di formazione previste nel Piano, 2.186, rientrano all'interno di tre sole aree tematiche previste dall' art. 3 dell'Avviso e prevedono l'erogazione in modalità aula e affiancamento:

Area Tematica	Aula		Affiancamento		Totale	
	Ore	% per Area	Ore	% per Area	ore	% totale
Area Tematica A: Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	511	68,49%	235	31,50%	746	34,13%
Area Tematica B: Innovazione dell'organizzazione	562	55,31%	454	44,68%	1.016	46,48%
Area Tematica C: Digitalizzazione dei processi aziendali	264	62,26%	160	37,74%	424	19,40%
<b>Numero totale di ore del Piano</b>	<b>1.337</b>	<b>61,16%</b>	<b>849</b>	<b>38,84%</b>	<b>2.186</b>	<b>100%</b>
<b><u>Numero totale di ore in affiancamento: 849 ore pari al 38,84% del totale</u></b>						

In fase esecutiva, in seguito ad alcune variazioni, dettagliate al paragrafo 7, subentrate per mutate esigenze organizzative e rinunce di alcune aziende beneficiarie l'offerta formativa del piano ha subito leggeri cambiamenti relativamente alla ripartizione delle 2.186 nelle tre aree tematiche come di seguito descritto:

Area Tematica	Aula		Affiancamento		Totale	
	Ore	% per Area	Ore	% per Area	ore	% totale
Area Tematica A: Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	535	24,47%	235	10,75%	770	35,22%
Area Tematica B: Innovazione dell'organizzazione	558	25,53%	466	21,32%	1.024	46,84%
Area Tematica C: Digitalizzazione dei processi aziendali	244	11,16%	148	6,77%	392	17,93%
<b>Numero totale di ore del Piano</b>	<b>1.337</b>	<b>61,16%</b>	<b>849</b>	<b>38,84%</b>	<b>2.186</b>	<b>100%</b>
<b><u>Numero totale di ore in affiancamento: 849 ore pari al 38,84% del totale</u></b>						

Il peso rilevante dell'offerta formativa del Piano è rimasto invariato rispetto alla fase di presentazione confermando le tematiche dell'area Innovazione dell'organizzazione quelle più richieste.

Nella tabella seguente è riportata la progettazione di dettaglio del monte ore totale del piano prevista in fase di presentazione, con evidenza, in rosso, delle azioni formative che sono state oggetto di variazione per un totale di 2 azioni e 56 ore (circa il 2% del totale delle azioni del piano) approvate dal CPP nel corso dei vari incontri che rispettano il limite massimo del 20% stabilito nelle linee guida alla gestione e rendicontazione del piano.

AZIENDA	AREA	COD. AZIONE	TITOLO AZIONE	DURATA
CASEIFICIO DEI PINI S.R.L.	A	A06	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione	44
	C	C06	Gli strumenti ICT a supporto dei processi aziendali	
SERLINI SNC di Serlini Gennaro e Vito	B	B06	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti	44
	A	A13	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare - 1° livello	
LE.MAR. SCARL	B	B02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36
DISO SUD SOC. COOP. A.R.L.	B	B02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36
CASEIFICIO TERRACCIANO S.N.C. DI ANTONIO & BIAGIO TERRACCIANO	A	A09	Definizione e implementazione di innovazioni per la produzione a basso impatto	46
	A	A02	Tecniche di utilizzo dei macchinari per il condizionamento ottimale dei prodotti alimentari	
LA FATTORIA S.R.L.	A	A06	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione	36
	A	A14	L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare	
Agrozootecnica Marchesa Soc. Agricola di E. Parente snc	B	B06	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti	32
MINICHINO SRL	A	A14	L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare	48
	B	B06	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti	
ANTICA DISTILLERIA PETRONE SRL	A	A15	Tecniche per la pianificazione e il controllo della produzione. <i>Edizione avanzata</i>	40
ALIMENTA 2000-EMIRO ANIELLO	B	B06	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti	32
SO.F.A. SRL	A	A01	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare	24
CASEIFICIO CARACCILO S.R.L.	B	B06	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti	32
CASEIFICIO MOZZARICCA DI SDINO ANTONIO	B	B03	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali	40
Cipolletta Raffaele	B	B06	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti	32
Liquori Pastificio dal 1820 S.p.A.	A	A03	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare	32
Gruppo Alimentare Campano srl - Maestri Pastai srl	A	A05	Progettazione della qualità alimentare, microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione di prodotto	56
	A	A11	Gestire il sistema produttivo in un'azienda agroalimentare integrandola nella supply chain	
Pastificio Antonio Pallante S.r.l.	A	A03	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare	32
Ottaviani S.r.l.	A	A03	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare	32
2G Olearia S.r.l.	A	A03	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare	32
Tortora S.p.A.	A	A03	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare	32
ME.CA. S.r.l.	B	B03	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali	40
Mediterranea Sud Ristorazione srl	B	B03	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali	40
Caseificio La Nuova Casearia S.n.c.	A	A03	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare	32
Labor S.r.l.	A	A03	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare	32
La Casearia S.r.l.s.	B	B03	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali	40
Ciro Velleca S.r.l.	B	B03	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali	40
Società Agricola Azzurra a r.l. - Società Agricola Marinella a r.l.	A	A01	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare	44
	A	A07	Tecniche innovative per le coltivazioni fuori suolo	
SOC. COOP. BUON LAVORO	B	B02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36
FRANCIA ILC	B	B05	Innovare l'organizzazione delle pratiche commerciali secondo gli standard GDO	40
FRANCIA LATTICINI SPA	B	B03	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali	40
VERDEORO SRL	B	B07	Progettare la gestione della conoscenza dai reparti di produzione al Management	24

LA LOGISTICA DEL FRESCO	A	A03	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare	32
VIVAI AUMENTA ANTONIO	A	A04	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti	32
ORTOFRUTTA AGRONATURA SCA	B	B02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36
CRIMARK SRL	B	B02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36
ORTOLANDA O.P. SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	A	A03	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare	32
ORTOFUTTICOLA MAGLIOZZI SAS DI MAGLIOZZI STEFANO & C	B	B02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36
STRAFRUTTA SRL / PAC DIVITELISEO DI RITA DI VITO & C. SNC	C	C03	Tecnologie digitali in ambito alimentare	56
	A	A12	Qualificare i processi produttivi nell'azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali	
CAVOLO FELICE / ECOFRUTTA	A	A12	Qualificare i processi produttivi nell'azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali	24
ANGRI SERGIO DITTA INDIV.	B	B02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36
CASA VINICOLA CICCARIELLO SRL	B	B02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	44
	C	C01	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	
CRISPY & CRUNCHY SRL	B	B02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	44
	C	C01	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	
FRESCHE GOLOSITA' DI CASTIGLIONE FLORIANA	B	B01	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari	24
	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: innovazioni nelle tecniche di dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	
ARCIULI ANDREA	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	32
	C	C05	Principi di dematerializzazione	
	C	C01	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	
MAFALDA SRL	B	B02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36
MAMI SNC DI ANGELE' M. E RASCHILLA M.	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	24
	C	C05	Principi di dematerializzazione	
MATURO SRL	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	32
	C	C05	Principi di dematerializzazione	
	C	C01	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	
PANIFICIO D'URSO & C. SNC	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	32
	C	C05	Principi di dematerializzazione	
	C	C01	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	
FLAUTO AMEDEO & C. SNC	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	32
	C	C05	Principi di dematerializzazione	
	C	C01	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	
FIORELLI FILIPPO E C. S.A.S.	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed	24

			archiviazione dei documenti	
	C	C05	Principi di dematerializzazione	
PASTICCERIA FRANZINI DI MINUTILLO LUCIA	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: innovazioni nelle tecniche di dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	24
	C	C05	Principi di dematerializzazione	
FRANCISPAN FLLI ARCIULI SNC	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	32
	C	C05	Principi di dematerializzazione	
	C	C01	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	
MASANIELLO di Nancone Salvatore e C SNC	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	32
	C	C05	Principi di dematerializzazione	
	C	C01	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	
PIZZERIE NAPOLETANE SRL	C	C04	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	32
	C	C05	Principi di dematerializzazione	
	C	C01	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	
BT AGROSERVIZI	C	C02	Implementazione di nuove applicazioni multimediali per lo sviluppo delle attività aziendali	56
	B	B04	La Leadership e la Gestione dei Collaboratori	
PASTIFICIO DOMENICO PAONE FU ERASMO SPA	B	B06	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti	32
DAR SRL - SOCIETA' COOP AGRIVESUVIO ARL	A	A08	Tecniche di trasformazione del prodotto agroalimentare, aggiornamento	44
	A	A06	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione	
	B	B01	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari	
INDUSTRIA LATTERIO CASEARIA LA MEDITERRANEA SPA	A	A10	Tecniche di prevenzione e contenimento degli organismi nocivi basati su metodi non chimici	40
	B	B08	La Leadership e la Gestione dei Collaboratori ed non cert	
DELIZIA SRL	B	B06	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti	32
PANIFICIO DELLA NONNA SAS	B	B06	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti	32
CAMPO LUCIANO/CAMPO ZACCARIA	A	A04	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti	40
	C	C01	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	

## 6.1 Programma delle attività formative: Riepilogo Progettazioni di periodo n. 1, n. 2, n. 3 e n. 4

PP. N.	Periodo di validità	N. Azioni previste	N. ore azioni previste	N. Azioni valide e concluse	N. ore Azioni valide e concluse	Stato progettazione
1	31/03/2017 16/07/2017	54	1.320	54	1.320	Chiusa
2	17/07/2017 19/11/2017	2	68	2	68	Chiusa
3	20/11/2017 21/01/2018	22	502	22	502	Chiusa
4	22/02/2018 26/02/2018	16	296	16	296	Chiusa
<b>Totale</b>		94	2.186	94	2.186	

Nell'ambito delle progettazioni di periodo, come si evince, dalla tabella sopra riportata sono state avviate e regolarmente concluse 94 azioni per un totale di 2.186 ore sulle 2.186 totali previste dal piano. Di seguito si riporta l'elenco delle azioni formative del piano.

ID	TITOLO AZIONE	DURATA	PROVINCIA	DAL	AL	Stato	AZIENDA BENEFICIARIA (indicare denominazione completa)
1519946	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 1	20	NA	22/06/2017	28/06/2017	Chiusa	CASEIFICIO DEI PINI S.R.L.
1519949	Gli strumenti ICT a supporto dei processi aziendali_C.so 2	24	NA	19/06/2017	26/06/2017	Chiusa	CASEIFICIO DEI PINI S.R.L.
1519950	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 3	32	NA	07/06/2017	16/06/2017	Chiusa	SERLINI SNC DI SERLINI GENNARO E VITO
1519955	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare - I° livello_C.so 4	12	NA	19/06/2017	21/06/2017	Chiusa	SERLINI SNC DI SERLINI GENNARO E VITO
1519958	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 5	36	NA	17/07/2017	27/07/2017	Chiusa	LE.MAR. SCARL
1519961	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 6	36	CE	31/03/2017	12/04/2017	Chiusa	DISO SUD SOC. COOP. A.R.L.
1519962	Definizione e implementazione di innovazioni per la produzione a basso impatto_C.so 7	30	NA	14/12/2017	22/12/2017	Chiusa	LE.MAR. SCARL rileva il fabbisogno di CASEIFICIO TERRACCIANO S.N.C.
1519964	Tecniche di utilizzo dei macchinari per il condizionamento ottimale dei prodotti alimentari_C.so 8	16	NA	14/12/2017	19/12/2017	Chiusa	LE.MAR. SCARL rileva il fabbisogno di CASEIFICIO TERRACCIANO S.N.C.
1519965	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 9	20	NA	24/01/2018	30/01/2018	Chiusa	DOLCE GELATO SRL rileva il fabbisogno di LA FATTORIA S.R.L.
1519967	L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare_C.so 10	16	NA	24/01/2018	29/01/2018	Chiusa	DOLCE GELATO SRL rileva il fabbisogno di LA FATTORIA S.R.L.
1519968	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 11	32	CE	01/02/2018	12/02/2018	Chiusa	AGROZOOTECNICA MARCHESA SOC. AGRICOLA DI E. PARENTE
1519971	L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare_C.so 12	16	NA	11/05/2017	16/05/2017	Chiusa	MINICHINO SRL
1519973	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 13	32	NA	11/05/2017	22/05/2017	Chiusa	MINICHINO SRL
1519974	Tecniche per la pianificazione e il controllo della produzione. Edizione avanzata_C.so 14	40	CE	30/10/2017	15/11/2017	Chiusa	ANTICA DISTILLERIA PETRONE SRL
1519975	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 15	32	NA	14/12/2017	27/12/2017	Chiusa	DISO SUD SOC. COOP - EMIRO ANIELLO (DISO SUD rileva il fabbisogno di ALIMENTA 2000)
1519977	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare_C.so 16	24	NA	11/05/2017	18/05/2017	Chiusa	SO.F.A. SRL
1519980	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 17	32	AV	06/11/2017	15/11/2017	Chiusa	CASEIFICIO CARACCILO S.R.L.
1519982	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 18	40	NA	05/06/2017	16/06/2017	Chiusa	CASEIFICIO MOZZARICCA DI SDINO ANTONIO
1519983	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 19	32	NA	31/03/2017	12/04/2017	Chiusa	CIPOLLETTA RAFFAELE
1519984	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 20	32	NA	01/12/2017	28/12/2017	Chiusa	LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820 S.P.A.
1519985	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 21	32	CE	31/03/2017	27/04/2017	Chiusa	PASTIFICIO ANTONIO PALLANTE S.R.L.

