

Report di valutazione

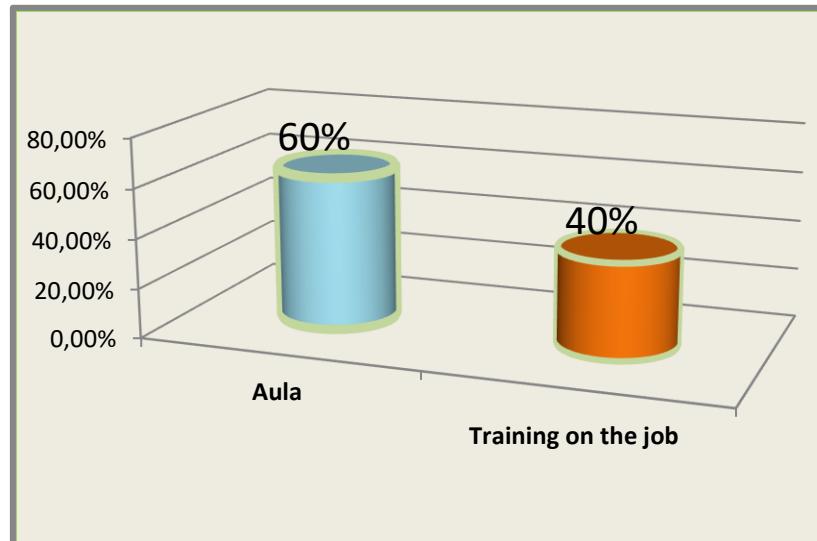
Avviso 03/2018

AVS/118/18I

CUP G28D19000320008

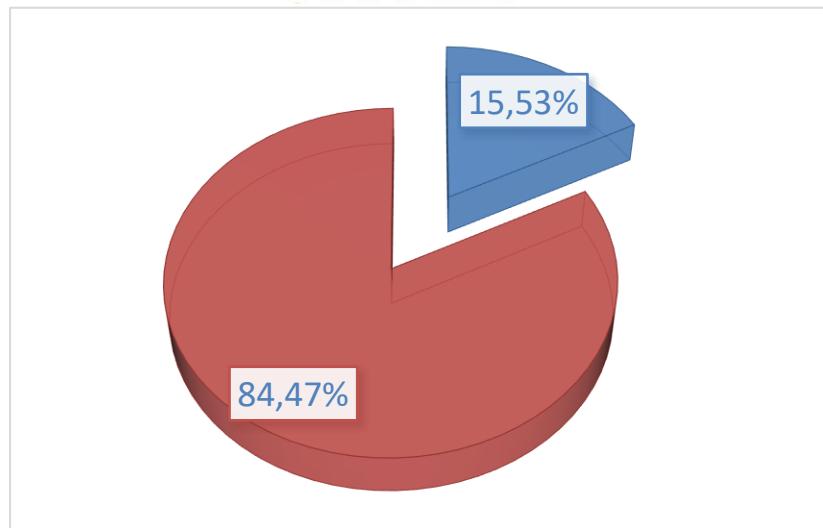


Valori raggiunti	Valori minimi previsti	Obiettivo raggiunto
N. 2349 ore formative erogate e valide	2343	✓
N. 1415 ore erogate in modalità aula	1412	✓
N. 934 ore erogate in modalità non aula	934	✓
N. 229 discenti coinvolti nella formazione validi	203	✓
N. di donne: 91	72	✓
N. lavoratori svantaggiati alla formazione: 45	42	✓
N. lavoratori con meno di 29 anni: 54	42	✓
N. aziende di prima partecipazione: 14	10	✓
N. aziende beneficiarie del piano: 47	38	✓
N. 120 azioni formative chiuse e valide	120	✓

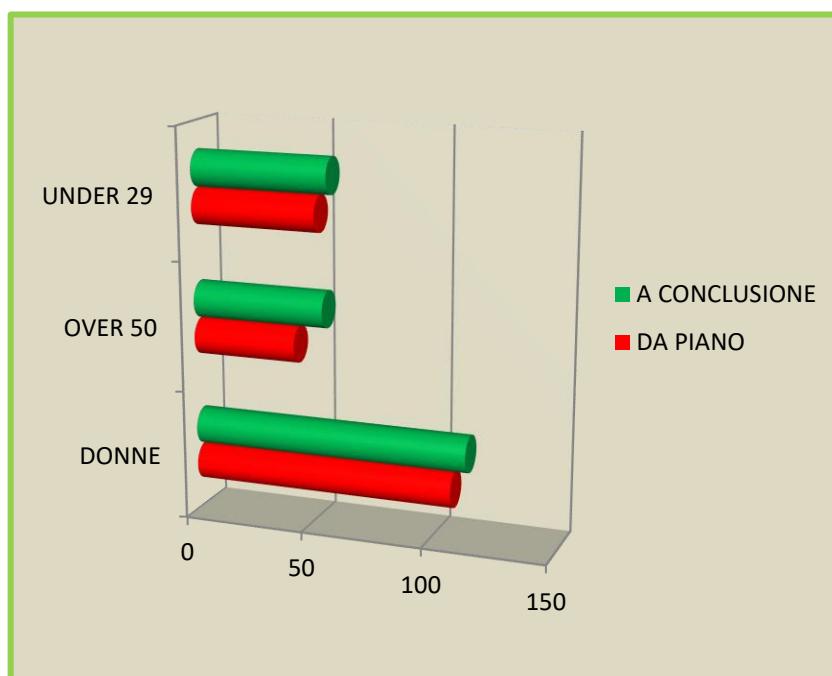


Modalità formative	ORE	VALORI %
Aula	1415	60%
Training on the job	934	40%
Totali	2349	100%

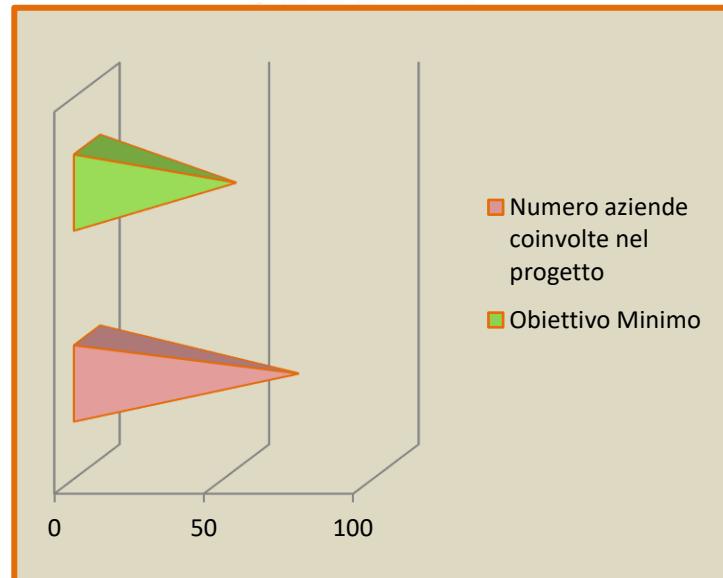
Ore aziendali e ore interaziendali



Discenti coinvolti nella formazione



Numero aziende coinvolte nel progetto



Aziende di Prima Partecipazione



Di seguito l'elenco delle azioni erogate e valide, con indicazione dell' numero identificativo dell'azione, il titolo corso e il totale delle ore previste ed erogate:

