

COMITATO PARITETICO DI PILOTAGGIO

n. 7 – 27/03/2018

Piano formativo

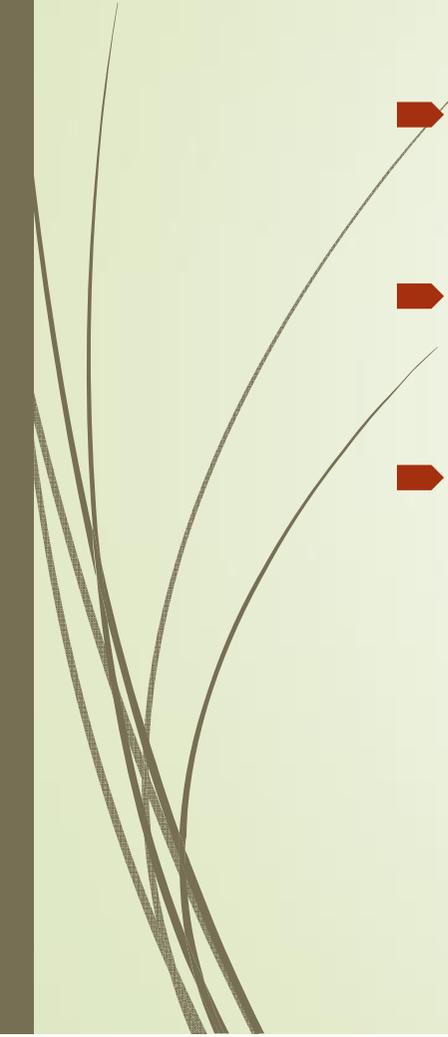
**AVS/010H/16 "P.L.U.M.P. (Professionalizzare l'ecceLlenza
prodUttiva agroaliMentare per la comPetitività)"**

settore Industria alimentare

scheda sintetica stato di avanzamento attività Piani formativi



Ordine del giorno CPP n.7 – 27/03/2018

- *Certificazione delle competenze : attestati rilasciati*
 - *Presenza visione elenco aziende beneficiarie del piano*
 - *Varie ed eventuali*
- 

STATO DI ATTUAZIONE DEL PIANO

Progettazione di periodo n. 1 – dal 06/02/2017 al 10/05/2017

Progettazione di periodo n. 1 – dal 11/05/2017 al 18/12/2017

	progettato		obiettivo minimo	raggiunto
Totale ore di formazione (ore)	1790		1790	1790
i progettazione di dettaglio (n. azioni)	92	100,00%		
variazioni alla progettazione di dettaglio (n. azioni)			18 ≈ (20 %)	6 ≈ (6 %)
Totale ore AULA	1106	61,79%	1106	1106
Totale ore NON AULA (AL,TJ,CO,AF)	684	38,21%	684	684
Totale ore con certificazione delle competenze	480	26,00%	359,79 ≈ (20 %)	480
Totale ore interaziendale	212	12,00%	180,79 ≈ (10 %)	268

STATO DI ATTUAZIONE DEL PIANO

Progettazione di periodo n. 1 – dal 06/02/2017 al 10/05/2017

Progettazione di periodo n. 1 – dal 11/05/2017 al 18/12/2017

	progettato		obiettivo minimo	raggiunto	
Totale imprese aderenti	51		51	56	
Campania		26	<= 70 %	28	
Calabria		10		11	
Puglia		12	>= 30%	13	50,00%
Basilicata		3		4	
aziende di prima partecipazione (dal 1° Gennaio 2007 non hanno mai partecipato)	12	24%	10	14	
destinatari della formazione	298		286,08 (96 %)	318	
donne	105	34,00%	90 (30 %)	117	
svantaggiati (over 50, solidarietà, stranieri)	69	23,00%	60 (20 %)	91	
under 30	55	18,00%	45 (15%)	68	

51 ADERENTI
7 NUOVE
2 RINUNCIATARIE

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

	durata	n. edizioni	tot ore
Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	8	192
Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	12	192
Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	24	4	96
		24	480

. I dipendenti hanno avuto la possibilità di ottenere un riconoscimento formale delle competenze acquisite secondo le modalità dell'accordo regionale per le certificazioni, condiviso dalle parti sociali e in coerenza con le indicazioni contenute nel **D.M. 30.06.2015**.

In linea con le indicazioni contenute nel D.M. 30/06/2015, il presente Piano si è avvalso della collaborazione **di un Istituto Tecnico**, quale organismo di parte terza in possesso di comprovata capacità ed esperienza curriculare idonea ad accertare e certificare le competenze acquisite dal lavoratore.