1519987	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 22	32	LT	03/11/2017	23/11/2017	Chiusa	OTTAVIANI S.R.L.
1519988	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 23	32	LT	06/11/2017	15/11/2017	Chiusa	2G OLEARIA S.R.L.
1519990	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 24	32	NA	29/11/2017	10/01/2018	Chiusa	TORTORA S.P.A.
1519991	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 25	32	CE	27/11/2017	13/12/2017	Chiusa	CASEIFICIO LA NUOVA CASEARIA S.N.C.
1519992	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 26	32	SA	08/11/2017	06/12/2017	Chiusa	LABOR S.R.L.
1519994	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare_C.so 27	24	LT	07/11/2017	21/11/2017	Chiusa	SOCIETÀ AGRICOLA AZZURRA A R.L. - SOCIETÀ AGRICOLA MARINELLA A R.L.
1520012	Tecniche innovative per le coltivazioni fuori suolo_C.so 28	20	LT	16/01/2018	23/01/2018	Chiusa	SOCIETÀ AGRICOLA AZZURRA A R.L. - SOCIETÀ AGRICOLA MARINELLA A R.L.
1520014	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 29	36	LT	27/12/2017	11/01/2018	Chiusa	SOC. COOP. BUON LAVORO
1520017	Innovare l'organizzazione delle pratiche commerciali secondo gli standard GDO_C.so 30	40	LT	16/08/2017	19/09/2017	Chiusa	FRANCIA ILC
1520021	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 31	40	LT	17/08/2017	30/09/2017	Chiusa	FRANCIA LATTICINI SPA
1520024	Progettare la gestione della conoscenza dai reparti di produzione al Management_C.so 32	24	LT	10/11/2017	24/11/2017	Chiusa	VERDEORO SRL
1520030	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 33	32	LT	16/08/2017	04/09/2017	Chiusa	LA LOGISTICA DEL FRESCO
1520032	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti_C.so 34	32	LT	03/11/2017	14/12/2017	Chiusa	VIVAI AUMENTA ANTONIO
1520035	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 35	36	RM	21/12/2017	08/01/2018	Chiusa	ORTOFRUTTA AGRONATURA SOC. COOP.VA AGRICOLA
1520037	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 36	36	RM	18/10/2017	29/11/2017	Chiusa	CRIMARK SRL
1520040	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 37	32	LT	09/06/2017	24/06/2017	Chiusa	ORTOLANDA O.P. SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA
1520045	Progettazione della qualità alimentare, microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione di prodotto_C.so 38	40	SA	05/01/2018	31/01/2018	Chiusa	GRUPPO ALIMENTARE CAMPANO SRL - MAESTRI PASTAI SRL
1520050	Gestire il sistema produttivo in un'azienda agroalimentare integrandola nella supply chain_C.so 39	16	SA	08/11/2017	22/11/2017	Chiusa	GRUPPO ALIMENTARE CAMPANO SRL - MAESTRI PASTAI SRL
1520054	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 40	40	NA	22/12/2017	11/01/2018	Chiusa	ME.CA. S.R.L.
1520055	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 41	40	NA	11/01/2018	07/02/2018	Chiusa	MEDITERRANEA SUD RISTORAZIONE SRL
1520056	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 42	40	CE	31/10/2017	20/11/2017	Chiusa	LA CASEARIA S.R.L.S.
1520059	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 43	40	NA	07/11/2017	28/11/2017	Chiusa	CIRO VELLECA S.R.L.
1520061	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 44	36	LT	12/01/2018	07/02/2018	Chiusa	ORTOFUTTICOLA MAGLIOZZI SAS DI MAGLIOZZI STEFANO & C
1520063	Tecnologie digitali in ambito alimentare_C.so 45	32	LT	09/06/2017	30/06/2017	Chiusa	STRAFRUTTA SRL - PAC DIVITELISEO DI RITA DI VITO & C. SNC
1520066	Qualificare i processi produttivi nell'azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali_C.so 46	24	LT	12/07/2017	31/07/2017	Chiusa	STRAFRUTTA SRL - PAC DIVITELISEO DI RITA DI VITO & C. SNC
1520068	Qualificare i processi produttivi nell'azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali_C.so 47	24	LT	31/03/2017	31/01/2018	Chiusa	CAVOLO FELICE - ECOFRUTTA SRL
1520075	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 48	36	LT	15/11/2017	29/11/2017	Chiusa	ANGRI SERGIO DITTA INDIV.
1520076	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 49	36	LT	02/08/2017	04/09/2017	Chiusa	CASA VINICOLA CICCARIELLO SRL
1520079	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 50	8	LT	22/08/2017	23/08/2017	Chiusa	CASA VINICOLA CICCARIELLO SRL

1520080	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 51	36	LT	30/01/2018	09/02/2018	Chiusa	CRISPY & CRUNCHY SRL
1520081	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 52	8	LT	10/02/2018	12/02/2018	Chiusa	CRISPY & CRUNCHY SRL
1520082	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari_C.so 53	8	LT	28/11/2017	29/11/2017	Chiusa	FRESCHES GOLOSITA' DI CASTIGLIONE FLORIANA
1520083	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 54	16	LT	30/11/2017	04/12/2017	Chiusa	FRESCHES GOLOSITA' DI CASTIGLIONE FLORIANA
1520084	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 55	16	LT	01/02/2018	08/02/2018	Chiusa	ARCIULI ANDREA
1520086	Principi di dematerializzazione_C.so 56	8	LT	09/02/2018	10/02/2018	Chiusa	ARCIULI ANDREA
1520087	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 57	8	LT	12/02/2018	13/02/2018	Chiusa	ARCIULI ANDREA
1520088	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 58	36	LT	16/02/2018	23/02/2018	Chiusa	MAFALDA SRL
1520089	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 59	16	RM	20/07/2017	28/07/2017	Chiusa	MAMI SAS
1520090	Principi di dematerializzazione_C.so 60	8	RM	03/08/2017	04/08/2017	Chiusa	MAMI SAS
1520091	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 61	16	LT	31/01/2018	05/02/2018	Chiusa	MATURO SRL
1520092	Principi di dematerializzazione_C.so 62	8	LT	29/01/2018	30/01/2018	Chiusa	MATURO SRL
1520094	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 63	8	LT	15/12/2017	03/02/2018	Chiusa	MATURO SRL
1520097	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 64	16	LT	05/02/2018	09/02/2018	Chiusa	PANIFICIO D'URSO & C. SNC
1520098	Principi di dematerializzazione_C.so 65	8	LT	10/02/2018	12/02/2018	Chiusa	PANIFICIO D'URSO & C. SNC
1520099	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 66	8	LT	13/02/2018	14/02/2018	Chiusa	PANIFICIO D'URSO & C. SNC
1520101	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 67	16	LT	16/12/2017	20/12/2017	Chiusa	FLAUTO AMEDEO & C. SNC
1520102	Principi di dematerializzazione_C.so 68	8	LT	14/12/2017	15/12/2017	Chiusa	FLAUTO AMEDEO & C. SNC
1520103	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 69	8	LT	11/12/2017	13/12/2017	Chiusa	FLAUTO AMEDEO & C. SNC
1520104	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 70	16	LT	07/08/2017	10/08/2017	Chiusa	FIORELLI FILIPPO E C. S.A.S.
1520106	Principi di dematerializzazione_C.so 71	8	LT	14/08/2017	22/08/2017	Chiusa	FIORELLI FILIPPO E C. S.A.S.
1520107	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 72	16	LT	29/11/2017	02/12/2017	Chiusa	PASTICCERIA FRANZINI DI MINUTILLO LUCIA
1520108	Principi di dematerializzazione_C.so 73	8	LT	05/12/2017	06/12/2017	Chiusa	PASTICCERIA FRANZINI DI MINUTILLO LUCIA
1520109	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 74	16	LT	05/02/2018	10/02/2018	Chiusa	FRANCISPAN FLLI ARCIULI SNC
1520110	Principi di dematerializzazione_C.so 75	8	LT	12/02/2018	15/02/2018	Chiusa	FRANCISPAN FLLI ARCIULI SNC
1520111	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 76	8	LT	16/02/2018	17/02/2018	Chiusa	FRANCISPAN FLLI ARCIULI SNC
1520112	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 77	16	LT	06/02/2018	10/02/2018	Chiusa	MASANIELLO DI NANCONE SALVATORE E C SNC
1520114	Principi di dematerializzazione_C.so 78	8	LT	13/02/2018	14/02/2018	Chiusa	MASANIELLO DI NANCONE SALVATORE E C SNC
1520115	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 79	8	LT	15/02/2018	16/02/2018	Chiusa	MASANIELLO DI NANCONE SALVATORE E C SNC

1520116	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 80	16	LT	24/07/2017	31/07/2017	Chiusa	PIZZERIE NAPOLETANE SRL
1520117	Principi di dematerializzazione_C.so 81	8	LT	01/08/2017	02/08/2017	Chiusa	PIZZERIE NAPOLETANE SRL
1520119	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 82	8	LT	07/08/2017	08/08/2017	Chiusa	PIZZERIE NAPOLETANE SRL
1520120	Implementazione di nuove applicazioni multimediali per lo sviluppo delle attività aziendali_C.so 83		LT			Annullata per rimodulazione	BT AGROSERVIZI
1520125	La Leadership e la Gestione dei Collaboratori_C.so 84		LT			Annullata per rimodulazione	BT AGROSERVIZI
1520128	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 85	32	LT	05/06/2017	03/07/2017	Chiusa	PASTIFICIO DOMENICO PAONE FU ERASMO SPA
1520131	Tecniche di trasformazione del prodotto agroalimentare, aggiornamento_C.so 86	16	AV	17/05/2017	24/05/2017	Chiusa	DAR SRL - SOCIETA' COOP AGRIVESUVIO ARL
1520132	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 87	20	AV	09/06/2017	16/06/2017	Chiusa	DAR SRL - SOCIETA' COOP AGRIVESUVIO ARL
1520134	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari_C.so 88	8	AV	20/09/2017	21/09/2017	Chiusa	DAR SRL - SOCIETA' COOP AGRIVESUVIO ARL
1520135	Tecniche di prevenzione e contenimento degli organismi nocivi basati su metodi non chimici_C.so 89	16	CE	23/05/2017	06/06/2017	Chiusa	INDUSTRIA LATTERIO CASEARIA LA MEDITERRANEA SPA
1520136	La Leadership e la Gestione dei Collaboratori (ed non cert)_C.so 90	24	CE	09/06/2017	27/06/2017	Chiusa	INDUSTRIA LATTERIO CASEARIA LA MEDITERRANEA SPA
1520137	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 91	32	RM	31/03/2017	02/02/2018	Chiusa	DELIZIA SRL
1520138	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 92	32	LT	20/12/2017	20/01/2018	Chiusa	PANIFICIO DELLA NONNA SAS
1520139	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti_C.so 93	32	LT	12/10/2017	23/10/2017	Chiusa	CAMPO LUCIANO - CAMPO ZACCARIA
1520141	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 94	8	LT	23/10/2017	26/10/2017	Chiusa	CAMPO LUCIANO - CAMPO ZACCARIA
1666775	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 95	32	AV	07/12/2017	16/01/2018	Chiusa	DAR SRL - SOCIETA' COOP AGRIVESUVIO ARL
1666776	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare - I° livello_C.so 96	24	CE	28/11/2017	12/12/2017	Chiusa	PASTIFICIO ANTONIO PALLANTE S.R.L.

Allo stato attuale risultano chiuse 94 azioni valide e concluse per un totale di 2.186 ore pari al 100% del totale del piano. Nell'ambito delle 94 azioni formative valide e concluse sono stati coinvolti 526 partecipanti effettivi di cui 383 teste contate una sola volta per codice fiscale che risultano così distribuite relativamente alle categorie prioritarie:

Lavoratori prioritari	Totale in numero	Totale in % sul n. di lavoratori previsti
Donne lavoratrici	122	43,11%
Lavoratori over 50 anni, sospesi, stranieri	128	45,23%
Lavoratori giovani con età compresa tra 18 e 29 anni	83	29,33%
Provenienti da PMI	360	127,21%

## 6.2 MONITORAGGIO DEL RAGGIUNGIMENTO DELLE PRIORITÀ DEL PIANO

Priorità	Obiettivo Previsto in fase di progettazione	Obiettivo raggiunto a consuntivo
N. Aziende beneficiarie	68	65
N. Partecipanti previsti	283	383
N. ore previste	2.186	2.186
Monte ore previsto	9.620	12.731
Presenza nel Piano di azioni formative che coinvolgono lavoratori di più imprese aderenti, per una durata complessiva superiore al 10% del totale delle ore di formazione (ore di corso) complessivamente previsto nel Piano	269 ore pari al 13% del totale delle ore del piano	328 ore pari al 15% del totale delle ore del piano
Significativa presenza nel Piano di azioni formative che prevedono la certificazione delle competenze, nelle forme indicate nell'Avviso	481 ore pari al 22% del totale delle ore del piano	457 ore pari al 21% del totale delle ore del piano
Significativa presenza di: donne lavoratrici	106 donne pari al 37% del totale dei lavoratori previsti	122 donne pari al 43% del totale dei lavoratori previsti
Significativa presenza di lavoratori con: età superiore a 50 anni, lavoratori sospesi (cassa integrazione, contratti di solidarietà), lavoratori stranieri.	60 lavoratori pari al 21% del totale dei lavoratori previsti	128 lavoratori pari al 45% del totale dei lavoratori previsti
Significativa presenza di: lavoratori giovani con età compresa tra 19 e 29 anni	61 lavoratori pari al 21% del totale dei lavoratori previsti	83 lavoratori pari al 29% del totale dei lavoratori previsti
Presenza, in misura superiore al 70% del totale dei destinatari del Piano, di lavoratori provenienti da imprese iscritte a Fondimpresa rientranti nella definizione comunitaria di PMI.	273 lavoratori pari al 96% del totale dei lavoratori previsti	360 lavoratori pari al 127% del totale dei lavoratori previsti
Partecipazione di aziende che dal 1 gennaio 2007 e fino alla data di invio della dichiarazione di partecipazione al Piano, non hanno mai partecipato ad azioni formative finanziate con avvisi Fondimpresa	28 aziende pari al 41% del totale delle aziende previste	27 aziende pari al 40% del totale delle aziende previste
Finanziamento medio per azienda partecipante non inferiore alla soglia di euro 7.000,00 nei Piani degli Ambiti settoriali	€ 5.480,45 < 6.000,00 per ciascuna impresa effettivamente coinvolta	€ 5.733,40 < 6.000,00 per ciascuna impresa effettivamente coinvolta

## 7 VARIAZIONI

Nella tabella seguente si riporta il riepilogo delle variazioni alle azioni formative e delle aziende beneficiarie richieste ed approvate dal CPP nel corso dei vari incontri.

Relativamente alle azioni formative sono state sottoposte a modifica 2 azioni per un totale di 56 ore pari a circa il 2% del totale delle azioni del piano nel rispetto di quanto previsto dalle linee guida alla gestione e rendicontazione del piano che stabiliscono il limite massimo del 20% delle azioni del piano che possono essere sottoposte a modifica.

AZIONE FORMATIVA ANNULLATA CON RIMODULAZIONE	AZIENDA RINUNCIATARIA	AZIENDA GIÀ PREVISTA NEL PF CHE RILEVA LE ORE
Implementazione di nuove applicazioni multimediali per lo sviluppo delle attività aziendali_C.so 83 – ID 1520120 – 32 ore	BT AGROSERVIZI	DAR SRL - SOC. AGR. AGRIVESUVIO ARL
La Leadership e la Gestione dei Collaboratori_C.so 84 – ID 1520125 – 24 ore	BT AGROSERVIZI	PASTIFICIO PALLANTE SRL

Per quanto riguarda le variazioni delle aziende beneficiarie, durante lo svolgimento del piano si sono registrate 4 rinunce (BT AGROSERVIZI, CASEIFICIO TERRACCIANO S.N.C., ALIMENTA 2000 S.R.L e LA FATTORIA) e l'adesione di una nuova azienda beneficiaria (DOLCE GELATO).