ID Azione Formativa	Titolo Azione	Ore	Aula	Non Aula
2153644	Tecniche e procedure di trasformazione agroalimentare	24	16	8
2152586	Igiene degli alimenti e risk assessment	24	12	12
2152587	Igiene degli alimenti e risk assessment	24	12	12
2152588	Igiene degli alimenti e risk assessment	24	12	12
2153646	Tecniche e procedure di trasformazione agroalimentare	24	16	8

2153647	Tecniche e procedure di trasformazione agroalimentare	24	16	8
2153491	La gestione del tempo per uno sviluppo efficace dei processi produttivi	16	8	8
2152619	Lo stile comunicativo e relazionale - livello base	20	16	4
2346571	Nuove forme di cucina innovativa: finger food e monoporzioni finger food e monoporzioni	16	8	8
2153492	La gestione del tempo per uno sviluppo efficace dei processi produttivi	16	8	8
2153635	Packaging nel settore agroalimentare	16	4	12
2153551	La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	16	10	6
2153439	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	24	12	12
2153689	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6
2153704	Packaging nel settore agroalimentare	16	10	6
2153705	Packaging nel settore agroalimentare	16	10	6
2153478	Gli scarti della lavorazione: come trasformare un costo in opportunità	8	8	0
2153552	La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	16	10	6
2153690	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6
2152606	Uso dei prodotti fitosanitari e sicurezza alimentare	16	10	6
2313151	La carne: tagli e frollatura	16	8	8
2313152	Come costruire un brand di successo	16	10	6
2153493	La gestione del tempo per uno sviluppo efficace dei processi produttivi	16	8	8
2153627	Ottimizzazione dei processi produttivi per le imprese agroalimentari	16	10	6
2153629	Ottimizzazione dei processi produttivi per le imprese agroalimentari	16	10	6
2152607	Uso dei prodotti fitosanitari e sicurezza alimentare	16	10	6
2152574	Eco-innovazioni di processo: tecnologie per la gestione sostenibile dei rifiuti	16	8	8
2153615	La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	16	10	6
2346572	Il prodotto dolciario: dalle tecniche di preparazione alle elaborazioni creative	16	8	8
2152575	Eco-innovazioni di processo: tecnologie per la gestione sostenibile dei rifiuti	16	8	8
2152576	Eco-innovazioni di processo: tecnologie per la gestione sostenibile dei rifiuti	16	8	8
2152577	Adempimenti ambientali, normativa cogente di base ed obblighi per le aziende	16	10	6

2152579	Criteri microbiologici e piani di campionamento degli alimenti	8	8	0
2152580	Criteri microbiologici e piani di campionamento degli alimenti	8	8	0
2152583	Food security: buone prassi per la sicurezza e igiene degli alimenti	28	16	12
2152604	La risarcibilità del danno ambientale tra disciplina attuale e prospettive di tutela	16	10	6
2152608	Il Segreto della Negoziazione, della Mediazione e dell'arte della Diplomazia	20	16	4
2152609	Il Segreto della Negoziazione, della Mediazione e dell'arte della Diplomazia	20	16	4
2152610	Il Segreto della Negoziazione, della Mediazione e dell'arte della Diplomazia	20	16	4
2152620	Lo stile comunicativo e relazionale - livello base	20	16	4
2152622	Lo stile comunicativo e relazionale - livello base	20	16	4
2152623	Lo stile comunicativo e relazionale – livello avanzato	20	16	4
2152624	Lo stile comunicativo e relazionale – livello avanzato	20	16	4
2153310	La gestione e lo sviluppo delle risorse umane	14	10	4
2153343	La valorizzazione del personale per il successo aziendale	14	10	4
2153344	La valorizzazione del personale per il successo aziendale	14	10	4
2153361	Corso di panificazione con le farine “alternative”	36	20	16
2391354	Tecniche di vendita nel settore agroalimentare	36	20	16
2153363	Corso di perfezionamento per operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali	32	18	14
2153393	Food Marketing e Strategie Commerciali	16	10	6
2153394	Food Marketing e Strategie Commerciali	16	10	6
2153398	Grid: le tecniche che hanno cambiato il lavoro di vendita	8	8	0
2153405	La pasticceria e la panetteria per le intolleranze	36	20	16
2153406	La pasticceria e la panetteria per le intolleranze	36	20	16
2153674	Inglese e business: i maggiori vantaggi per le aziende	24	12	12
2153407	Strategie di business online per avere successo nell'agroalimentare	32	16	16
2153408	Strategie di Green Marketing Management	16	10	6
2153410	Strategie di Green Marketing Management	16	10	6
2153411	Strategie di Green Marketing Management	16	10	6
2153413	Tecniche di vendita nel settore agroalimentare	36	20	16
2153414	BRC Food Safety 8, informativa sulla nuova versione	24	12	12