L'Istituto ha nominato una **Commissione di valutazione** che, in qualità di garante della terzietà, collegialità, oggettività e indipendenza del processo, ha provveduto al riconoscimento delle competenze acquisite e al rilascio della relativa **certificazione**.

Il **percorso di certificazione** si è articolato in tre distinti momenti:

- 1. identificazione**, in cui sono state predisposte le azioni generali per a) preparare la documentazione necessaria all'avvio del procedimento; b) ricostruire le esperienze dell'allievo e predisporre un apposito Dossier; c) individuare e codificare le competenze relative alle qualificazioni di interesse per la validazione; d) comporre il "Documento di trasparenza" per la messa in evidenza delle competenze acquisite;
- 2. valutazione**, in cui è stato accertato il possesso delle competenze riconducibili alla qualificazione di riferimento mediante un colloquio tecnico e una prova prestazionale. La procedura di verifica, i relativi criteri di valutazione e tutta la documentazione prodotta sono tracciabili attraverso sistemi documentali predisposti allo scopo;
- 3. attestazione**, in cui è stato rilasciato il "Documento di trasparenza", predisposto secondo il modello contenuto nel D.M. 30.06.2015

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

AZIENDA	ID	TITOLO AZIONE	ORE	N. PARTECIPANTI	N. DISCENTI CERTIFICATI	% superamento
PASTIFICIO AFELTRA	1476741	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	5	5	100%
CASEIFICIO LA CILENTANA SOC.COOP.	1476742	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	6	5	83%
CASEIFICIO SORRISO DEL LATTE	1476745	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	7	6	86%
AGRITAL SRL + CASEIFICIO SORRISO DEL LATTE	1476747	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	4	4	100%
TRE C	1476749	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	5	4	80%
DEIS Srl	1476751	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	5	5	100%
GIO.MER	1476756	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	4	4	100%
IACULLI ANTONIO	1476732	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	24	8	6	75%
COOP. LA CONTADINA ARL	1476733	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	24	5	4	80%
COOP. LA CONTADINA ARL	1476758	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	5	4	80%
CASEIFICIO STARACE	1477361	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare:DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	7	6	86%
CANTINE MARISA CUOMO	1477362	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare:DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	8	5	63%
PANIFICIO AZZURRO + PANIFICIO MARGIU' + PUNZO GABRIELE+ AZZURRO SRL	1476763	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	5	5	100%
PANIFICIO AZZURRO + AZZURRO SRL	1477363	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare:DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	8	6	75%
PANIFICIO VERGINE	1477364	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare:DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	6	5	83%
AZIENDA AGRICOLA "LA FRAGOLINA DEL SIRINO" DI FORASTIERO ANNA	1477366	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare:DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	5	5	100%
ANSELMO S.R.L.	1477367	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare:DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	6	4	67%
BARONE G.R. MACRI' S.R.L.	1477368	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare:DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	17	10	59%
Essenza Glutine	1476764	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	6	5	83%
FERRAMOSCA	1477365	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare:DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	5	5	100%
SANTORSOLA	1476735	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	24	5	5	100%
LAURIERI SRL	1476766	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	6	5	83%
Verdeoro Soc. Coop.	1476737	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	24	7	6	86%
Verdeoro Soc. Coop.	1476768	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare:ISO 22000:2005 22005:2008	16	6	5	83%
				151	124	82%

VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

LE OPERAZIONI DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO DEI PARTECIPANTI SONO STATE SVOLTE SU TUTTE LE **AZIONI FORMATIVE DI DURATA SUPERIORE A 24 ORE**, HANNO RIGUARDATO **N. 5 AZIONI** FORMATIVE DEL PIANO, PER UN **TOTALE DI 182 ORE** DI CORSO E SONO STATE ESEGUITE NELLE SEGUENTI FORME:

AZIENDA	ID	TITOLO AZIONE	ORE	N° PARTECIPANTI	N° LAVORATORI che hanno superato la prova	% SUPERAMENTO
SAPORI DI NAPOLI + ZENONE IOZZINO	1476888	Il Packaging alimentare	40	20	18	90%
MDR srl	1476794	Activity Based Costing analisi e bilancio aziendale	32	8	7	88%
Careri Giuseppe + CARERI SAS di Careri Ferdinando & C.	1476892	Il Packaging alimentare	40	5	5	100%
CANTINE MARISA CUOMO	1476898	Il Packaging alimentare	40	6	6	100%
CAV. UFF. PIETRO GRIMALDI SRL	1476532	Innovazione e sviluppo: strategie di finanziamento per le aziende agricole	30	5	4	80%
				44	40	91%



Ordine del giorno CPP n.7 – 27/03/2018

- *Certificazione delle competenze : attestati rilasciati*
 - *Presenza visione elenco aziende beneficiarie del piano*
 - *Varie ed eventuali*
- 