Il Soggetto Attuatore attraverso la costante attività di analisi del fabbisogno ha evidenziato che le aziende LEMAR SCARL e DISO SUD, già previste in fase di presentazione del progetto CREA, manifestavano lo stesso fabbisogno formativo delle rinunciatricie CASEIFICIO TERRACCIANO S.N.C. e ALIMENTA 2000 S.R.L e si dimostravano interessate a rilevare le seguenti azioni formative originariamente assegnate alle rinunciatricie:

AZIONE FORMATIVA	AZIENDA RINUNCIATARIA	AZIENDA GIÀ PREVISTA NEL PF CHE RILEVA IL FABBISOGNO FORMATIVO
Definizione e implementazione di innovazioni per la produzione a basso impatto_C.so 7 ID 1519962 – 30 ore	CASEIFICIO TERRACCIANO S.N.C.	LEMAR SCARL
Tecniche di utilizzo dei macchinari per il condizionamento ottimale dei prodotti alimentari_C.so 8 ID 1519964 – 16 ore	CASEIFICIO TERRACCIANO S.N.C.	LEMAR SCARL
Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 15 ID 1519975 – 32 ore	ALIMENTA 2000 S.R.L	DISO SUD

Il fabbisogno formativo della rinunciataria LA FATTORIA SRL è stato rilevato dalla nuova azienda subentrante DOLCE GELATO SRL che ha manifestato lo stesso fabbisogno:

AZIONE FORMATIVA	AZIENDA RINUNCIATARIA	AZIENDA SUBENTRANTE CHE RILEVA IL FABBISOGNO FORMATIVO
Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 9 ID 1519965 20 ore	LA FATTORIA S.R.L	DOLCE GELATO SRL
L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare_C.so 10 ID 1519967 16 ore	LA FATTORIA S.R.L	DOLCE GELATO SRL

Tali variazioni rispettano quanto previsto dalle linee guida alla gestione e rendicontazione del piano che stabiliscono che la sostituzione può riguardare una quota di imprese in formazione non superiore al 30% del totale delle aziende beneficiarie presenti nel Piano approvato.

## 8 MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO E DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

In accordo con quanto previsto nell'accordo di condivisione, ed in coerenza con quanto inserito negli "Obiettivi Quantitativi", per il Piano **C.R.E.A.** il soggetto attuatore, in mancanza della normativa regionale, come stabilito dall'Avviso 1/2016, art. 6.2 punto IV), prevede la certificazione delle competenze in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30 giugno 2015 (GURI 20 Luglio 2015 n. 166), emanato dal Ministero del Lavoro, di concerto con il MIUR, tenendo conto dell'Accordo Stato-Regioni del 22 gennaio 2015.

Di seguito il dettaglio della procedura:

- L'Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale, in qualità di organismo accademico scientifico ha il ruolo di certificare i contenuti dei corsi e verifica 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 regionale o nazionale. Tale organismo dispone di esperti in possesso dei requisiti professionali riferiti alle aree disciplinari dell'Ateneo. Predisporre le prove di verifiche sulla base delle singole unità di competenza presenti nell'azione formativa erogata al fine di verificare gli apprendimenti conseguiti dai partecipanti

nell'ambito della formazione. Le prove d'esame potranno essere erogate anche in modalità on-line attraverso l'utilizzo di una apposita piattaforma. L'Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale assicura il rispetto dei principi di terzietà, indipendenza, pertinenza dell'esperienza professionale, nonché di oggettività del processo di verifica e attestazione degli apprendimenti in coerenza con l'Art. 5 del Decreto 30 giugno 2015, comma 3, lett. b).

- Certiquality, in qualità di organismo di certificazione interviene nell'esame come soggetto qualificato ad assicurare il rispetto delle procedure sulla conformità dell'aula d'esame e sulle procedure di erogazione dell'esame.

Al termine della procedura di verifica delle competenze sarà redatto un "Documento di tracciabilità degli apprendimenti verificati" firmato dal Legale Rappresentante del Soggetto Attuatore e dal Responsabile della valutazione per il soggetto terzo, così come condiviso e approvato dalle parti sociali. Inoltre, il presente documento conterrà una liberatoria per l'utilizzo delle informazioni in esso contenute nel rispetto della normativa sulla Privacy.

Il Piano CREA in fase di presentazione prevedeva la certificazione delle competenze per un totale di **481** ore di formazione e una percentuale del **22%**. In fase esecutiva si registrano 24 ore certificate in meno rispetto alle 481 previste a causa della rinuncia di un'azienda e della conseguente rimodulazione delle ore ad essa assegnate che sono state rilevate da un'altra beneficiaria del piano non interessata a percorsi formativi che prevedevano la certificazione delle competenze. Pertanto a consuntivo si registrano 457 ore certificate pari al 20,91% del totale delle ore del piano rispettando il criterio superiore al 20% richiesto dall'avviso e dalle linee guida per un totale di 141 attestazioni rilasciate.

Di seguito si riportano le azioni formative per cui è stata rilasciata la certificazione delle competenze nelle forme indicate nell'accordo di condivisione e/o nell'ambito del Comitato Paritetico di Pilotaggio.

ID Azione	Titolo Azione Formativa	Modalità di verifica	Modalità di certificazione	N. ore certificabili	N. partecipanti esame	% di partecipanti che hanno ottenuto la certificazione
1519949	Gli strumenti ICT a supporto dei processi aziendali_C.so 2	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	13	5	100%
1519958	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 5	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	26	5	100%
1519961	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 6	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	26	8	100%
1520014	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 29	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	26	5	100%
1520032	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti_C.so 34	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	28	4	100%

1520035	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 35	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	26	3	100%
1520037	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 36	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	26	6	100%
1520061	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 44	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	26	4	100%
1520075	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 48	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	26	4	100%
1520076	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 49	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	26	5	100%
1520080	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 51	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	26	4	100%
1520083	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 54	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	2	100%
1520084	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 55	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	4	100%
1520086	Principi di dematerializzazione_C.so 56	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	4	4	100%

1520088	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 58	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	26	4	100%
1520089	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 59	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	4	100%
1520090	Principi di dematerializzazione_C.so 60	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	4	4	100%
1520091	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 61	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	4	100%
1520092	Principi di dematerializzazione_C.so 62	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	4	4	100%
1520097	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 64	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	4	100%
1520098	Principi di dematerializzazione_C.so 65	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	4	4	100%
1520101	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 67	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	4	100%
1520102	Principi di dematerializzazione_C.so 68	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	4	4	100%

1520104	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 70	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	5	100%
1520106	Principi di dematerializzazione_C.so 71	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	4	5	100%
1520107	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 72	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	2	100%
1520108	Principi di dematerializzazione_C.so 73	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	4	2	100%
1520109	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 74	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	4	100%
1520110	Principi di dematerializzazione_C.so 75	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	4	4	100%
1520112	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 77	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	4	100%
1520114	Principi di dematerializzazione_C.so 78	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	4	4	100%
1520116	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 80	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	8	4	100%

1520117	Principi di dematerializzazione_C.so 81	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	4	4	100%
1520139	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti_C.so 93	Superamento di una prova di verifica mediante test strutturati	Certificazione rispondente alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015	28	4	100%

Per le attività formative del Piano non certificabili è stato rilasciato un attestato di partecipazione a tutti i partecipanti che hanno superato la percentuale minima delle ore di presenza, come indicato nell'allegato 9 dell'Avviso con indicazione dei riferimenti specifici del Piano: avviso, azione formativa, durata, soggetto proponente, anagrafica discente, contenuti della formazione erogata ed eventuali altre ulteriori informazioni ritenute utile dal CPP e/o dal CTS.

Inoltre, tutte le azioni formative, certificate o non certificate, si sono concluse con la verifica dell'apprendimento nello specifico i test in ingresso e in uscita sono stati svolti per tutte le azioni; quelli intermedi ( o "in itinere") per le azioni di durata uguale o superiore a 24 ore.

Di seguito, si riporta una tabella riepilogativa che riporta la forma di verifica della competenza di tutte le azioni formative, sia certificate che non certificate.

Descrizione dell'azione formativa	Durata azione	Tipologia di strumento (in base alla tipologia di azione formativa)	Soggetto coinvolto
Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare	24	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Tecniche di utilizzo dei macchinari per il condizionamento ottimale dei prodotti alimentari	16	Test (ingresso e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare	32	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti	32	Test in ingresso e in itinere. Prova di verifica delle competenze finali acquisite mediante test strutturati e/o colloqui realizzati dalla Commissione d'esame, nominata dall'Università di Cassino e del Lazio Meridionale e presieduto da Certiquality.	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale e Certiquality
Progettazione della qualità alimentare, microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione di prodotto	40	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione	20	Test (ingresso e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Tecniche innovative per le coltivazioni fuori suolo	20	Test in ingresso. Prova di verifica delle competenze finali acquisite mediante test strutturati e/o colloqui realizzati dalla Commissione d'esame, nominata dall'Università di Cassino e del Lazio Meridionale e presieduto da Certiquality.	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Tecniche di trasformazione del prodotto agroalimentare, aggiornamento	16	Test (ingresso e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università Cassino e del Lazio Meridionale
Definizione e implementazione di innovazioni per la produzione a basso impatto	30	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Tecniche di prevenzione e contenimento	16	Test (ingresso e finale) strutturati con domande a	Università degli Studi

degli organismi nocivi basati su metodi non chimici		risposta aperta o chiusa	di Cassino e Lazio Meridionale
Gestire il sistema produttivo in un'azienda agroalimentare integrandola nella supply chain	16	Test (ingresso e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Qualificare i processi produttivi nell'azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali	24	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare - 1° livello	12	Test (ingresso e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare	16	Test (ingresso e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Tecnologie e tecniche per la pianificazione e il controllo della produzione – <i>edizione avanzata</i>	40	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari	8	Test (finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36	Test in ingresso e in itinere. Prova di verifica delle competenze finali acquisite mediante test strutturati e/o colloqui realizzati dalla Commissione d'esame, nominata dall'Università di Cassino e del Lazio Meridionale e presieduto da Certiquality.	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale e Certiquality
Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali	40	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
La Leadership e la Gestione dei Collaboratori	24	Test in ingresso e in itinere. Prova di verifica delle competenze finali acquisite mediante test strutturati e/o colloqui realizzati dalla Commissione d'esame, nominata dall'Università di Cassino e del Lazio Meridionale e presieduto da Certiquality.	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale e Certiquality
Innovare l'organizzazione delle pratiche commerciali secondo gli standard GDO	40	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti	32	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Progettare la gestione della conoscenza dai reparti di produzione al Management	24	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
La Leadership e la Gestione dei Collaboratori <i>edizione non certificata</i>	24	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	8	Test (finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Implementazione di nuove applicazioni multimediali per lo sviluppo delle attività aziendali	32	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Tecnologie digitali in ambito alimentare	32	Test (ingresso, intermedio e finale) strutturati con domande a risposta aperta o chiusa	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale
Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti	16	Test in ingresso. Prova di verifica delle competenze finali acquisite mediante test strutturati e/o colloqui realizzati dalla Commissione d'esame, nominata dall'Università di Cassino e del Lazio Meridionale e presieduto da Certiquality.	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale e Certiquality

Principi di dematerializzazione	8	Prova di verifica delle competenze finali acquisite mediante test strutturati e/o colloqui realizzati dalla Commissione d'esame, nominata dall'Università di Cassino e del Lazio Meridionale e presieduto da Certiquality.	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale e Certiquality
Gli strumenti ICT a supporto dei processi aziendali	20	Test in ingresso. Prova di verifica delle competenze finali acquisite mediante test strutturati e/o colloqui realizzati dalla Commissione d'esame, nominata dall'Università di Cassino e del Lazio Meridionale e presieduto da Certiquality.	Università degli Studi di Cassino e Lazio Meridionale e Certiquality

## 9 SISTEMA DI MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Il sistema di monitoraggio e valutazione ha analizzato l'andamento del Piano e ne ha misurato l'efficacia, in termini di aderenza tra *obiettivi prefissati* e *risultati conseguiti*, al fine di perseguire, lungo tutto l'arco di vita del processo, le seguenti finalità: reperire informazioni sui dati strutturali e organizzativi relativi a tutte le variabili presenti nella realizzazione del Piano; garantire, sulla base dell'elaborazione statistica dei dati reperiti, durante l'intero "arco di vita" del progetto, l'efficacia e l'efficienza dell'iniziativa, monitorando costantemente la dimensione didattica, organizzativa, metodologica e strumentale delle azioni realizzate; condividere con tutti i soggetti che rivestono un ruolo nell'ambito dell'assetto organizzativo del soggetto attuatore, un aggiornamento periodico finalizzato a favorire gli aggiustamenti in itinere delle attività previste; valutare l'efficacia delle azioni proposte e degli altri elementi rilevanti, inclusa l'autovalutazione del sistema; fornire alla conclusione del Piano Formativo una visione globale e prospettica delle attività/fasi progettuali realizzate, così da offrire indicazioni per ulteriori futuri interventi formativi, attraverso la predisposizione di un report finale che, alla luce dell'elaborazione statistica dei dati, conterrà un'analisi degli stessi in termini di valutazione del Piano e di proposte di azioni di miglioramento; garantire, a seguito dell'analisi dei report a disposizione, l'attuazione di un processo di valutazione continua sull'efficacia del sistema.

L'ATS si assume inoltre la responsabilità di avvisare le imprese ed i lavoratori coinvolti nel Piano CREA che i corsi sono oggetto di monitoraggio e valutazione da parte di FONDIMPRESA, con particolare riferimento ai lavoratori che hanno partecipato ad almeno 40 ore di formazione (anche in più azioni), e di acquisire, con il loro consenso, i loro riferimenti telefonici per l'effettuazione di interviste telefoniche da parte del Fondo, anche in anni successivi alla conclusione del Piano.

### 1. Test in entrata ai lavoratori coinvolti in formazione

In fase di avvio di ciascuna azione formativa il personale addetto ha somministrato un test specifico relativo agli argomenti oggetto dell'azione formativa stessa. Tale attività ha fornito una conoscenza delle competenze sostanziali possedute "in ingresso" dai partecipanti alla formazione rispetto al progetto di innovazione.

I test sono stati strutturati dai consulenti con 10 domande a risposta multipla sugli argomenti oggetto di ciascun corso. Il punteggio massimo raggiungibile è pari a 10.

La media delle risposte fornite dai partecipanti, non superando la sufficienza, conferma il gap rispetto agli argomenti oggetto dei corsi.

Prodotto / Strumento: Questionario strutturato con domande a risposta chiusa

Indicatori di misurazione: test di apprendimento in ingresso somministrati

### 2. Strumenti di verifica delle competenze in itinere (per azioni formative di durata uguale o superiore alle 24 ore) e in uscita

Per tutte le azioni formative erogate è stato somministrato "in uscita" un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati nell'azione formativa. Per i corsi di durata uguale o superiore a 24 ore la verifica dell'apprendimento è avvenuta anche in itinere.

L'impiego dello strumento mira a fornire una conoscenza delle competenze sostanziali che i lavoratori stanno acquisendo nel corso dell'attività formativa e delle competenze "in uscita" dai partecipanti alla formazione rispetto al progetto/intervento di innovazione. In particolare, tale dispositivo ha permesso di analizzare l'efficacia dell'azione formativa in rapporto agli obiettivi formativi; di verificare l'impostazione e l'efficacia del processo formativo, delle metodologie e degli strumenti impiegati; di verificare eventuali cambiamenti nelle capacità/competenze dei partecipanti,

riconducibili al corso; di raccogliere utili informazioni per una modifica o calibrazione in itinere dei contenuti dell'azione ovvero per la modifica nei contenuti per le successive edizioni.