2153415	BRC Food Safety 8, informativa sulla nuova versione	24	12	12
2153416	BRC Food Safety 8, informativa sulla nuova versione	24	12	12
2153417	BRC Food Safety 8, informativa sulla nuova versione	24	12	12
2153440	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	24	12	12
2153441	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	24	12	12
2153445	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	24	12	12
2153447	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	24	12	12
2153448	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	24	12	12
2153449	La Certificazione Ambientale ISO 14001 e la Registrazione EMAS	16	10	6
2153453	OHSAS 18001: Sistema di Gestione della Salute	24	14	10
2153456	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	32	18	14
2153457	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	32	18	14
2153459	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	32	18	14
2153464	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	32	18	14
2153461	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	32	18	14
2153465	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	32	18	14
2153469	Tracciabilità e Rintracciabilità a garanzia della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	16	10	6
2153470	Tracciabilità e Rintracciabilità a garanzia della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	16	10	6
2153475	Composizione ed etichettatura di alimenti biologici	16	10	6
2153476	Composizione ed etichettatura di alimenti biologici	16	10	6
2153479	Gli scarti della lavorazione: come trasformare un costo in opportunità	8	8	0
2153481	Gli scarti della lavorazione: come trasformare un costo in opportunità	8	8	0
2153487	Il category management dello yogurt nella Grande Distribuzione	32	18	14
2153489	Il Project Management per il miglioramento dei processi aziendali	24	14	10
2153498	La gestione del tempo per uno sviluppo efficace dei	16	8	8

	processi produttivi			
2153500	La gestione del tempo per uno sviluppo efficace dei processi produttivi	16	8	8
2153616	La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	16	10	6
2153617	La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	16	10	6
2153619	La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	16	10	6
2153620	La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	16	10	6
2153621	La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	16	10	6
2153622	La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	16	10	6
2153623	L'economia circolare trasforma i sistemi agroindustriali	24	14	10
2153625	L'importanza della contabilità analitica nel settore agroalimentare	36	20	16
2153630	Ottimizzazione dei processi produttivi per le imprese agroalimentari	16	10	6
2153706	Packaging nel settore agroalimentare	16	10	6
2153707	Packaging nel settore agroalimentare	16	10	6
2153708	Packaging nel settore agroalimentare	16	10	6
2153710	Packaging nel settore agroalimentare	16	10	6
2153649	Tutte le agevolazioni finanziarie per il settore Agroalimentare	12	10	2
2153653	Sistema di Supply Chain Management per l'ottimizzazione dei processi	24	14	10
2153655	Gli acquisti agroalimentari nel mondo: mezzi di pagamento nel commercio internazionale	16	10	6
2153680	L'inglese per il settore agroalimentare	28	14	14
2153681	L'inglese per il settore agroalimentare	28	14	14
2153684	L'inglese per l'impresa	24	14	10
2153685	Made in Italy agroalimentare: un'eccellenza da difendere	8	8	0
2153686	Lean Production (Lean Manufacturing): innovare la produzione	8	8	0
2153687	Lean Production (Lean Manufacturing): innovare la produzione	8	8	0
2153688	Lean Production (Lean Manufacturing): innovare la produzione	8	8	0
2153691	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6
2153692	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6

2153694	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6
2153695	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6
2153696	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6
2153698	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6
2153699	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6
2153701	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6
2153702	L'innovazione di prodotto e di processo nell'agroalimentare	16	10	6
2313157	Tecniche di vendita nel settore agroalimentare	24	12	12

Di seguito l'elenco delle aziende che hanno partecipato al piano con indicazione del codice fiscale impresa

ID Piano	Codice Piano AVT/173/18I	
Codice fiscale Impresa	Denominazione Impresa	Matricola INPS
02339800803	ALBATROS DI SEMINARA DANIELE & C. S.A.S.	6704150975
01533720791	AUTOSOLE NAPITINA S.A.S. DI VINCI M. & C.	2202092942 - 2202093750
01499190781	CASA DI CURA ARENA S.R.L.	2502997581
01018540789	CASA DI CURA SCARNATI S.R.L.	2500099913
02993430798	CENTRO CLINICO SAN VITALIANO S.R.L.	2206524010
02382270797	CENTRO TURANO & C. S.R.L.	2204697550
02126300785	CONSULCHIMICA S.R.L.	2504300251
02647760806	COOPERATIVA SOCIALE ITALIANA SERVIZI A.R.L.	6704927124
02905100786	EFFEGI S.R.L.	2508241754
02147440800	FIDENS S.R.L.	6703431619
91027550804	PADRE ANNIBALE MARIA DI FRANCIA S. EUFEMIA D'ASPROMONTE	6705754077
02058440807	PANGES PREFABRICATI S.R.L.	6700935202
02630480800	POST & POST S.R.L.	6704835892
02767850783	RED ONION S.N.C. DI GERVASI LUISA E COZZOLINO GUGLIELMO	2506363683
02199950789	RIACE S.R.L.	2505068309
02973010800	UGO S.R.L.	6705949642
00141390807	C.E.D. S.R.L.	6702154418
00339320806	ISTITUTO CLINICO "PROF. DR. R. DE BLASI" S.R.L.	67011111786
01465200804	POLIAMBULATORIO MEDICO "DR. LAMBERTI - CASTRONUOVO" S.R.L.	6702619616
02684050806	BERNA COSTRUZIONI S.R.L.	6704932276 - 6705291192 - 6705323822
01601210808	COSTRUZIONI GENERALI S.R.L.	6702931466
VGLNTN89M29F112K	VIGLIANTI ANTONIO	AG00007231

02353250786	CARBONE CLIMATIZZAZIONE	2505130033/2508188718
04307700379	INFO ITALIA	6702647295
01284920806	TECNOSERVIZI S.A.S. DELL'ING. SAVERIO SPINELLI	6702320899
01344660897	HIGH TECNOLOGY SYSTEM H.T.S	6705189868
02156980803	TENAPOLIS SAS DI PECORA GIAMPIERO & C.	6703605878
03531490781	FARMACIA DOTT. LICURSI CARLO	2508774838
02752530788	FARMACIA SAPORITI DI SAPORITI EMELINDA & C.SNC	2506290848
01296490806	MEDITERRANEA FOODS S.R.L.	6702511121

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Delle 2349 ore previste dal piano 552 hanno previsto la certificazione delle competenze attraverso la somministrazione dei test di verifica dell'apprendimento e prove prestazionali. Anche per quanto riguarda la certificazione delle competenze l'obiettivo risulta ampiamente raggiunto.