La valutazione ha permesso di misurare l'apprendimento, al fine di verificare quali conoscenze e capacità sono state apprese, anche sulla base della valutazione delle conoscenze pregresse.

I test sono stati strutturati dai consulenti con 10 domande a risposta multipla sugli argomenti oggetto di ciascun corso. Il punteggio massimo raggiungibile è pari a 10.

Prodotto / Strumento: Questionario strutturato con domande a risposta chiusa

Indicatori di misurazione: Test somministrati in uscita, Test somministrati in itinere

**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE APPRENDIMENTO**

INIZIO ( \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_ )

FINE ( \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_ )

CORSO \_\_\_\_\_

Dipendente \_\_\_\_\_

Azienda \_\_\_\_\_

<b>1</b>		<u>INGRESSO</u>	<u>INTERMEDIO</u>	<u>USCITA</u>
A				
B				
C				

<b>2</b>		<u>INGRESSO</u>	<u>INTERMEDIO</u>	<u>USCITA</u>
A				
B				
C				

<b>3</b>		<u>INGRESSO</u>	<u>INTERMEDIO</u>	<u>USCITA</u>
A				
B				
C				

<b>4</b>		<u>INGRESSO</u>	<u>INTERMEDIO</u>	<u>USCITA</u>
A				
B				
C				

<b>5</b>		<u>INGRESSO</u>	<u>INTERMEDIO</u>	<u>USCITA</u>
A				
B				
C				

<b>6</b>		<u>INGRESSO</u>	<u>INTERMEDIO</u>	<u>USCITA</u>
A				
B				
C				

<b>7</b>		<u>INGRESSO</u>	<u>INTERMEDIO</u>	<u>USCITA</u>
A				
B				
C				

<b>8</b>		<u>INGRESSO</u>	<u>INTERMEDIO</u>	<u>USCITA</u>
A				
B				
C				

<b>9</b>		<u>INGRESSO</u>	<u>INTERMEDIO</u>	<u>USCITA</u>
A				
B				
C				

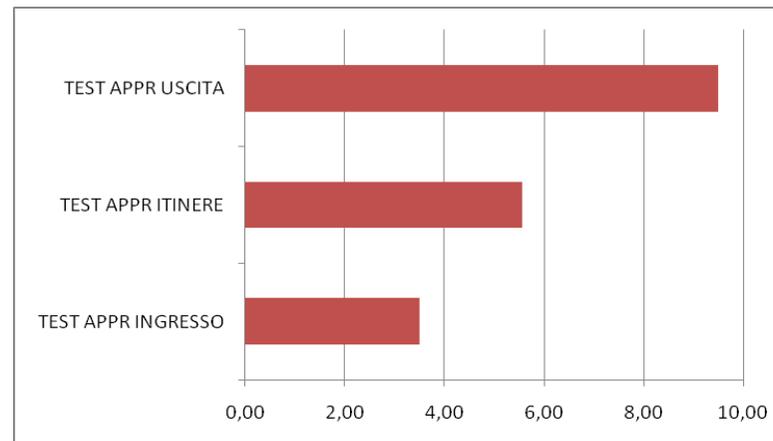
<b>10</b>		<u>INGRESSO</u>	<u>INTERMEDIO</u>	<u>USCITA</u>
A				
B				
C				

**Tabella 1: Raccolta dati questionari di apprendimento**

<b>ID</b>	<b>CORSO</b>	<b>TEST APPR INGRESSO</b>	<b>TEST APPR ITINERE</b>	<b>TEST APPR USCITA</b>
1519946	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 1	3,60		9,00
1519949	Gli strumenti ICT a supporto dei processi aziendali_C.so 2	3,60	5,20	9,20
1519950	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 3	3,25	5,50	9,00
1519955	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare - I livello_C.so 4	3,50		8,75
1519958	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 5	3,50	5,30	9,00
1519961	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 6	3,63	5,88	8,88
1519962	Definizione e implementazione di innovazioni per la produzione a basso impatto_C.so 7	3,50	5,25	9,50
1519964	Tecniche di utilizzo dei macchinari per il condizionamento ottimale dei prodotti alimentari_C.so 8	3,40		9,20
1519965	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 9	3,56		9,33
1519967	L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare_C.so 10	3,44		9,22
1519968	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 11	3,50	5,50	9,50
1519971	L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare_C.so 12	3,50		9,50
1519973	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 13	3,50	5,50	9,17
1519974	Tecniche per la pianificazione e il controllo della produzione. Edizione avanzata_C.so 14	3,50	5,88	9,88
1519975	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 15	3,44	5,33	9,33
1519977	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare_C.so 16	3,57	5,43	9,71
1519980	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 17	3,50	5,50	9,00
1519982	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 18	3,63	5,38	9,88
1519983	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 19	3,25	5,50	9,50
1519984	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 20	3,57	5,71	9,29
1519985	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 21	3,50	5,75	9,88
1519987	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 22	3,50	5,50	9,00
1519988	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 23	3,50	5,67	9,50
1519990	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 24	3,67	5,83	9,83
1519991	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 25	3,43	5,14	9,29
1519992	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 26	3,50	5,50	9,83
1519994	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare_C.so 27	3,43	5,86	9,43
1520012	Tecniche innovative per le coltivazioni fuori suolo_C.so 28	3,57		9,57
1520014	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 29	3,67	5,33	9,83
1520017	Innovare l'organizzazione delle pratiche commerciali secondo gli standard GDO_C.so 30	3,50	5,50	9,00
1520021	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 31	3,50	6,00	10,00
1520024	Progettare la gestione della conoscenza dai reparti di produzione al Management_C.so 32	3,50	5,50	9,50
1520030	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 33	3,50	5,50	9,50
1520032	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti_C.so 34	3,40	6,00	9,80
1520035	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 35	3,83	5,50	9,33
1520037	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 36	3,50	5,50	9,83
1520040	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 37	3,50	6,00	9,67
1520045	Progettazione della qualità alimentare, microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione di prodotto_C.so 38	3,43	5,43	9,00
1520050	Gestire il sistema produttivo in un'azienda agroalimentare integrandola nella supply chain_C.so 39	3,50		10,00
1520054	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 40	3,63	6,00	9,25
1520055	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 41	3,33	5,00	10,00
1520056	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 42	3,67	5,50	9,50
1520059	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 43	3,33	5,67	9,17

1520061	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 44	3,60	6,00	10,00
1520063	Tecnologie digitali in ambito alimentare_C.so 45	3,57	5,29	9,29
1520066	Qualificare i processi produttivi nell' azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali_C.so 46	3,57	5,57	9,86
1520068	Qualificare i processi produttivi nell' azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali_C.so 47	3,50	5,67	9,33
1520075	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 48	3,50	5,50	9,83
1520076	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 49	3,40	5,60	9,60
1520079	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 50	3,40		9,40
1520080	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 51	3,50	5,75	10,00
1520081	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 52	3,50		9,75
1520082	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari_C.so 53	3,50		9,00
1520083	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 54	3,50		9,50
1520084	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 55	3,50		9,00
1520086	Principi di dematerializzazione_C.so 56	3,50		9,75
1520087	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 57	3,50		9,75
1520088	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 58	3,50	5,25	9,75
1520089	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 59	3,50		9,00
1520090	Principi di dematerializzazione_C.so 60	3,50		9,50
1520091	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 61	3,60		9,80
1520092	Principi di dematerializzazione_C.so 62	3,60		9,60
1520094	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 63	3,40		9,20
1520097	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 64	3,60		10,00
1520098	Principi di dematerializzazione_C.so 65	3,40		9,60
1520099	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 66	3,40		9,00
1520101	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 67	3,80		9,60
1520102	Principi di dematerializzazione_C.so 68	3,40		9,80
1520103	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 69	3,40		9,40
1520104	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 70	3,60		9,20
1520106	Principi di dematerializzazione_C.so 71	3,40		10,00
1520107	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 72	4,00		9,50
1520108	Principi di dematerializzazione_C.so 73	3,00		10,00
1520109	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 74	3,67		9,00
1520110	Principi di dematerializzazione_C.so 75	3,50		10,00
1520111	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 76	3,50		9,50
1520112	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 77	3,40		9,00
1520114	Principi di dematerializzazione_C.so 78	3,60		10,00
1520115	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 79	3,40		9,80
1520116	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 80	3,50		9,00
1520117	Principi di dematerializzazione_C.so 81	3,75		9,25
1520119	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 82	3,50		10,00
1520128	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 85	3,50	5,75	9,75
1520131	Tecniche di trasformazione del prodotto agroalimentare, aggiornamento_C.so 86	3,56		9,33
1520132	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 87	3,44		9,78
1520134	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari_C.so 88	3,44		9,44
1520135	Tecniche di prevenzione e contenimento degli organismi nocivi basati su metodi non chimici_C.so 89	3,50		9,83

1520136	La Leadership e la Gestione dei Collaboratori_C.so 90	3,50	5,67	9,00
1520137	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 91	3,40	5,60	10,00
1520138	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 92	3,50	5,75	9,75
1520139	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti_C.so 93	3,63	5,50	9,38
1520141	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 94	3,50		9,88
1666775	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 95	3,55	5,64	9,55
1666776	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare - I° livello_C.so 96	3,50	5,50	9,50
		<b>3,51</b>	<b>5,57</b>	<b>9,50</b>



### 3. Questionario di valutazione per i lavoratori in formazione per la customer satisfaction

Al termine di ciascuna azione formativa sono stati somministrati due questionari di valutazione ai lavoratori che hanno partecipato alle azioni formative. La finalità di tali strumenti è valutare il gradimento su una scala da 1 a 10, espresso in forma anonima, che i destinatari della formazione danno ai docenti (competenza, chiarezza espositiva e capacità di gestione dell'aula) e al corso in termini di contenuti dell'azione formativa; metodologie didattiche; materiali distribuiti (completezza, chiarezza e usabilità); organizzazione e logistica degli interventi (articolazione, durata ed orari).

La valutazione si basa sulla misurazione della soddisfazione che il programma formativo ha generato nei partecipanti, in termini didattici, organizzativi e logistici. Rientra in questo livello di valutazione il giudizio sia sulla "struttura" del progetto, sulla sua "realizzazione" e sulle modalità di gestione ed erogazione del personale docente. In definitiva, si valuterà come i partecipanti reagiranno all'esperienza vissuta durante il percorso formativo.

Il risultato dell'analisi del gradimento da parte dei partecipanti evidenzia un buon livello di valutazione delle attività svolte attestandosi sulla media di 8 punti sia per la valutazione del docente che per quella del corso.

Per ciascuna azione formativa è stato somministrato ai docenti un questionario sugli allievi per valutare, su una scala da 1 a 10, approccio, comportamento, grado di apprendimento e tempi di reazione.

Anche in questo caso la media ottenuta è soddisfacente essendo di circa 8 punti.

Si riportano i format degli strumenti utilizzati e le tabelle contenenti i dati rilevati:

1. Tabella di sintesi con la media dei dati rilevati dai questionari somministrati per ciascun corso (TABELLA 2)
2. Tabella di sintesi con la media dei dati rilevati dai questionari somministrati ai docenti per la valutazione degli allievi di ciascun corso (TABELLA 3)

Prodotto / Strumento: Questionario di valutazione del gradimento del corso e del docente per gli allievi (scala da 1=minimo a 10=massimo); Questionario di valutazione degli allievi per i docenti (scala da 1=minimo a 10=massimo);

Indicatori di misurazione: Questionari di valutazione del corso e questionari di valutazione dei docenti somministrati agli allievi; questionari di valutazione degli allievi somministrati ai docenti.

## VALUTAZIONE DEL GRADIMENTO EFFETTUATA DAGLI ALLIEVI

VALUTAZIONE ALLIEVI DEL CORSO: _____ ID _____											
Allievi	ASPETTI LOGISTICI			DIDATTICA			ORGANIZZAZIONE ATTIVITÀ FORMATIVE			EFFICACIA/EFFICIENZA	
	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Il materiale didattico è adeguato agli argomenti trattati?	L'uso dei laboratori (es aula informatica, officine, ecc) è stato adeguato all'attività formativa svolta?	I locali/laboratori e le attrezzature didattiche utilizzate sono adatte all'attività formativa svolta?	L'attività formativa ha soddisfatto le sue aspettative?	Gli argomenti e le materie trattati erano coerenti con le sue aspettative?	L'organizzazione complessiva è stata soddisfacente?	Le tecniche e le metodologie didattiche utilizzate sono state efficaci?	Il livello di preparazione iniziale dei partecipanti era omogeneo?	E' stata svolta una qualsiasi attività di orientamento nella fase iniziale del corso?	Ritiene che le conoscenze acquisite Le saranno utili per la professione?	Consiglierebbe ai suoi amici /colleghi di iscriversi allo stesso corso?
1											
2											
3											
4											
<b>MEDIA PER DOMANDA</b>	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
<b>MEDIA PER AREA</b>	#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!	
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA QUESTIONARIO</b>	#DIV/0!										

VALUTAZIONE ALLIEVI DEL DOCENTE CORSO: _____ ID _____							
		1	2	3	4	5	
Allievi	Docente	Il docente ha trasmesso le conoscenze in modo chiaro ed efficace?	Il docente ha trattato in modo esaustivo gli argomenti?	Il docente ha utilizzato in modo efficace i diversi metodi didattici?	Il docente ha favorito la partecipazione dei presenti alla discussione?	Il docente ha stimolato l'interesse verso la sua disciplina?	MEDIA ALLIEVO/DOCENTE
1							#DIV/0!
2							#DIV/0!
3							#DIV/0!
4							#DIV/0!
<b>MEDIA</b>							<b>#DIV/0!</b>

(INSERIRE UN VALORE DA 1 "MINIMA" A 10 "MASSIMA")

Tabella 2		VALUTAZIONE DELL'ALLIEVO SUL DOCENTE						VALUTAZIONE DELL'ALLIEVO SUL CORSO											
								ASPETTI LOGISTICI			DIDATTICA			ORGANIZ ATT. FORM			EFFICAC/EFFIC		
ID	CORSO	Il docente ha trasmesso le conoscenze in modo chiaro ed efficace?	Il docente ha trattato in modo esauritivo gli argomenti?	Il docente ha utilizzato in modo efficace e i diversi metodi didattici?	Il docente ha favorito la partecipazione dei presenti alla discussione?	Il docente ha stimolato l'interesse verso la sua disciplina?	MEDIA PONDERATA	Il materiale didattico è adeguato agli argomenti trattati?	L'uso dei laboratori (es aula informatica, officine, ecc) è stato adeguato all'attività formativa svolta?	I locali/laboratori e le attrezzature didattiche utilizzate sono adatte all'attività formativa svolta?	L'attività formativa ha soddisfatto le sue aspettative?	Gli argomenti e le materie trattati erano coerenti con le sue aspettative?	L'organizzazione complessiva è stata soddisfacente?	Le tecniche e le metodologie didattiche utilizzate sono state efficaci?	Il livello di preparazione iniziale dei partecipanti era omogeneo?	E' stata svolta una qualsiasi attività di orientamento nella fase iniziale del corso?	Ritiene che le conoscenze acquisite Le saranno utili per la professione?	Consiglierebbe ai suoi amici /colleghi di iscriversi allo stesso corso?	MEDIA PONDERATA
1519946	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 1	8,00	7,80	7,40	8,20	7,80	<b>7,84</b>	3,60	8,20	8,00	8,40	8,00	8,60	8,40	8,60	8,20	8,60	8,00	<b>7,87</b>
1519949	Gli strumenti ICT a supporto dei processi aziendali_C.so 2	7,80	8,40	8,00	7,40	8,00	<b>7,92</b>	8,00	7,80	7,80	7,80	7,80	8,00	8,20	8,00	7,80	7,60	8,40	<b>7,93</b>
1519950	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 3	8,00	7,75	8,50	8,00	8,00	<b>8,05</b>	8,00	7,50	8,00	7,75	8,00	8,00	7,50	8,50	8,00	8,00	8,00	<b>7,93</b>
1519955	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare - I livello_C.so 4	7,75	8,00	7,75	7,75	7,75	<b>7,80</b>	7,75	8,00	7,50	8,00	7,75	8,75	8,00	8,25	8,00	8,00	8,00	<b>8,00</b>
1519958	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 5	8,10	8,10	8,20	8,40	7,80	<b>8,12</b>	8,10	8,10	8,20	7,90	7,80	8,10	8,10	8,20	8,40	8,30	8,00	<b>8,11</b>
1519961	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 6	8,50	8,38	8,50	8,38	8,50	<b>8,45</b>	8,25	8,50	8,50	8,13	8,38	8,00	8,38	8,38	7,88	8,63	8,38	<b>8,31</b>

1519962	Definizione e implementazione di innovazioni per la produzione a basso impatto_C.so 7	8,25	8,38	8,50	8,38	7,88	<b>8,28</b>	8,25	8,13	7,88	8,25	8,25	7,75	8,38	8,50	8,13	8,00	8,00	<b>8,14</b>
1519964	Tecniche di utilizzo dei macchinari per il condizionamento ottimale dei prodotti alimentari_C.so 8	7,80	7,80	8,20	8,20	8,00	<b>8,00</b>	8,20	8,00	8,20	8,40	8,00	8,00	7,60	7,80	8,20	8,20	8,80	<b>8,13</b>
1519965	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 9	8,11	8,44	8,33	8,22	8,00	<b>8,22</b>	8,11	8,11	7,89	8,11	8,33	8,11	8,11	8,00	8,44	8,22	9,00	<b>8,22</b>
1519967	L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare_C.so 10	8,00	8,33	8,44	7,89	8,44	<b>8,22</b>	8,44	8,22	8,44	8,33	8,44	8,44	7,89	8,44	7,78	8,33	9,00	<b>8,34</b>
1519968	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 11	8,00	8,83	8,83	8,83	8,33	<b>8,57</b>	8,00	8,33	8,33	8,00	8,67	8,67	8,33	8,50	8,83	7,83	9,00	<b>8,41</b>
1519971	L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare_C.so 12	8,17	8,17	8,50	8,33	8,17	<b>8,27</b>	8,50	8,00	8,00	8,33	7,83	8,00	8,83	8,50	7,83	8,83	9,00	<b>8,33</b>
1519973	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 13	8,67	8,67	8,50	8,17	8,00	<b>8,40</b>	8,17	8,17	8,17	8,67	8,00	8,17	8,00	8,50	8,50	8,00	9,00	<b>8,30</b>
1519974	Tecniche per la pianificazione e il controllo della produzione. Edizione avanzata_C.so 14	8,25	8,00	8,13	7,88	8,13	<b>8,08</b>	8,00	8,00	7,75	8,00	7,88	7,75	7,75	8,25	8,00	8,63	8,50	<b>8,05</b>
1519975	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 15	8,44	7,89	7,89	8,00	8,44	<b>8,13</b>	8,22	8,00	8,33	8,22	8,22	8,00	8,33	8,22	8,11	8,22	8,11	<b>8,18</b>
1519977	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare_C.so 16	8,00	8,29	7,86	8,57	8,57	<b>8,26</b>	7,71	7,86	7,86	8,57	8,00	8,14	8,14	7,86	8,29	8,14	8,57	<b>8,10</b>
1519980	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 17	7,75	8,75	7,50	8,00	8,25	<b>8,05</b>	8,75	8,25	8,00	8,00	8,00	8,25	8,50	8,00	8,00	8,25	8,50	<b>8,23</b>
1519982	Modifiche organizzative per adeguare il sistema	8,13	8,25	8,50	8,00	7,88	<b>8,15</b>	7,75	7,50	8,63	8,38	8,00	8,00	8,25	7,50	8,00	8,00	8,25	<b>8,02</b>

	di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 18																			
1519983	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 19	8,50	8,00	8,00	8,50	8,00	<b>8,20</b>	7,75	7,75	7,75	7,75	8,25	7,00	7,75	8,00	8,00	8,75	8,25	<b>7,91</b>	
1519984	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 20	8,14	7,86	8,00	7,86	8,00	<b>7,97</b>	8,14	8,14	8,00	8,00	8,29	8,14	7,86	8,43	7,86	8,57	8,00	<b>8,13</b>	
1519985	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 21	8,13	8,38	8,13	7,75	8,00	<b>8,08</b>	8,13	7,63	9,00	7,88	8,25	7,88	8,00	7,75	7,88	9,00	9,00	<b>8,22</b>	
1519987	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 22	7,50	8,25	8,00	7,25	7,75	<b>7,75</b>	7,75	8,00	9,00	7,75	7,75	8,75	7,75	8,50	8,75	9,00	9,00	<b>8,36</b>	
1519988	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 23	7,67	7,33	7,67	8,00	7,83	<b>7,70</b>	8,50	9,00	9,00	7,50	8,00	7,83	7,50	8,67	8,17	9,00	9,00	<b>8,38</b>	
1519990	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 24	8,00	8,50	8,50	8,83	8,00	<b>8,37</b>	9,00	9,00	9,00	8,00	7,67	7,83	7,67	8,33	7,83	9,00	9,00	<b>8,39</b>	
1519991	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 25	8,29	8,14	8,43	7,43	7,71	<b>8,00</b>	8,29	8,14	7,86	7,86	8,29	8,29	8,00	7,86	7,86	7,57	7,86	<b>7,99</b>	
1519992	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 26	8,33	8,33	8,00	8,50	8,00	<b>8,23</b>	8,33	8,33	8,17	7,50	7,50	8,33	8,17	7,67	8,33	8,50	8,50	<b>8,12</b>	
1519994	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare_C.so 27	8,14	8,29	7,71	8,43	8,00	<b>8,11</b>	8,43	8,14	8,14	7,57	7,71	8,14	8,29	7,43	8,14	8,43	8,43	<b>8,08</b>	
1520012	Tecniche innovative per le coltivazioni fuori suolo_C.so 28	8,43	7,57	8,43	7,86	8,14	<b>8,09</b>	8,14	8,00	8,43	7,86	8,00	7,86	8,00	8,14	8,14	8,29	8,29	<b>8,10</b>	

1520014	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 29	8,00	8,50	8,17	8,33	8,33	<b>8,27</b>	8,50	8,50	8,33	7,67	8,17	8,17	8,00	8,33	7,50	8,67	8,67	<b>8,23</b>
1520017	Innovare l'organizzazione delle pratiche commerciali secondo gli standard GDO_C.so 30	7,83	7,83	7,33	7,83	8,17	<b>7,80</b>	8,33	8,00	8,33	7,83	8,50	8,33	8,33	8,17	8,33	8,67	8,50	<b>8,30</b>
1520021	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 31	8,50	7,67	8,00	8,33	8,50	<b>8,20</b>	8,83	8,83	8,83	9,00	8,50	8,17	8,33	8,00	8,50	8,67	8,50	<b>8,56</b>
1520024	Progettare la gestione della conoscenza dai reparti di produzione al Management_C.so 32	8,17	8,67	8,83	9,00	8,50	<b>8,63</b>	8,83	8,83	9,00	8,50	8,50	8,00	8,50	8,50	8,83	9,00	9,00	<b>8,68</b>
1520030	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 33	8,00	8,00	8,17	8,00	8,33	<b>8,10</b>	8,17	8,50	9,00	8,00	8,33	8,67	7,83	8,00	8,33	9,00	9,00	<b>8,44</b>
1520032	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti_C.so 34	8,20	9,00	8,80	8,80	7,80	<b>8,52</b>	8,00	9,00	9,00	8,40	8,20	8,20	8,60	8,40	8,80	8,60	9,00	<b>8,56</b>
1520035	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 35	8,67	8,50	9,00	8,67	8,00	<b>8,57</b>	8,17	9,00	9,00	8,33	8,33	8,17	7,83	9,00	9,00	8,83	9,00	<b>8,61</b>
1520037	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 36	8,83	8,50	8,00	8,50	8,67	<b>8,50</b>	7,67	8,00	8,33	8,17	8,50	8,83	9,00	8,33	8,17	8,50	9,00	<b>8,41</b>
1520040	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 37	8,33	8,50	8,17	8,33	8,50	<b>8,37</b>	7,67	8,17	8,00	8,50	8,50	9,00	9,00	8,33	7,67	8,17	9,00	<b>8,36</b>
1520045	Progettazione della qualità alimentare, microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione di prodotto_C.so 38	8,71	8,57	8,43	8,00	8,00	<b>8,34</b>	7,57	8,14	8,43	8,57	8,71	8,71	9,00	8,14	7,57	7,71	9,00	<b>8,32</b>

1520050	Gestire il sistema produttivo in un'azienda agroalimentare integrandola nella supply chain_C.so 39	7,83	8,17	8,67	8,33	8,83	<b>8,37</b>	8,67	7,83	8,50	8,50	8,33	8,50	8,33	8,17	8,33	8,67	8,17	<b>8,36</b>
1520054	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 40	7,88	8,38	8,50	8,38	8,63	<b>8,35</b>	8,13	8,63	8,50	8,13	8,13	8,38	8,50	8,13	8,50	8,75	8,38	<b>8,38</b>
1520055	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 41	7,67	8,17	8,17	8,33	8,33	<b>8,13</b>	8,00	8,33	8,67	7,83	7,83	8,50	8,33	7,83	9,00	8,83	8,50	<b>8,33</b>
1520056	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 42	7,50	8,17	8,00	8,50	7,83	<b>8,00</b>	7,50	8,50	8,17	7,83	8,17	7,83	8,67	7,83	8,00	8,33	8,33	<b>8,11</b>
1520059	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 43	8,00	8,33	8,00	7,50	8,00	<b>7,97</b>	7,67	7,83	7,83	8,17	7,83	8,50	8,17	8,00	7,67	8,17	8,00	<b>7,98</b>
1520061	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 44	8,40	7,80	7,60	8,00	8,60	<b>8,08</b>	8,00	8,80	8,00	7,80	8,00	8,20	8,20	8,00	8,00	8,20	7,20	<b>8,04</b>
1520063	Tecnologie digitali in ambito alimentare_C.so 45	8,57	8,00	8,29	8,29	8,71	<b>8,37</b>	7,57	8,71	8,29	8,00	8,29	7,86	8,00	8,14	8,00	7,86	7,57	<b>8,03</b>
1520066	Qualificare i processi produttivi nell'azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali_C.so 46	8,14	8,00	7,57	8,14	8,57	<b>8,09</b>	7,86	8,29	8,00	8,14	8,14	8,57	8,29	8,29	8,43	8,29	8,00	<b>8,21</b>
1520068	Qualificare i processi produttivi nell'azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali_C.so 47	8,00	8,33	8,25	8,00	8,00	<b>8,12</b>	8,25	8,25	8,58	8,25	8,42	8,17	8,33	8,42	8,50	8,42	8,67	<b>8,39</b>

1520075	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 48	8,83	8,83	8,33	7,67	8,33	<b>8,40</b>	8,50	8,50	8,83	8,17	7,83	8,50	8,50	8,83	8,83	8,33	8,50	<b>8,48</b>
1520076	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 49	8,80	8,20	8,20	7,60	7,80	<b>8,12</b>	8,40	8,20	7,40	8,40	8,20	8,20	8,20	8,20	7,80	8,80	8,20	<b>8,18</b>
1520079	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 50	8,20	8,00	7,80	8,00	8,20	<b>8,04</b>	8,40	8,00	9,00	8,40	8,20	8,00	8,20	8,00	8,20	9,00	8,00	<b>8,31</b>
1520080	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 51	8,00	8,25	7,50	7,75	7,50	<b>7,80</b>	8,00	8,00	9,00	7,75	8,25	7,75	8,25	7,50	7,75	9,00	8,00	<b>8,11</b>
1520081	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 52	7,75	7,50	7,75	7,75	8,75	<b>7,90</b>	8,25	9,00	9,00	8,00	8,00	7,75	7,25	7,75	7,75	9,00	9,00	<b>8,25</b>
1520082	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari_C.so 53	7,50	8,50	8,50	7,50	8,50	<b>8,10</b>	8,50	9,00	9,00	7,50	9,00	7,50	8,50	8,50	7,50	9,00	9,00	<b>8,45</b>
1520083	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 54	8,50	8,00	8,50	8,00	8,00	<b>8,20</b>	8,00	7,50	9,00	8,50	8,50	8,00	8,00	8,50	8,00	9,00	9,00	<b>8,36</b>
1520084	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 55	8,25	8,25	7,75	8,00	8,25	<b>8,10</b>	8,25	8,50	9,00	7,25	7,50	8,50	7,75	7,75	7,75	9,00	9,00	<b>8,20</b>
1520086	Principi di dematerializzazione_C.so 56	8,50	8,75	9,00	8,50	9,00	<b>8,75</b>	8,75	8,75	9,00	8,75	7,75	7,75	8,75	9,00	8,75	9,00	9,00	<b>8,66</b>
1520087	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 57	8,75	8,00	8,00	7,75	7,75	<b>8,05</b>	8,25	8,00	9,00	8,25	8,75	8,00	8,25	8,25	9,00	9,00	9,00	<b>8,52</b>
1520088	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un	9,00	8,00	8,00	8,00	9,00	<b>8,40</b>	8,25	8,75	9,00	8,75	8,75	8,25	8,50	8,75	8,00	9,00	9,00	<b>8,64</b>

	luogo di lavoro_C.so 58																			
1520089	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 59	9,00	8,00	8,00	8,75	8,25	<b>8,40</b>	8,75	8,50	8,75	7,75	9,00	8,50	8,25	8,25	8,25	9,00	9,00	<b>8,55</b>	
1520090	Principi di dematerializzazione_C.so 60	9,00	8,75	8,50	9,00	8,00	<b>8,65</b>	9,00	7,50	8,75	8,00	8,25	8,00	8,50	8,25	8,75	8,00	8,25	<b>8,30</b>	
1520091	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 61	7,80	8,80	8,20	8,80	8,40	<b>8,40</b>	8,20	8,60	8,80	9,00	8,60	8,20	8,40	8,80	8,00	8,20	8,80	<b>8,51</b>	
1520092	Principi di dematerializzazione_C.so 62	8,20	7,80	8,00	7,80	8,00	<b>7,96</b>	8,00	8,20	8,00	8,00	8,40	8,20	8,00	8,00	8,40	7,80	8,40	<b>8,13</b>	
1520094	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 63	8,20	7,80	8,00	7,60	7,80	<b>7,88</b>	7,80	8,00	7,60	7,80	7,40	7,80	7,80	8,00	7,80	7,80	8,40	<b>7,84</b>	
1520097	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 64	8,20	8,00	8,00	8,20	8,00	<b>8,08</b>	7,80	7,60	7,60	8,40	8,00	8,20	8,00	8,00	8,20	8,00	8,40	<b>8,02</b>	
1520098	Principi di dematerializzazione_C.so 65	8,00	8,20	8,20	7,80	8,00	<b>8,04</b>	8,00	8,40	8,20	8,40	8,00	8,00	8,20	7,60	7,80	7,80	8,40	<b>8,07</b>	
1520099	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 66	8,20	8,40	8,00	8,00	7,80	<b>8,08</b>	7,60	8,40	8,60	8,80	8,40	8,00	8,20	8,00	8,00	8,40	8,60	<b>8,27</b>	
1520101	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 67	8,00	8,40	7,80	7,80	7,60	<b>7,92</b>	7,60	9,00	9,00	8,40	8,80	7,80	8,40	7,80	7,80	9,00	9,00	<b>8,42</b>	
1520102	Principi di dematerializzazione_C.so	7,80	8,00	7,40	7,80	7,80	<b>7,76</b>	7,40	9,00	9,00	7,20	8,20	7,80	8,00	7,60	7,80	9,00	9,00	<b>8,18</b>	