Id Azione	Nome azione	Modalità di verifica dell'apprendimento	Ore Formazione	N° PARTECIPANTI CHE HANNO SUPERATO IL TEST DI VERIFICA	N° PARTECIPANTI AL CORSO	% PARTECIPANTI Che hanno superato la verifica
2153644	Tecniche e procedure di trasformazione agroalimentare	Prove prestazionali	24	2	4	50%
2153646	Tecniche e procedure di trasformazione agroalimentare	Prove prestazionali	24	4	4	100%
2153647	Tecniche e procedure di trasformazione agroalimentare	Prove prestazionali	24	5	5	100%
2153439	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	Prove prestazionali	24	4	4	100%
2153393	Food Marketing e Strategie Commerciali	Prove prestazionali	16	7	7	100%
2153394	Food Marketing e Strategie Commerciali	Prove prestazionali	16	4	4	100%
2153674	Inglese e business: i maggiori vantaggi per le aziende	Prove prestazionali	24	6	6	100%
2153408	Strategie di Green Marketing Management	Prove prestazionali	16	5	5	100%
215341	Strategie di Green Marketing	Prove	16	5	5	100%

0	Management	prestazionali				
215341 1	Strategie di Green Marketing Management	Prove prestazionali	16	4	4	100%
215341 4	BRC Food Safety 8, informativa sulla nuova versione	Prove prestazionali	24	5	5	100%
215341 5	BRC Food Safety 8, informativa sulla nuova versione	Prove prestazionali	24	5	5	100%
215341 6	BRC Food Safety 8, informativa sulla nuova versione	Prove prestazionali	24	5	5	100%
215341 7	BRC Food Safety 8, informativa sulla nuova versione	Prove prestazionali	24	5	5	100%
215344 0	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	Prove prestazionali	24	4	4	100%
215344 1	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	Prove prestazionali	24	4	9	44%
215344 5	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	Prove prestazionali	24	5	5	100%
215344 7	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	Prove prestazionali	24	5	5	100%
215344 8	Certificazioni di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) dei prodotti agroalimentari	Prove prestazionali	24	5	5	100%
215346 9	Tracciabilità e Rintracciabilità a garanzia della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	Prove prestazionali	16	5	5	100%
215347 0	Tracciabilità e Rintracciabilità a garanzia della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	Prove prestazionali	16	6	9	66&
215365 3	Sistema di Supply Chain Management per l'ottimizzazione dei processi	Prove prestazionali	24	6	6	100%
215368 0	L'inglese per il settore agroalimentare	Prove prestazionali	28	5	5	100%
215368 1	L'inglese per il settore agroalimentare	Prove prestazionali	28	5	5	100%
231315 7	Tecniche di vendita nel settore agroalimentare	Prove prestazionali	24	4	4	100%

La certificazione delle competenze è avvenuta attraverso 3 fasi:

FASE I – IDENTIFICAZIONE (soggetto preposto Formamentis) - predisposizione del patto di servizio e della documentazione necessaria per l'avvio del procedimento; gestione delle informazioni

inerenti la procedura nei sistemi informativi o documentali previsti; ricostruzione delle esperienze sulla base del Dossier allievo; pre-codifica delle competenze con riferimento alle qualificazioni di interesse per la validazione; supporto alla composizione del «Documento di trasparenza» e delle evidenze a supporto e comprova dell'acquisizione delle competenze; esame tecnico del Documento di trasparenza.

FASE II- VALUTAZIONE progettazione di dettaglio delle procedure di prova di verifica e definizione dei relativi criteri di valutazione; realizzazione delle procedure e delle prove di verifica in coerenza con la pianificazione progettuale e in conformità con le regole di riferimento del proprio sistema di validazione e certificazione; cura della tracciabilità dell'intero processo attraverso i sistemi documentali predisposti (test per la valutazione diretta e sommativa, griglia degli esiti di apprendimento).

FASE III – ATTESTAZIONE stesura e rilascio dei documenti previsti dalla normativa vigente.

Oltre alla certificazione delle competenze sono stati rilasciati gli attestati di frequenza per i corsi che prevedevano più di 24 ore di formazione.

Le operazioni di verifica dell'apprendimento dei partecipanti sono state svolte su tutte le azioni formative di durata superiore alle 24 ore e hanno riguardato N. 16 azioni formative del Piano, per un totale di 532 ore di corso. Le azioni sono di seguito riportate:

Id Azione	Nome azione	Modalità di verifica dell'apprendimento	Ore Formazione	N° PARTECIPANTI CHE HANNO SUPERATO IL TEST DI VERIFICA	N° PARTECIPANTI AL CORSO	% PARTECIPANTI Che hanno superato la verifica
2152583	Food security: buone prassi per la sicurezza e igiene degli alimenti	TEST APPRENDIMENTO	28	4	4	100%
2153361	Corso di panificazione con le farine “alternative”	TEST APPRENDIMENTO	36	5	5	100%
2391354	Tecniche di vendita nel settore agroalimentare	TEST APPRENDIMENTO	36	5	5	100%
2153363	Corso di perfezionamento per operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali	TEST APPRENDIMENTO	32	5	5	100%
2153405	La pasticceria e la panetteria per le intolleranze	TEST APPRENDIMENTO	36	4	4	100%
2153406	La pasticceria e la panetteria per le intolleranze	TEST APPRENDIMENTO	36	4	4	100%
2153407	Strategie di business online per avere successo nell'agroalimentare	TEST APPRENDIMENTO	32	5	5	100%
2153413	Tecniche di vendita nel settore agroalimentare	TEST	36	4	4	100%

		APPRENDIMENTO				
2153456	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	TEST APPRENDIMENTO	32	4	7	57%
2153457	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	TEST APPRENDIMENTO	32	5	6	83%
2153459	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	TEST APPRENDIMENTO	32	6	6	100%
2153464	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	TEST APPRENDIMENTO	32	4	5	83%
2153461	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	TEST APPRENDIMENTO	32	5	5	100%
2153465	Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000	TEST APPRENDIMENTO	32	5	5	100%
2153487	Il category management dello yogurt nella Grande Distribuzione	TEST APPRENDIMENTO	32	7	7	100%
2153625	L'importanza della contabilità analitica nel settore agroalimentare	TEST APPRENDIMENTO	36	4	4	100%

L'attestato di partecipazione è stato rilasciato in seguito alla verifica dell'apprendimento avvenuta attraverso la somministrazione di un test di verifica a risposta multipla redatto in coerenza con la pianificazione progettuale e in conformità con le regole di riferimento del proprio sistema di validazione.

Valutazione di gradimento e apprendimento

La formazione genera valore e quindi deve manifestare i suoi effetti efficacemente positivi sui singoli lavoratori e sulle imprese. Onde verificare queste affermazioni diventa fondamentale rilevare i cambiamenti tra la situazione lavorativa successiva al percorso formativo e quella precedente, per valutare ciò si procede secondo due direttive:

- ✓ da un lato richiedendo ai singoli lavoratori di esprimere una valutazione sull'impatto che ha prodotto la formazione stessa;
- ✓ dall'altro richiedendo ai referenti aziendali/titolari una valutazione circa l'impatto generato dalla formazione sugli aspetti non facilmente misurabili, ma che favoriscono il miglioramento delle performance aziendali

La valutazione è stata impostata come un processo che interessa sia le singole articolazioni in progetti formativi, sia gli obiettivi del piano in generale. Per effettuare il monitoraggio sono stati somministrati ai discenti dei test di valutazione e di gradimento divisi come segue:

1) durante l'erogazione degli interventi, quale valutazione del 'clima d'aula' e dell'andamento dei corsi (valutazione in itinere), con riguardo agli aspetti:

- didattico- formative impiegate, agli strumenti didattici "impiegati", alla documentazione didattico-formativi, ovvero ai contenuti svolti, alle metodologie didattiche fornita,
- organizzativi, con riferimento alle risorse strutturali e tecnologiche impiegate e all'organizzazione di progetto attivata,
- d'impatto, con riferimento alla soddisfazione di partecipanti, docenti e tutor, e ai risultati dell'apprendimento;

2) a conclusione degli interventi (valutazione finale), la rilevazione ha incluso:

- il grado di raggiungimento degli obiettivi formativi (in termini di conoscenze, abilità o competenze),
- il grado di soddisfazione dei partecipanti,
- le criticità riscontrate per quanto riguarda la docenza, gli aspetti logistici, etc.

STRUMENTI E PROCEDURE

TEST ASPETTATIVE

Per una rilevazione relativa alle aspettative sulla formazione dei dipendenti coinvolti nella formazione, si specifica che sono stati somministrati **n. 290 test**, uno per ogni partecipante.

Da una analisi dettagliata si evincono i seguenti risultati testati su due scale di gradimento elaborate nel modo seguente:

1	2	3	4	5	6
Per nulla	Poco	Abbastanza	Molto	Moltissimo	Estremamente

Oppure SI/NO

Si ritiene soddisfatto delle informazioni ricevute sul corso?

SI: 90%

NO: 10%

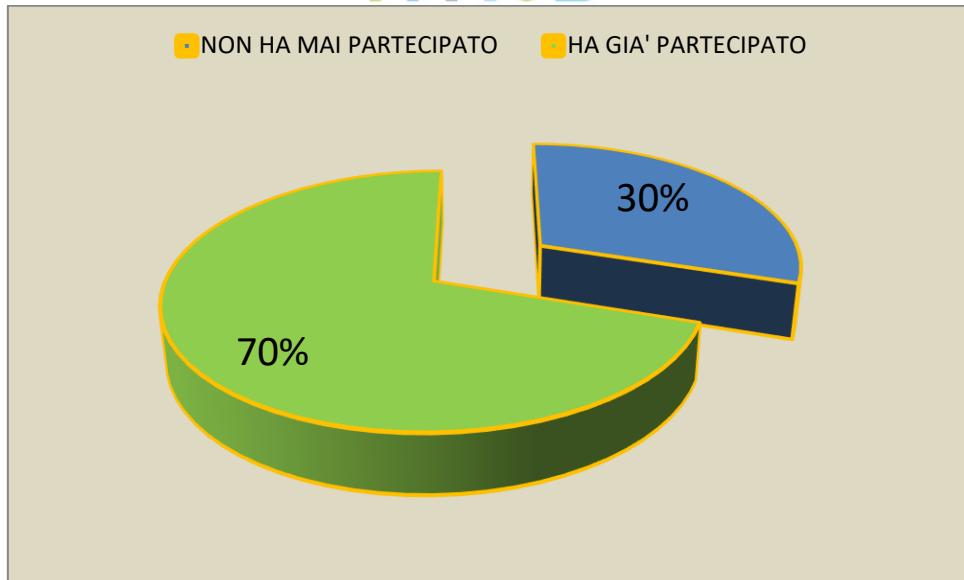
Graficamente:



Ha già partecipato a corsi di formazione simili?

SI: 70% NO: 30%

Graficamente:

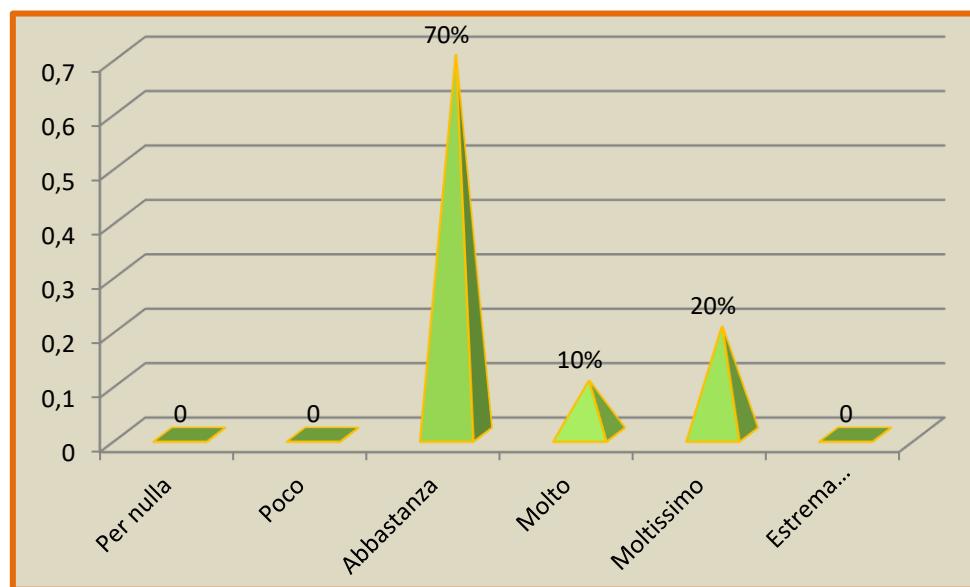


Quali sono le Sue aspettative rispetto al corso?

	Per nulla	Poco	Abbastanza	Molto	Moltissimo	Estremamente
aumentare le possibilità di crescita professionale			80%	10%	10%	
migliorare/elevare le proprie qualifiche professionali				80%	20%	
acquisire nuove competenze					90%	10%
approfondire competenze acquisite in precedenza			80%	20%		

Pensa che il corso formativo a cui ha aderito la aiuterà ad accrescere la Sua professionalità e a trasferire nel lavoro le conoscenze acquisite?