	68																		
1520103	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 69	7,20	7,80	7,80	7,80	8,80	<b>7,88</b>	8,00	9,00	9,00	8,00	8,20	7,80	8,20	8,00	7,80	9,00	9,00	<b>8,36</b>
1520104	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 70	8,40	8,40	8,20	8,00	8,20	<b>8,24</b>	8,40	9,00	9,00	7,80	8,40	8,00	8,20	8,20	8,20	9,00	9,00	<b>8,47</b>
1520106	Principi di dematerializzazione_C.so 71	8,80	8,00	8,00	7,80	8,60	<b>8,24</b>	9,00	9,00	9,00	8,00	7,80	8,60	7,80	8,00	8,40	9,00	9,00	<b>8,51</b>
1520107	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 72	9,00	9,00	7,50	9,00	9,00	<b>8,70</b>	9,00	9,00	9,00	7,50	9,00	9,00	8,50	9,00	9,00	9,00	9,00	<b>8,82</b>
1520108	Principi di dematerializzazione_C.so 73	9,00	9,00	8,50	8,50	9,00	<b>8,80</b>	9,00	9,00	9,00	8,00	8,50	8,50	8,50	9,00	9,00	9,00	9,00	<b>8,77</b>
1520109	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 74	8,50	7,83	8,33	8,17	8,17	<b>8,20</b>	8,17	8,33	9,00	8,17	8,17	8,50	8,50	8,00	8,33	9,00	9,00	<b>8,47</b>
1520110	Principi di dematerializzazione_C.so 75	7,50	8,33	8,00	7,83	7,67	<b>7,87</b>	7,67	7,83	9,00	7,83	8,00	7,50	8,33	8,00	7,83	9,00	9,00	<b>8,18</b>
1520111	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 76	8,00	8,17	7,83	8,00	8,17	<b>8,03</b>	8,17	7,83	9,00	7,67	8,50	8,00	8,17	7,83	8,00	9,00	9,00	<b>8,29</b>
1520112	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 77	7,80	7,80	8,40	8,20	8,00	<b>8,04</b>	8,00	8,20	9,00	8,00	8,20	8,40	7,80	8,20	8,00	9,00	9,00	<b>8,35</b>
1520114	Principi di dematerializzazione_C.so	8,20	8,00	8,80	9,00	9,00	<b>8,60</b>	9,00	8,00	9,00	8,80	8,20	8,60	8,00	8,00	9,00	9,00	9,00	<b>8,60</b>

	78																		
1520115	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 79	8,80	8,00	7,80	8,80	8,00	<b>8,28</b>	8,40	8,00	8,60	8,40	8,40	8,20	8,00	8,20	8,80	8,20	8,40	<b>8,33</b>
1520116	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 80	8,25	8,25	7,25	8,00	7,25	<b>7,80</b>	8,25	7,75	8,25	8,25	7,75	8,00	7,75	8,75	8,00	8,00	8,25	<b>8,09</b>
1520117	Principi di dematerializzazione_C.so 81	8,50	8,00	7,75	8,75	8,25	<b>8,25</b>	8,25	7,75	8,75	7,75	8,25	7,50	7,75	8,00	8,75	7,50	7,75	<b>8,00</b>
1520119	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 82	8,75	8,25	8,00	8,25	7,75	<b>8,20</b>	7,75	7,75	7,50	7,75	8,00	8,25	7,50	8,50	8,25	8,25	7,75	<b>7,93</b>
1520128	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 85	8,75	9,00	8,00	8,25	8,00	<b>8,40</b>	8,00	7,75	7,50	8,25	8,00	7,75	7,50	8,50	7,75	7,75	8,00	<b>7,89</b>
1520131	Tecniche di trasformazione del prodotto agroalimentare, aggiornamento_C.so 86	8,00	8,11	8,44	8,11	8,00	<b>8,13</b>	9,00	8,89	9,00	8,44	8,33	7,89	8,33	8,22	8,00	9,00	9,00	<b>8,56</b>
1520132	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 87	8,11	7,78	8,22	7,89	8,44	<b>8,09</b>	8,11	8,56	9,00	7,89	8,44	8,00	8,00	8,22	8,11	8,89	9,00	<b>8,38</b>
1520134	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari_C.so 88	8,11	8,22	8,22	7,89	8,44	<b>8,18</b>	8,00	7,89	8,33	8,44	8,33	8,11	7,89	8,00	8,22	7,89	9,00	<b>8,19</b>
1520135	Tecniche di prevenzione e contenimento degli organismi nocivi basati su metodi non chimici_C.so 89	8,17	9,00	9,00	7,17	8,17	<b>8,30</b>	8,17	8,17	9,00	9,00	9,00	7,17	8,83	7,33	9,00	8,83	9,00	<b>8,50</b>
1520136	La Leadership e la Gestione dei Collaboratori_C.so 90	8,50	8,33	8,67	7,17	8,17	<b>8,17</b>	8,17	8,17	8,67	8,67	8,33	7,83	8,17	7,67	9,00	8,50	9,00	<b>8,38</b>
1520137	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 91	8,60	7,80	8,40	7,00	9,00	<b>8,16</b>	8,00	8,00	8,40	8,40	7,80	8,20	7,80	7,60	9,00	8,40	9,00	<b>8,24</b>

1520138	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 92	8,25	8,25	8,00	7,25	8,00	<b>7,95</b>	8,25	8,00	8,25	8,50	7,75	8,00	7,75	8,25	8,25	8,25	8,50	<b>8,16</b>
1520139	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti_C.so 93	9,00	7,00	8,00	7,00	9,00	<b>8,00</b>	8,00	8,00	8,00	8,00	7,00	9,00	7,00	8,00	9,00	8,00	9,00	<b>8,09</b>
1520141	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 94	8,50	8,00	8,50	7,00	8,63	<b>8,13</b>	8,00	8,00	8,50	7,63	8,25	7,75	8,25	8,13	8,63	7,13	8,50	<b>8,07</b>
1666775	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 95	8,64	7,73	8,09	7,18	8,36	<b>8,00</b>	8,18	8,00	8,27	7,45	8,55	7,27	8,73	7,55	8,27	7,36	8,73	<b>8,03</b>
1666776	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare - I° livello_C.so 96	8,50	7,67	8,50	7,50	8,00	<b>8,03</b>	8,00	8,17	8,17	8,33	8,17	8,17	7,67	7,83	8,67	8,17	8,67	<b>8,18</b>
							<b>8,17</b>												<b>8,26</b>

SCHEDA DI VALUTAZIONE del DISCENTE						
Corso _____ ID _____						
DOCENTE	NOME ALLIEVI	1	2	3	4	MEDIA
		Approccio	Grado di apprendimento	Comportamentale	Tempi di reazione	
						#DIV/0!
						#DIV/0!
						#DIV/0!
						#DIV/0!
<b>MEDIA PONDERATA</b>						#DIV/0!

**(INSERIRE UN VALORE DA 1 "MINIMA" A 10 "MASSIMA")**

Tabella 3		VALUTAZIONE DEL DOCENTE SULL'ALLIEVO				
ID	CORSO	Approccio	Grado di apprendimento	Comportamentale	Tempi di reazione	MEDIA PONDERATA
1519946	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 1	7,60	8,20	8,20	7,80	<b>7,95</b>
1519949	Gli strumenti ICT a supporto dei processi aziendali_C.so 2	8,20	8,40	7,80	7,80	<b>8,05</b>
1519950	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 3	7,75	8,75	7,75	8,25	<b>8,13</b>
1519955	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare - I livello_C.so 4	8,75	7,50	7,75	8,00	<b>8,00</b>
1519958	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 5	8,30	8,40	8,00	8,20	<b>8,23</b>
1519961	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 6	8,00	8,38	7,75	8,38	<b>8,13</b>
1519962	Definizione e implementazione di innovazioni per la produzione a basso impatto_C.so 7	9,00	8,75	8,50	8,38	<b>8,66</b>
1519964	Tecniche di utilizzo dei macchinari per il condizionamento ottimale dei prodotti alimentari_C.so 8	8,20	8,00	7,60	7,60	<b>7,85</b>
1519965	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 9	7,89	8,33	8,11	8,22	<b>8,14</b>
1519967	L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare_C.so 10	9,00	8,11	7,67	8,00	<b>8,19</b>
1519968	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 11	9,17	7,83	8,50	8,33	<b>8,46</b>
1519971	L'innovazione produttiva nella filiera dell'agroalimentare_C.so 12	8,33	8,83	8,33	8,50	<b>8,50</b>
1519973	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 13	7,83	8,00	8,50	8,33	<b>8,17</b>
1519974	Tecniche per la pianificazione e il controllo della produzione. Edizione avanzata_C.so 14	7,88	8,50	8,13	8,50	<b>8,25</b>
1519975	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 15	8,44	8,56	8,33	8,33	<b>8,42</b>
1519977	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare_C.so 16	8,71	8,43	8,57	8,43	<b>8,54</b>
1519980	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 17	8,75	8,00	8,75	9,00	<b>8,63</b>

1519982	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 18	8,13	8,38	8,13	8,50	<b>8,28</b>
1519983	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 19	8,50	9,00	8,00	8,00	<b>8,38</b>
1519984	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 20	7,71	7,71	7,71	8,00	<b>7,79</b>
1519985	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 21	8,13	8,13	7,63	7,88	<b>7,94</b>
1519987	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 22	8,75	7,50	8,25	8,00	<b>8,13</b>
1519988	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 23	8,00	7,83	7,83	7,67	<b>7,83</b>
1519990	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 24	8,17	8,33	7,83	8,17	<b>8,13</b>
1519991	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 25	8,43	8,14	8,43	8,14	<b>8,29</b>
1519992	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 26	8,17	8,00	7,50	8,00	<b>7,92</b>
1519994	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare_C.so 27	8,57	8,29	7,71	7,86	<b>8,11</b>
1520012	Tecniche innovative per le coltivazioni fuori suolo_C.so 28	7,86	8,14	8,57	8,43	<b>8,25</b>
1520014	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 29	8,00	8,17	7,83	7,33	<b>7,83</b>
1520017	Innovare l'organizzazione delle pratiche commerciali secondo gli standard GDO_C.so 30	8,50	7,83	8,67	8,00	<b>8,25</b>
1520021	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 31	7,83	8,00	7,50	7,83	<b>7,79</b>
1520024	Progettare la gestione della conoscenza dai reparti di produzione al Management_C.so 32	8,50	7,83	8,00	7,83	<b>8,04</b>
1520030	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 33	7,83	8,17	8,50	8,00	<b>8,13</b>
1520032	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti_C.so 34	8,60	7,80	8,40	9,00	<b>8,45</b>
1520035	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 35	9,00	8,17	7,83	8,67	<b>8,42</b>
1520037	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 36	8,50	8,00	8,33	8,17	<b>8,25</b>
1520040	Nuove tecniche per la gestione del processo di controllo della produzione alimentare_C.so 37	8,33	8,17	8,33	8,33	<b>8,29</b>
1520045	Progettazione della qualità alimentare, microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione di prodotto_C.so 38	7,86	8,00	8,43	8,43	<b>8,18</b>
1520050	Gestire il sistema produttivo in un'azienda agroalimentare integrandola nella supply chain_C.so 39	8,00	7,83	8,00	7,33	<b>7,79</b>
1520054	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 40	8,50	7,88	8,13	8,13	<b>8,16</b>
1520055	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 41	8,17	8,17	7,83	8,00	<b>8,04</b>
1520056	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 42	7,83	7,50	8,33	7,50	<b>7,79</b>
1520059	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali_C.so 43	8,00	7,67	8,17	8,00	<b>7,96</b>
1520061	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 44	8,20	8,60	9,00	7,80	<b>8,40</b>
1520063	Tecnologie digitali in ambito alimentare_C.so 45	8,43	8,29	8,43	7,71	<b>8,21</b>
1520066	Qualificare i processi produttivi nell'azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali_C.so 46	8,29	8,43	8,00	8,43	<b>8,29</b>
1520068	Qualificare i processi produttivi nell'azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali_C.so 47	8,25	8,42	8,42	8,08	<b>8,29</b>
1520075	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 48	7,83	9,00	7,67	8,00	<b>8,13</b>
1520076	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 49	8,40	8,80	7,80	7,60	<b>8,15</b>
1520079	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 50	9,00	7,60	8,40	7,80	<b>8,20</b>
1520080	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 51	7,50	8,00	7,75	8,25	<b>7,88</b>

1520081	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 52	8,00	7,75	8,00	8,00	<b>7,94</b>
1520082	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari_C.so 53	7,50	8,00	7,50	9,00	<b>8,00</b>
1520083	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 54	8,50	8,00	8,50	8,50	<b>8,38</b>
1520084	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 55	7,75	8,00	7,75	8,00	<b>7,88</b>
1520086	Principi di dematerializzazione_C.so 56	7,75	8,75	8,75	8,25	<b>8,38</b>
1520087	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 57	8,25	7,75	8,25	7,75	<b>8,00</b>
1520088	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro_C.so 58	7,50	9,00	8,00	8,75	<b>8,31</b>
1520089	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 59	8,00	8,00	7,75	9,00	<b>8,19</b>
1520090	Principi di dematerializzazione_C.so 60	8,00	7,50	7,50	7,75	<b>7,69</b>
1520091	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 61	8,20	8,20	7,80	8,00	<b>8,05</b>
1520092	Principi di dematerializzazione_C.so 62	8,00	8,60	8,00	8,40	<b>8,25</b>
1520094	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 63	7,80	8,40	7,80	7,60	<b>7,90</b>
1520097	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 64	7,80	8,00	7,80	8,00	<b>7,90</b>
1520098	Principi di dematerializzazione_C.so 65	8,40	8,80	7,80	8,00	<b>8,25</b>
1520099	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 66	8,00	7,80	8,80	8,00	<b>8,15</b>
1520101	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 67	8,00	7,60	8,40	8,80	<b>8,20</b>
1520102	Principi di dematerializzazione_C.so 68	8,20	7,80	8,00	8,20	<b>8,05</b>
1520103	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 69	8,00	8,00	8,00	8,20	<b>8,05</b>
1520104	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 70	7,80	8,20	7,80	8,40	<b>8,05</b>
1520106	Principi di dematerializzazione_C.so 71	8,40	7,80	8,00	7,80	<b>8,00</b>
1520107	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 72	8,00	8,00	9,00	9,00	<b>8,50</b>
1520108	Principi di dematerializzazione_C.so 73	7,50	7,50	8,50	9,00	<b>8,13</b>
1520109	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 74	8,50	8,00	8,17	7,83	<b>8,13</b>
1520110	Principi di dematerializzazione_C.so 75	8,17	8,50	7,83	8,00	<b>8,13</b>
1520111	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 76	8,50	7,83	7,83	8,00	<b>8,04</b>
1520112	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 77	8,20	8,00	7,80	8,00	<b>8,00</b>
1520114	Principi di dematerializzazione_C.so 78	8,60	7,40	8,00	8,60	<b>8,15</b>
1520115	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 79	8,00	8,00	8,00	8,80	<b>8,20</b>
1520116	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione ed archiviazione dei documenti_C.so 80	7,50	8,50	7,25	8,75	<b>8,00</b>
1520117	Principi di dematerializzazione_C.so 81	7,50	7,50	8,75	9,00	<b>8,19</b>

1520119	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 82	8,00	8,25	8,50	9,00	<b>8,44</b>
1520128	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 85	8,25	9,00	9,00	8,00	<b>8,56</b>
1520131	Tecniche di trasformazione del prodotto agroalimentare, aggiornamento_C.so 86	8,00	8,22	8,33	8,11	<b>8,17</b>
1520132	Tecniche innovative per la pianificazione e il controllo della produzione_C.so 87	8,00	7,89	7,78	8,00	<b>7,92</b>
1520134	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari_C.so 88	8,22	8,44	8,44	7,78	<b>8,22</b>
1520135	Tecniche di prevenzione e contenimento degli organismi nocivi basati su metodi non chimici_C.so 89	9,17	9,00	9,00	8,00	<b>8,79</b>
1520136	La Leadership e la Gestione dei Collaboratori_C.so 90	9,00	8,67	8,67	7,67	<b>8,50</b>
1520137	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 91	8,80	8,40	8,40	7,40	<b>8,25</b>
1520138	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 92	7,50	8,50	7,75	8,00	<b>7,94</b>
1520139	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti_C.so 93	8,00	8,00	8,00	7,00	<b>7,75</b>
1520141	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità_C.so 94	7,63	8,50	8,50	7,50	<b>8,03</b>
1666775	Nuova organizzazione del sistema di controllo qualità degli alimenti_C.so 95	8,00	8,36	8,36	7,36	<b>8,02</b>
1666776	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare - I° livello_C.so 96	7,83	8,33	7,83	7,67	<b>7,92</b>
						<b>8,15</b>

#### 4. Questionario di valutazione del referente aziendale

Al termine delle attività formative è stato somministrato un questionario di valutazione, su una scala da 1=minimo a 4=massimo, a ciascun datore di lavoro per valutare il livello di gradimento dell'intervento nel suo complesso in termini di organizzazione, contenuti e metodologie, corpo docente, logistica.

La valutazione ottenuta si attesta sulla media del 3,7 reputata più che soddisfacente.

Prodotto / Strumento: Questionario di valutazione del gradimento su una scala da 1=minimo a 4=massimo

Indicatori di misurazione: Questionari somministrati e report dei dati

<b>Titolo Azione formativa svolta</b>	_____			
<b>Azienda beneficiaria</b>	_____			
<b>Data di compilazione</b>	_____			
<b>La valutazione dell'intervento</b>				
Nel complesso il mio giudizio complessivo è positivo	1	2	3	4
<b>L'organizzazione del corso</b>				
Modalità di orientamento e coinvolgimento	1	2	3	4
Adeguatezza dei contenuti del corso e coerenza tra aspettative e risultati	1	2	3	4
Pianificazione di orari e calendari	1	2	3	4
<b>Contenuti e metodologie attivate</b>				
Coerenza dei contenuti con gli obiettivi dell'intervento formativo	1	2	3	4
Efficacia delle tecniche e metodologie didattiche utilizzate	1	2	3	4
Spendibilità nel mondo del lavoro delle conoscenze acquisite	1	2	3	4
<b>Il Corpo Docente</b>				
Preparazione	1	2	3	4
Capacità di comunicare	1	2	3	4
Capacità di gestire l'aula	1	2	3	4
<b>Ulteriori dimensioni oggetto di valutazione</b>				
Logistica (localizzazione e accessibilità), strumentazione e tecnologia di supporto	1	2	3	4
Adeguatezza delle attrezzature didattiche e delle esercitazioni svolte	1	2	3	4
Livello dei rapporti umani	1	2	3	4
<b>Utilizzare lo spazio sottostante per fornire commenti in merito ai giudizi sopra espressi e/o trasmetterci</b>				

TABELLA 4	La valutazione dell'intervento	L'organizzazione del corso	Contenuti e metodologie attivate	Il Corpo Docente	Ulteriori dimensioni oggetto di valutazione	media
PAONE DOMENICO FU ERASMO	3	4	4	4	3	3,6
FRANCIA I. L. C.	3	4	3	4	3	3,4
LABOR	4	4	4	3	4	3,8
LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820 S.P.A.	4	3	4	3	3	3,4
F.LLI ARCIULI	4	4	4	3	4	3,8
FRANCIA LATTICINI	3	4	4	4	4	3,8
PASTIFICIO ANTONIO PALLANTE	4	3	3	4	3	3,4
CAVOLO FELICE	4	3	4	4	3	3,6
FIORELLI FILIPPO & C.	4	4	3	4	3	3,6
MASANIELLO DI NANCONE, DE MEO, COSTANZO E C.	3	4	4	4	4	3,8
FLAUTO AMEDEO E C.	4	3	4	3	4	3,6
OTTAVIANI	4	3	4	3	4	3,6

VERDEORO SRL	4	3	4	4	4	3,8
MECA	4	4	4	3	4	3,8
P.A.C. DIVITELISEO DI DI VITO RITA E C.	4	4	4	4	4	4
MAFALDA	3	3	4	4	3	3,4
AGROZOOTENICA MARCHESA DI PARENTE E C.	4	4	4	4	3	3,8
ECO FRUTTA	4	4	3	4	4	3,8
CASA VINICOLA CICCARIELLO	4	4	3	4	4	3,8
STRAFRUTTA SRL	3	4	4	4	4	3,8
ORTOFRUTTA AGRONATURA SOC. COOP.VA AGRICOLA	4	4	4	3	3	3,6
ORTOFRUTTICOLA MAGLIOZZI MAGLIOZZI	4	3	4	4	3	3,6
PANIFICIO DELLA NONNA DI DE MARTINO PIETRO & C.	4	3	3	3	4	3,4
2G OLEARIA	4	4	4	4	3	3,8
PANIFICIO D'URSO & C.	4	4	4	4	3	3,8
SOC.AGR.MARINELLA ARL	3	4	4	4	3	3,6
BUONLAVORO	4	3	4	4	4	3,8
LOGISTICA DEL FRESCO SRL	4	4	4	4	4	4
CASEIFICIO CARACCILO SRL	4	3	4	4	3	3,6
PIZZERIE NAPOLETANE SRL	4	4	3	4	3	3,6
ORTOLANDAO.P.SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	4	4	3	3	4	3,6
MATURO S.R.L.	4	4	4	4	4	4
CRISPY & CRUNCHY S.R.L.	3	4	4	4	3	3,6
CASEIFICIO DEI PINI SRL	4	4	4	4	4	4
CASEIFICIO LA NUOVA CASEARIA DI COPPOLA E. & C.	4	4	3	3	3	3,4
TORTORA	3	4	4	4	4	3,8
ANTICA DISTILLERIA PETRONE SRL	4	4	4	4	4	4
D.A.R. srl	4	3	4	4	4	3,8
INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA LA MEDITERRANEA SPA	4	3	3	4	4	3,6
LA CASEARIA	4	3	4	4	4	3,8
G.A.C. GRUPPO ALIMENTARE CAMPANO	4	4	3	4	4	3,8
SERLINI SNC DI SERLINI GENNARO E VITO	4	4	4	3	4	3,8
MINICHINO	3	4	4	3	3	3,4
MAESTRI PASTAI S.R.L.S.	4	3	4	4	4	3,8
CRIMARK	4	4	4	4	4	4
AGRIVESUVIO	4	3	4	4	4	3,8
VELLECA CIRO	4	3	4	3	3	3,4
MA.MI SNC DI ANGELE' M. E RASCHILLA M.	4	3	3	3	3	3,2
SO.FA.	4	4	4	4	4	4
MEDITERRANEA SUD RISTORAZIONE S.R.L.	4	4	4	4	4	4
DISO SUD SOCIETA' COOPERATIVA A.R.L.	3	4	4	4	3	3,6
DOLCE GELATO S.R.L.	4	4	4	4	3	3,8
LE.MAR. SOCIETA' COOPERATIVA A R.L.	4	3	3	4	4	3,6
SOCIETA' AGRICOLA AZZURRA	3	4	3	3	3	3,2
DELIZIA	4	4	4	4	4	4
CAMPO LUCIANO	4	4	4	4	4	4
CAMPO ZACCARIA	4	3	4	4	4	3,8
CIPOLLETTA RAFFAELE	4	4	3	4	4	3,8
CASTIGLIONE FLORIANA FRESCHE GOLOSITA'	4	4	4	4	4	4
MINUTILLO LUCIA PASTICCERIA FRANZINI	3	4	4	4	4	3,8
AUMENTA ANTONIO	4	4	4	4	3	3,8
EMIRO ANIELLO	4	4	4	3	3	3,6
ANGRI SERGIO	4	4	4	3	4	3,8
ARCIULI ANDREA	4	3	4	4	3	3,6
						<b>3,71</b>

## 5. Altre attività di monitoraggio e diffusione dei risultati

Sono stati realizzati due focus group con i componenti del CPP:

- per valutare i risultati delle attività formative
- per condividere il modello sperimentale di certificazione soggettiva proposto dal soggetto attuatore.

È stato pubblicato un articolo sui risultati del Piano formativo nella sezione dedicata alla formazione continua del giornale online Ulisseland.com.

È stata realizzata, in collaborazione con il CPP, un'indagine di follow up che ha coinvolto 11 piani formativi settoriali agroalimentare finanziati nell'ambito dell'avviso 1/2016 I e II scad. di Fondimpresa i cui risultati sono stati presentati nel convegno conclusivo del 05/06/2018 a Roma.



### PROGRAMMA

9.30 - Registrazione partecipanti

9.45 - Saluti di apertura

9.55 - Alfredo Loso

Past President Associazione Italiana Formatori Campania  
**Introduzione e coordinamento**

10.10 - Proiezione del video:

**Competenze, Competitività, Impresa e Lavoro**

#### **Sessione I "Innovazione e Digitalizzazione"**

10.25 - Aurelio Ceresoli

Consigliere Incaricato Delegato per l'Industria 4.0,  
Innovazione e Sostenibilità - Federalimentare:

**Nuove competenze per coniugare tradizione e  
innovazione nell'industria alimentare**

10.50 - Annalisa Magone

Presidente e AD di Torino Nord-Ovest:

**Il lavoro che serve: persone e tecnologia in Industria 4.0**

#### **Sessione II "Attestazione degli apprendimenti e certificazione delle competenze"**

11.20 - Comitato Tecnico Permanente

**Esiti dei due workshop del 15 gennaio e 22 febbraio 2018**

11.35 - Andrea Simoncini

Responsabile ricerca, monitoraggio e valutazione della  
formazione - ANPAL:

**Progettare, riconoscere e validare le competenze - il  
ruolo di ANPAL**

12.00 - Dibattito

12.15 - Bruno Scutto

Presidente di Fondimpresa:

**Conclusioni**

Comitato Tecnico Permanente



in collaborazione con gli enti attuatori aggiudicatari dei 20 piani approvati nell'ambito dell'Avviso 1/2016 - Competitività

## 10 SOGGETTI ESTERNI QUALIFICATI COINVOLTI

### SOGGETTI PARTNER

L'ATS di progetto si è avvalso della collaborazione nelle attività formative di alcuni partner qualificati e specializzati.