Per nulla	Poco	Abbastanza	Molto	Moltissimo	Estremamente
0 %	0 %	70%	10%	20%	0 %



TEST GRADIMENTO E SODDISFAZIONE ALLIEVO

In linea generale gli item del questionario di gradimento sono stati orientati a rilevare e analizzare, alla fine di ogni azione formativa, i seguenti aspetti:

- DIDATTICA
- INFRASTRUTTURE
- EFFICACIA DEL CORSO
- DOCENTE

I questionari, come indicato in precedenza, sono stati somministrati in momenti diversi rispetto alle attività didattiche e la conseguente rappresentazione grafica dei dati raccolti, ha consentito una visione sintetica dell'andamento generale del piano. I dati evinti hanno inoltre consentito di ricavare informazioni sia sul piano didattico

sia sul piano organizzativo, restituendo un quadro generale sui diversi aspetti dell'attività formativa, al fine di:

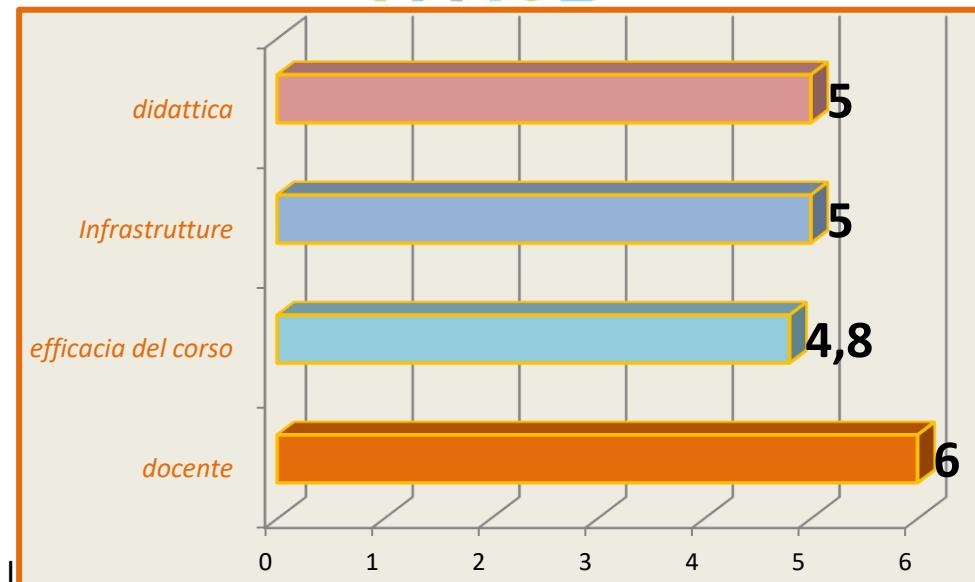
- verificare il grado di soddisfazione dichiarata dai corsisti;
- di rilevare punti di forza e di debolezza che hanno caratterizzato l'intera attività.

Sono stati somministrati n. **410 test di gradimento** (uno per ogni allievo in formazione)

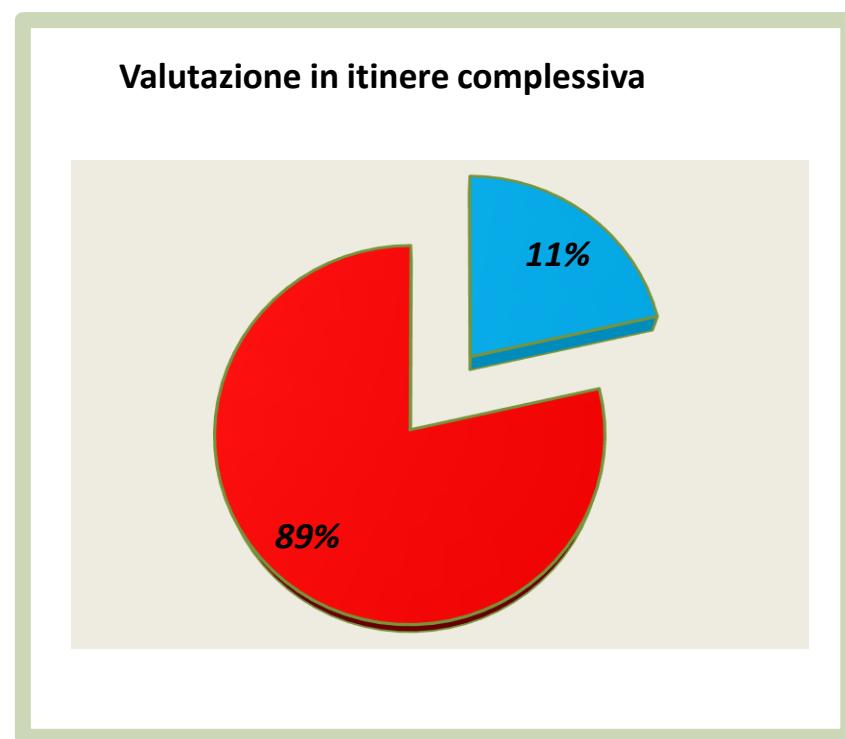
Dall'analisi complessiva dei dati, è emerso un giudizio medio più che buono, attestandosi sul valore che va oltre il punteggio 5 (su una scala di valori da 1 a 6, dove 6 è il valore più alto).

Analizzando però nel dettaglio l'incidenza che ogni singola voce ha avuto come peso percentuale nella valutazione complessiva si specifica che ogni singola voce esaminata relativa la gradimento ha superato il punteggio di 5 attestando il gradimento oltre tale punteggio.

Analizzando però nel dettaglio l'incidenza che ogni singola voce ha avuto come peso percentuale nella valutazione complessiva si specifica che ogni singola voce esaminata relativa la gradimento ha superato il punteggio di 5 attestando il gradimento oltre tale punteggio.



Per quanto concerne la valutazione della soddisfazione degli utenti durante il monitoraggio in itinere la percentuale di soddisfazione complessiva è stata pari al 89% dei discenti. Per soddisfazione complessiva si intende la somma dei punteggi forniti ai seguenti aspetti: sezione didattica, sezione docenti e soddisfazione complessiva

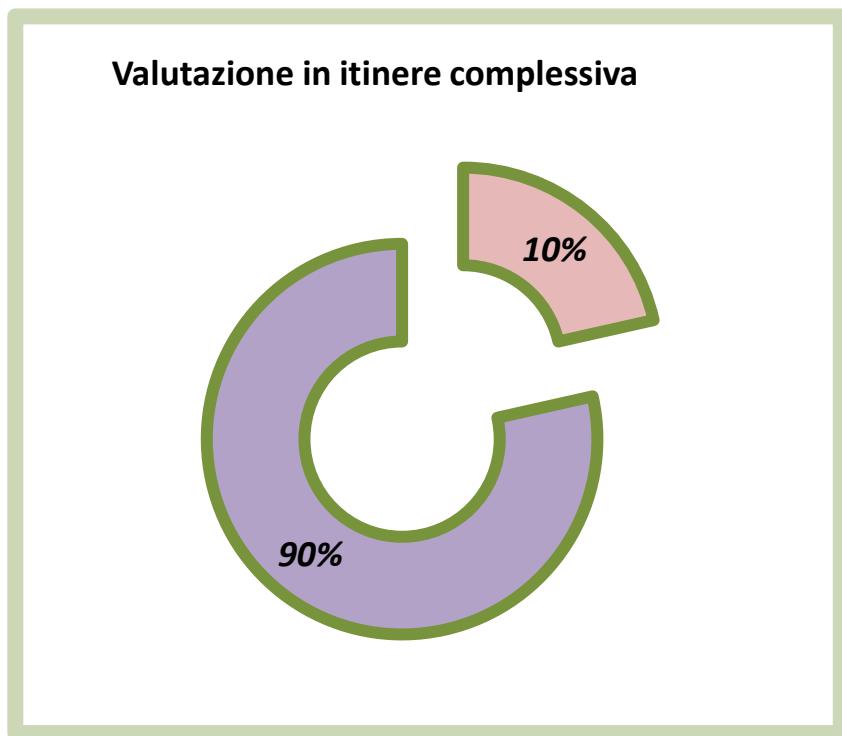


Percentuali di clienti soddisfatti

Per cui il 79% dei discenti intervistati ha espresso totale soddisfazione durante lo svolgimento della formazione.

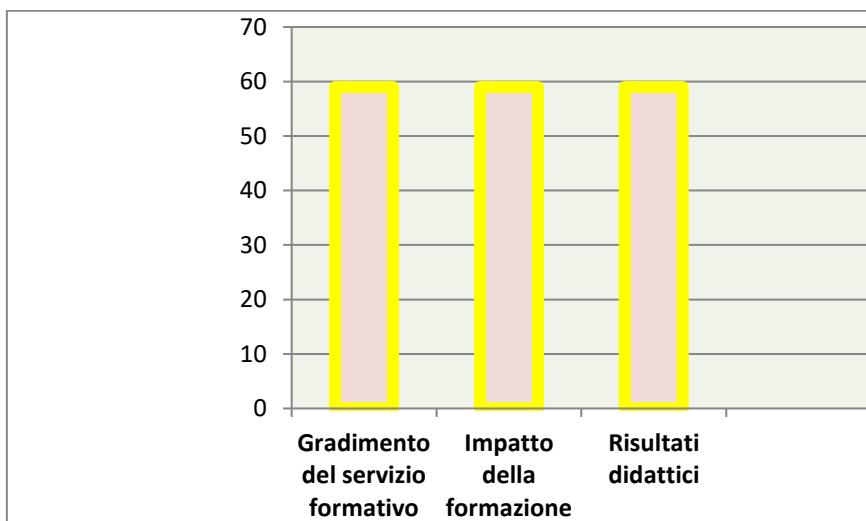
Per quanto riguarda la valutazione finale relativa alla soddisfazione degli utenti è stato effettuato un monitoraggio dei punteggi attribuiti alla sezione didattica, sezione infrastrutture, sezione efficacia del corso e sezione docente.

Oltre al monitoraggio del gradimento dei discenti è stata effettuata anche la valutazione della soddisfazione dei referenti aziendali delle aziende beneficiarie, i quali, intervistati al termine dei percorsi formativi hanno espresso totale soddisfazione dei risultati raggiunti, come si può evincere da schema riepilogativo che segue:



Tre sono le aree su cui si è basato il livello di soddisfazione dei referenti aziendali su una scala da 1 a 6, e per tutte e 3 le aree i referenti aziendali intervistati hanno manifestato un buon grado di soddisfazione.

Inoltre di seguito sono riportati i dati specifici relativi al grado di soddisfazione o meno per



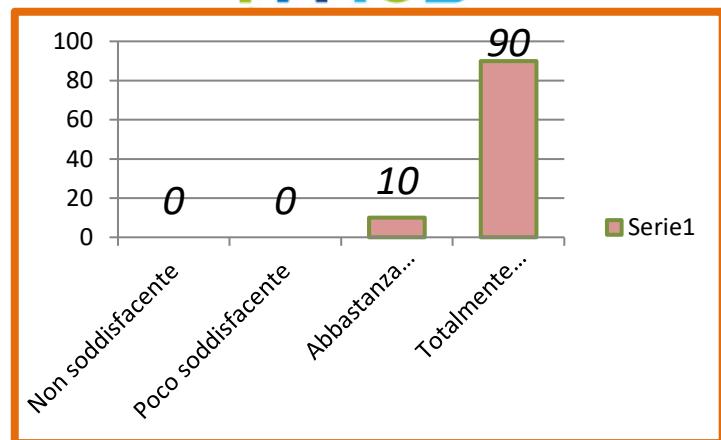
I RISULTATI DIDATTICI

Ai docenti è stato somministrato un questionario al fine di fornire al committente degli elementi per interpretare i risultati didattici dell'edizione. Le indicazioni contenute nel questionario non fanno riferimento al singolo individuo, ma sempre e soltanto al gruppo, e si fondono sulla esclusiva percezione del docente.

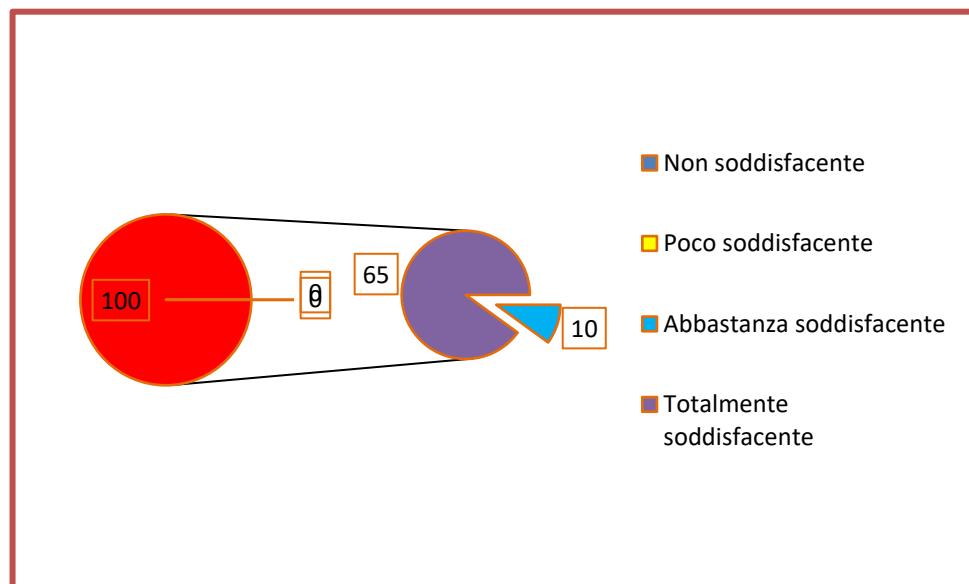
I dati testimoniano la bontà dell'impianto formativo e confermano la valutazione complessivamente molto positiva di tutto il piano