Di seguito una presentazione dei partner e delle attività affidate nel piano

Partner	DA.DIF. CONSULTING SRL
Attività che si prevede di affidare	Attività formative nella Regione Campania (si tratta di soggetto iscritto nell'Elenco dei soggetti proponenti, qualificati da Fondimpresa (Regione Campania classe d'importo <b>A</b> ), in conformità con l'art 13 dell'avviso
Valore degli affidamenti e valore sul Piano	19.800,00€ ( <i>inferiore al 40% del costo del piano</i> )
Motivazioni del partenariato	L'ATS ha deciso di avvalersi del seguente soggetto esterno, per la fornitura di servizi mirati, sulla base delle competenze specialistiche da esso possedute e/o per colmare temporanee difficoltà organizzative del soggetto proponente l'iniziativa.
Qualificazione delle attività da svolgere	Competenze specialistiche nel settore di riferimento del Piano CREA. Esperienza pregressa nell'erogazione di attività formative su vari Piani Formativi Finanziati da Fondimpresa anche in ambito settoriale agroalimentare
Sede	Centro Direzionale di Napoli Is.A/3 – Sc. B – Int. 311 80143 Napoli (NA)

**DA.DIF. CONSULTING SRL** Nata nel 2003 dalla collaborazione sinergica di esperti professionisti del settore, la società di consulenza e formazione DA.DIF. CONSULTING S.R.L. affianca imprese e professionisti nel raggiungimento di importanti obiettivi di crescita in materia di Finanza, Qualità, Sicurezza e Formazione. A partire dal 2005, l'Area Formazione propone specifici percorsi di crescita professionale per i dipendenti delle imprese. Nel 2006, nasce l'Area Consulenza Gestionale, che ha l'obiettivo di supportare le Pmi nella rappresentazione dei suoi dati economici-finanziari. Valori fondanti della cultura aziendale sono: lo spirito di squadra, l'innovazione continua, la crescita personale e dell'organizzazione, ma soprattutto la custode satisfaction. La società, inizialmente nata con un raggio di azione prevalentemente a carattere provinciale, ha presto esteso a tutto il territorio regionale e poi nazionale la propria area di intervento, conquistando in breve tempo la fiducia e la fidelizzazione di un numero sempre crescente di Clienti che, per dimensione, appartengono principalmente alla classe delle Piccole e Medie Imprese. La struttura, snella e dinamica, è finalizzata a garantire il trasferimento e l'integrazione delle competenze che, da sole, rappresentano il vero patrimonio della DA.DIF. CONSULTING SRL. La DA.DIF. CONSULTING ha come mission quella di fornire ad Aziende ed Enti consulenza adeguata in specifiche aree di gestione aziendale al fine di contribuire al loro sviluppo e crescita in termini di organizzazione e formazione interna e di successo nel mercato, mantenendo un rapporto di stretta collaborazione, contribuendo a gestire i continui cambiamenti imposti dall'innovazione del mercato e delle conoscenze. La società infatti opera da anni, in modo qualificato e professionale, nel settore della consulenza aziendale e strategia d'impresa, in quanto specializzata nel campo dei contributi pubblici (finanziamenti a tasso agevolato, contributi a fondo perduto, bonus fiscali) concessi a livello comunitario, statale e regionale. L'iter della consulenza finanziaria si snoda dalla fase di check up iniziale, alla verifica della fattibilità del progetto di investimento e dell'individuazione degli strumenti agevolativi disponibili, alla redazione della documentazione prevista dalla norma, all'accompagnamento in tutti gli step successivi (come ad esempio il supporto durante la certificazione da parte dell'ente certificatore), sino all'erogazione finale del contributo. Ma l'erogazione di servizi consulenziali avviene anche in materia di Qualità e Sicurezza sui luoghi di lavoro. Lo staff di collaboratori infatti applica un metodo ritagliato sulle diverse realtà ed esigenze di impresa, offrendo un servizio completo e personalizzato capace di inserirsi nel sistema aziendale con gradualità, in modo da condurre progressivamente il Cliente ad una piena e reale conformità al sistema Qualità, consentendogli l'ottenimento della certificazione (UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001, BSI OHSAS 18001), ma soprattutto di consentire il mantenimento di adeguati standard di sicurezza nei luoghi presso cui si svolgono le attività aziendali, garantendo l'ottemperanza ai requisiti di legge in materia (D.Lgs.81 del 9 aprile 2008 Attuazione dell'articolo 1 della Legge 3 agosto 2007 n.123).

Ulteriore punto di forza è la **formazione aziendale**. L'obiettivo principale della società è di garantire alle aziende professionalità e qualità nella gestione/valutazione, nonché ricerca e selezione del capitale umano. Sono le persone, se valorizzate, se ricercate che diventano "talenti" e autentici testimoni del successo personale e aziendale. **DA.DIF. CONSULTING S.R.L.** ha certificato il proprio sistema di qualità in base alle norme UNI EN ISO 9001:2000 – ambito EA 37 relativamente a "Progettazione, sviluppo e realizzazione di servizi di formazione".

Partner	ASTREA SRL
Attività che si prevede di affidare	Attività formative nella Regione Lazio (si tratta di soggetto iscritto nell'Elenco dei soggetti proponenti, qualificati da Fondimpresa (Regione Lazio classe d'importo <b>A</b> ), in conformità con l'art 13 dell'avviso
Valore degli affidamenti e valore sul Piano	19.800,00€ ( <i>inferiore al 40% del costo del piano</i> )
Motivazioni del partenariato	L'ATS ha deciso di avvalersi del seguente soggetto esterno, per la fornitura di servizi mirati, sulla base delle competenze specialistiche da esso possedute e/o per colmare temporanee difficoltà organizzative del soggetto proponente l'iniziativa.
Qualificazione delle attività da svolgere	Competenze specialistiche nel settore di riferimento del Piano CREA. Esperienza pregressa nell'erogazione di attività formative su vari Piani Formativi Finanziati da Fondimpresa anche in ambito settoriale agroalimentare
Sede	Via Cuneo,75 -04022 Fondi (LT)

**ASTREA SRL** La società nasce nel gennaio 2011 dalla volontà di un affiatato gruppo di consulenti con spiccate competenze tecniche in materia di sicurezza sul lavoro, ambiente, gestione delle fonti energetiche.

I soci e i partner operano da più di un decennio nelle attività formative per le aziende, sia in termini di organizzazione che di gestione e docenza, dando particolare spazio agli addestramenti on the job. I soci e i collaboratori diretti in virtù dell'esperienza maturata hanno fatto proprio il principio secondo il quale la formazione e l'informazione sono strumento prioritario per la diffusione in azienda di strumenti reali di prevenzione e protezione dei rischi (propri della sicurezza e dell'ambiente). Lavoratori consapevolmente coinvolti nelle attività formative rappresentano una risorsa indispensabile per garantire valore aggiunto all'azienda. Astrea Srl, partendo dai soci fondatori e dai collaboratori, che partecipano attivamente ai processi aziendali, organizza e gestisce corsi e attività formative specifica per i lavoratori, dirigenti, preposti e datori di lavoro in campo di sicurezza sul lavoro, ambiente, energia e igiene degli alimenti. I soci seguono le attività formative per le aziende clienti in tutte le loro fasi: dalla progettazione, all'organizzazione, alla docenza fino alla rendicontazione di ogni singolo percorso didattico.

Dal 1998 al 2011 i percorsi formativi sviluppati dai professionisti che ora costituiscono Astrea, hanno riguardato:

- Progettazione e docenza nei corsi di formazione per datori di lavoro in applicazione al DM 16.01.1997 organizzati dalle associazioni di categoria tra cui Assoervizi Pontina (Confindustria Latina, Confcommercio Latina sede di Fondi, Confesercenti di Latina sede di Fondi, Confartigianato ecc..)
- Progettazione, organizzazione e docenza di corsi di formazione per datori di lavoro in applicazione al DM 16.01.1997, di percorsi di formazione RLS (rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza per diverse organizzazioni di categoria)
- Progettazione, organizzazione e docenza dei corsi di formazione ed informazione ai lavoratori direttamente presso le imprese, comprensive delle fasi di addestramento in campo.
- Progettazione, organizzazione e docenza dei corsi di formazione ed informazioni agli addetti alla gestione delle emergenze – lotta antincendio, comprensive delle prove pratiche generalmente svolte in azienda con la simulazione e uso dei mezzi estinguenti, e degli addetti alla gestione delle emergenze – primo soccorso.
- Progettazione, organizzazione e docenza di corsi di formazione specifici per RSPP, ASPP del comparto scuola pubblica in collaborazione con enti accreditati dalla Regione Lazio (ANSI, CORIED).
- Progettazione, organizzazione e docenza nei corsi di formazione in materia di igiene degli alimenti in applicazione al BUR Lazio, di lavori elettrici CEI 11- 27/01 (PES e PAV), di carrelli elevatori, carroponti e escavatori (con simulazione in campo sull'uso in sicurezza dei mezzi presso le aziende o presso rivenditori autorizzati)

- Erogazione di attività informative e formative su rischio da movimentazione manuale dei carichi, chimico, elettrico, videoterminali, e di percorsi formativi sulle manutenzioni predittiva e preventiva (illustrazione e implementazione di apposito software sviluppato per aziende del settore plastico) svolto direttamente presso le aziende ai soli manutentori.
  - Progettazione, organizzazione e docenza in percorsi sulla gestione dei rifiuti (in particolare introduzione al SISTRI)
- Nell'ambito di piani formativi finanziati da Fondimpresa, in particolare, Astrea è intervenuta nella progettazione ed erogazione di azioni formative nei piani:
- "Artemide" - AV/07/S11 – "Avviso 2/2011" - di cui è soggetto proponente proprio in ATS con SOGES spa
  - "Metis" - AVS/23/11II – "Avviso 5/2011" - di cui è soggetto proponente proprio in ATS con SOGES spa e Zeta Consulting srl
  - "Green Training : la valorizzazione dell'ambiente e del territorio VATE" - AV5/2009.
  - "Papyrus 2010" – "Avviso n.02/2009".
  - "Papyrus Ambiente" - AV/40/A12 - "Avviso n.1/2012"
  - "Saturno" – AV/152/S13 – "Avviso 1/2013" – di cui è in partenariato con Soges Spa
  - "Vulcano" – AV/30/S12II – "Avviso 1/2012, II Scadenza" – di cui è soggetto proponente proprio in ATS con SOGES spa
  - "Minerva" – AVT/110/12 – "Avviso 4/2012, I Scadenza" - di cui è soggetto proponente proprio in ATS con SOGES spa e Zeta Consulting srl

Partner	JOB CONSULT SRL
Attività che si prevede di affidare	Attività formative nella Regione Lazio (si tratta di soggetto iscritto nell'Elenco dei soggetti proponenti, qualificati da Fondimpresa (Regione Lazio classe d'importo <b>A</b> ), in conformità con l'art 13 dell'avviso
Valore degli affidamenti e valore sul Piano	4.000,00€ ( <b>inferiore al 40% del costo del piano</b> )
Motivazioni del partenariato	L'ATS ha deciso di avvalersi del seguente soggetto esterno, per la fornitura di servizi mirati, sulla base delle competenze specialistiche da esso possedute e/o per colmare temporanee difficoltà organizzative del soggetto proponente l'iniziativa.
Qualificazione delle attività da svolgere	Competenze specialistiche nel settore di riferimento del Piano CREA. Esperienza pregressa nell'erogazione di attività formative su vari Piani Formativi Finanziati da Fondimpresa anche in ambito settoriale agroalimentare
Sede	Via XX Settembre,43 - 04023Formia (LT) Via Bruxelles, 30 – 04100 Latina (LT)

Job Consult S.r.l. nasce nel 2007 dall'esperienza decennale di un gruppo di professionisti attivi nella gestione delle risorse umane e nella consulenza direzionale.

Al servizio di aziende, professionisti e pubbliche amministrazioni, Job Consult offre ai propri clienti servizi integrati personalizzati, pensati per adattarsi al meglio alla struttura organizzativa e alle esigenze dei clienti.

Cura ed attenzione contraddistinguono i nostri servizi, la conoscenza del contesto economico-produttivo e delle realtà aziendali ci consentono di ideare soluzioni specifiche ed innovative.

E' il "partner ideale" per tutte quelle imprese che cercano risorse umane che possano contribuire allo sviluppo aziendale. Come operiamo:

- Analisi del fabbisogno aziendale
- Stesura del Job Profile
- Consultazione Database e Screening CV
- Selezione dei Profili idonei
- Colloqui face to face e Analisi del potenziale
- Presentazione finale presso l'azienda cliente
- Assistenza e monitoraggio nelle fasi di pre-inserimento

Sosteniamo aziende, imprenditori e professionisti nella definizione di obiettivi e strategie per l'incremento delle performance aziendali. Intervendiamo nella gestione di processi come:

- Sviluppo competitivo

- Elaborazione progetti innovativi
- Start up nuove attività
- Supporto al cambiamento organizzativo
- Implementazione Sistemi di Gestione (qualità, sicurezza, ambiente)

Nel triennio 2009/2011 ha realizzato attività di assistenza e gestione per la realizzazione di circa 135 piani di aggiornamento, qualificazione e/o riqualificazione di personale dipendente.

La formazione ha coinvolto circa 8.000 partecipanti appartenenti a settori differenti (chimico, chimico-farmaceutico, sanitario, manifatturiero, cantieristica navale, logistica etc.) piuttosto che con livelli di inquadramento diversi (operai, impiegati, quadri e/o dirigenti).

La prospettiva strategica della Job, in ragione della metodologia che ha messo in atto in questi anni, prevede di rispondere alle esigenze di un territorio che continua a presentare caratteri di alta discontinuità.

Il valore aggiunto delle attività è quello di riuscire a cogliere l'esigenza del cliente e fornire tempestivamente le soluzioni adeguate attraverso sinergie che ottimizzino i servizi offerti.

## **SOGGETTI DELEGATI**

L'ATS di progetto si è avvalso della collaborazione del seguente soggetto delegato:

**Federalimentare Servizi** è la 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.

Federalimentare è impegnata a:

- contribuire allo sviluppo della competitività dell'industria alimentare in Italia e nel mondo;
- sostenere la qualità e la sicurezza del prodotto alimentare industriale e consolidare una politica della qualità del prodotto alimentare italiano sempre più attenta all'evoluzione dei modelli di consumo e delle esigenze di garanzia e informazione del consumatore;
- promuovere una politica di sinergia e di efficienze dell'intera filiera agroalimentare (dall'agricoltura, ai trasporti, alla distribuzione tradizionale e moderna);
- rafforzare la proiezione internazionale delle imprese alimentari, sempre più necessaria allo sviluppo del settore che ha proprio nell'export le maggiori potenzialità di crescita;
- far conoscere l'industria alimentare italiana nelle sue caratteristiche economiche, nelle sue articolazioni e nella sua evoluzione produttiva e commerciale;
- garantire un'adeguata preparazione e applicazione degli accordi stipulati in sede UE e WTO, in modo da assicurare all'industria alimentare un quadro d'azione equilibrato e competitivo nel mondo;
- contribuire alla formazione di un quadro giuridico che assicuri alle imprese italiane condizioni analoghe a quelle in cui operano le imprese dei principali paesi concorrenti;
- favorire una politica ambientale integrata con i nuovi indirizzi dello sviluppo sostenibile, che consideri le specifiche priorità ed esigenze della trasformazione alimentare;
- rafforzare la capacità contrattuale dell'industria alimentare, con una gestione coordinata dei temi orizzontali delle Associazioni aderenti;
- sostenere politiche di promozione di un corretto stile di vita, inteso come binomio inscindibile tra un'alimentazione equilibrata e una sempre maggiore consuetudine al movimento;
- promuovere investimenti in innovazione tecnologica e ricerca per aumentare la capacità competitiva dell'industria alimentare italiana;
- sviluppare politiche di promozione delle esportazioni e la visibilità dell'intero sistema alimentare all'estero con l'organizzazione delle manifestazioni fieristiche CIBUS, nelle sue più diverse articolazioni (CIBUS di Parma, CIBUS Roma, CIBUSTEC) e insieme ad Anuga all'estero.
- promuovere l'istituzione di organismi europei, come il consorzio SPES (Spread European Safety), per favorire la realizzazione di Progetti Integrati, strumenti previsti dalla Commissione Europea per restituire competitività alle imprese attraverso la mobilitazione di una massa critica di risorse e competenze in materia di ricerca e sviluppo tecnologico (tra i quali SMEs NET e TRUEFOOD, la Piattaforma Tecnologica FOOD FOR LIFE e il Cluster AGRIFOOD).

Il Referente del Piano