Valutazione sui partecipanti

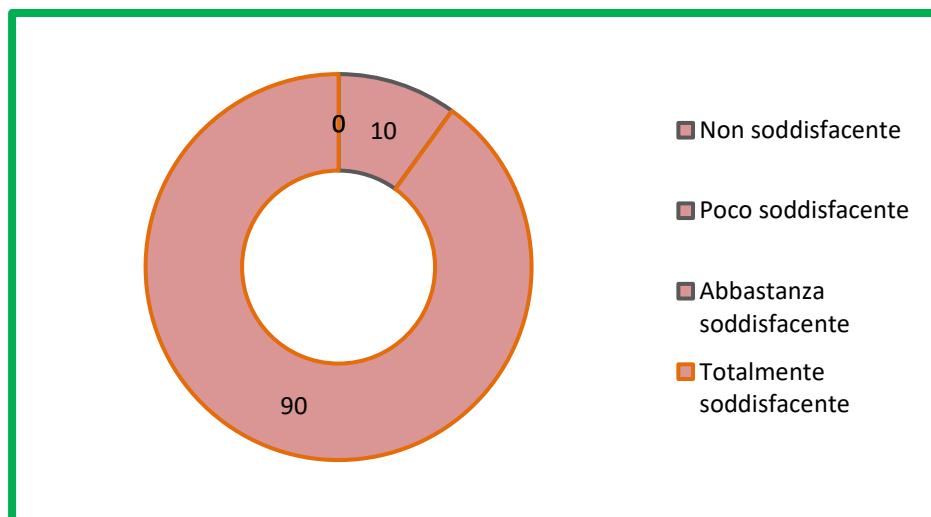
Livello di partecipazione:



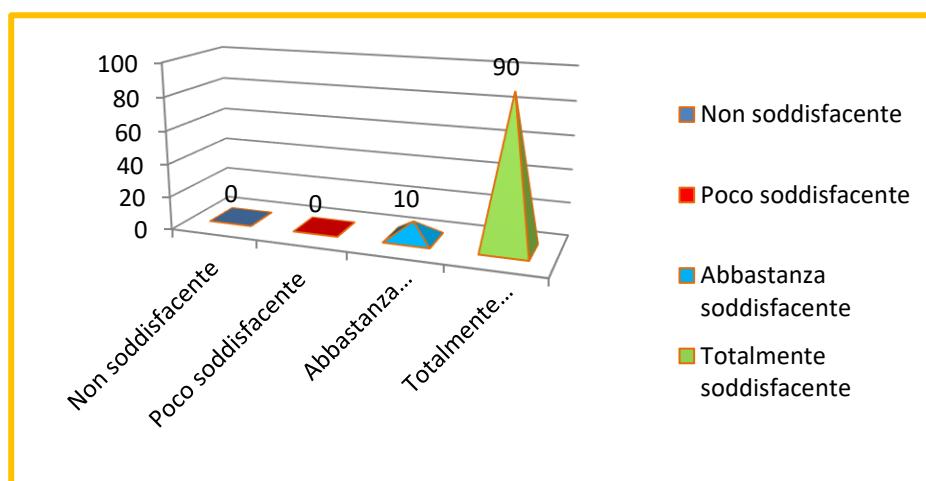
Grado di apprendimento raggiunto dai partecipanti al termine del corso:



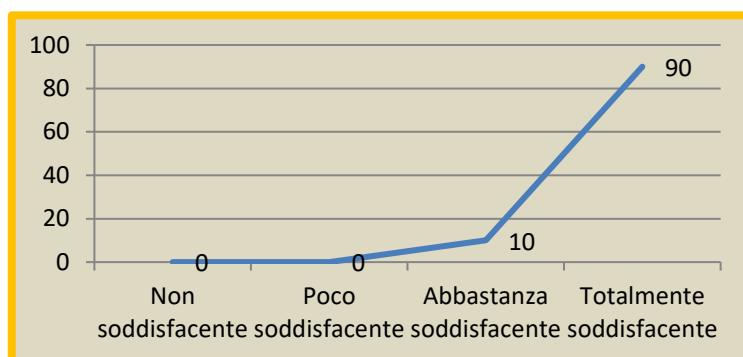
Gradimento degli argomenti trattati:



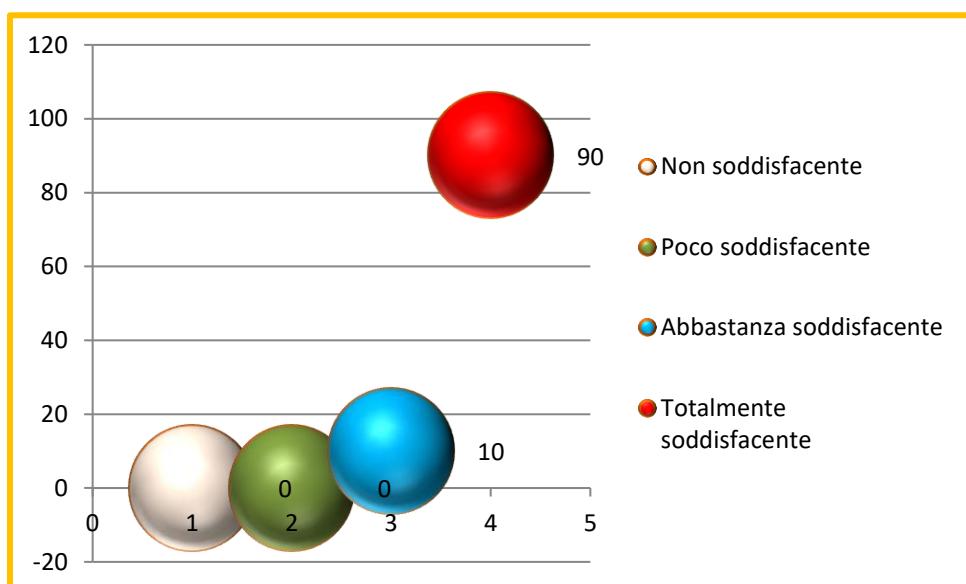
Affiatamento



Orientamento al risultato



Collaborazione



Valutazione dell'apprendimento partecipanti a fine corso: