



**Formulario di Presentazione
del Piano formativo**

Avviso 4/2017

"Competitività"

**SOGGETTO PROPONENTE: ATS costituita da FORMAMENTIS SRL
(CAPOFILA), SFIDE SRL E CONSORZIO PLUS**

integrate
INnovazione TERRitoriale per aGRicoltura e Alimentazione sosTENibili

INDICE

1	TITOLO DEL PIANO FORMATIVO	2
2	SCHEDA SOGGETTO PROPONENTE	2
2.1	DESCRIZIONE	2
2.2	ANAGRAFICA SOGGETTO PROPONENTE (IN CASO DI SOGGETTO UNICO)	2
2.3	ANAGRAFICA SOGGETTO PROPONENTE (IN CASO DI CONSORZIO QUALIFICATO CON L'APPORTO DI CONSORZIATI)	2
2.3.1	<i>ANAGRAFICA CONSORZIO</i>	<i>2</i>
2.3.2	<i>ANAGRAFICA CONSORZIATO CHE HA CONCORSO ALLA QUALIFICAZIONE</i>	<i>2</i>
2.4	ANAGRAFICA SOGGETTO PROPONENTE (IN CASO DI RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO, DI RETE DI IMPRESE O DI CONSORZIO TRA CONSORZIATI).....	2
2.4.1	<i>ANAGRAFICA CAPOFILA.....</i>	<i>5</i>
2.4.2	<i>ANAGRAFICA SOGGETTO ASSOCIATO (MANDANTE O CONSORZIATO).....</i>	<i>6</i>
2.5	ANAGRAFICA REFERENTE DEL PIANO	6
2.6	INFORMAZIONI GENERALI SUL SOGGETTO PROPONENTE (IN CASO DI RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO, DI RETE DI IMPRESE O DI CONSORZIO CON CONSORZIATI ASSOCIATI ALLA PRESENTAZIONE DEL PIANO).....	6
2.7	ELENCO DELLA DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL FORMULARIO AI FINI DELLA VALUTAZIONE DELLA DOMANDA.....	11
3	DESCRIZIONE DEL PIANO FORMATIVO.....	11
3.1	FABBISOGNI CONNESSI ALLE TIPOLOGIE ED AREE TEMATICHE DELL'AVVISO	11
3.2	OBIETTIVI E STRUTTURA DEL PIANO	14
3.2.1	<i>PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PREPARATORIE E DI ACCOMPAGNAMENTO.....</i>	<i>28</i>
3.2.2	<i>PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' NON FORMATIVE</i>	<i>31</i>
3.2.3	<i>PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE.....</i>	<i>36</i>
3.3	AMBITO DI INTERVENTO	54
3.4	SOGGETTI ESTERNI QUALIFICATI COINVOLTI	54
3.4.1	<i>SOGGETTI PARTNER</i>	<i>54</i>
3.4.2	<i>SOGGETTI DELEGATI</i>	<i>54</i>
3.5	CARATTERISTICHE DELLE AZIENDE E DEI LAVORATORI DESTINATARI.....	56
3.6	TEMPISTICHE DEL PIANO	61
3.7	ACCORDI SINDACALI	62
4	ORGANIZZAZIONE	62
4.1	ASSETTO ORGANIZZATIVO DEL SOGGETTO ATTUATORE PER L'ESECUZIONE DEL PIANO FORMATIVO	62
4.2	PROCEDURE DI GESTIONE.....	65
5	SISTEMA DI MONITORAGGIO E VALUTAZIONE	66
5.1	MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO E DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE.....	68

1 TITOLO DEL PIANO FORMATIVO

INTEGRATE - INnovazione TErritoriale per aGRicoltura e Alimentazione sosTEnibili

2 SCHEDE SOGGETTO PROPONENTE

2.1 DESCRIZIONE

--

2.2 ANAGRAFICA SOGGETTO PROPONENTE (IN CASO DI SOGGETTO UNICO)

Denominazione e ragione sociale	_____
Codice fiscale	_____
Partita IVA	_____
Natura giuridica	_____
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	_____
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	_____
Anno di costituzione	_____
Rappresentante legale	_____
Numero dipendenti complessivi	_____
Numero collaboratori fissi	_____
Codice ISTAT	_____
Posta elettronica certificata	_____

2.3 ANAGRAFICA SOGGETTO PROPONENTE (IN CASO DI CONSORZIO QUALIFICATO CON L'APPORTO DI CONSORZIATI)

2.3.1 ANAGRAFICA CONSORZIO

Denominazione e ragione sociale	_____
Codice fiscale	_____
Partita IVA	_____
Natura giuridica	_____
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	_____
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	_____
Anno di costituzione	_____
Rappresentante legale	_____
Codice ISTAT	_____
Posta elettronica certificata	_____
Attività svolte nel Piano	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di (barrare una o più opzioni) accompagnamento

PER COMPLETEZZA DI INFORMAZIONI SI RIPORTA A SEGUIRE L'ANAGRAFICA DI TUTTI I COMPONENTI DEL CONSORZIO PLUS PRECISANDO CHE LE ATTIVITA' PREVISTE DAL PIANO SARANNO SVOLTE DIRETTAMENTE DAL CONSORZIO. IN QUALITA' DI SOGGETTO QUALIFICATO E ISCRITTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI PROPONENTI DEGLI AVVISI DEL CONTO DI SISTEMA FONDIMPRESA. I SOGGETTI CONSORZIATI NON SVOLGERANNO ALCUNA ATTIVITA' PREVISTA DA PIANO. SI PRECISA, INOLTRE, CHE SI ALLEGANO LE DICHIARAZIONI DEI CONSORZIATI EX ART. 14 PUNTO 7 DELL'AVVISO 4/2017, NONCHE' ATTO COSTITUTIVO E STATUTO DA CUI RISULTA L'ADESIONE AL CONSORZIO E LA LORO RESPONSABILITA' SOLIDALE.

2.3.2 ANAGRAFICA CONSORZIATO CHE HA CONCORSO ALLA QUALIFICAZIONE

Denominazione e ragione sociale	Associazione ESSENIA UETP
Codice fiscale	02727430650

Partita IVA	03662550650
Natura giuridica	Associazione
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	via S.Visco,24 84100, Salerno (SA)
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	via S.Visco,24 84100, Salerno (SA)
Anno di costituzione	2009
Rappresentante legale	Renato Paravia
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	consorzioplus_formazione@legalmail.it
Attività svolte nel Piano (barrare una o più opzioni)	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	Associazione Farimpresa
Codice fiscale	90026540808
Partita IVA	02749300808
Natura giuridica	Associazione
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	via Oliviero snc 89044, Locri (RC)
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	via Oliviero snc 89044, Locri (RC)
Anno di costituzione	2009
Rappresentante legale	Pasquale Calabrese
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	consorzioplus_formazione@legalmail.it
Attività svolte nel Piano (barrare una o più opzioni)	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	Innform S.a.s. di Aliastro Francesco & C.
Codice fiscale	01646910768
Partita IVA	01646910768
Natura giuridica	Società accomandata Semplice
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Piaz.le Bucarest 18 85100, Potenza (PZ)
Sede/i operativa/e(Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Piaz.le Bucarest 18 85100, Potenza (PZ)
Anno di costituzione	2009
Rappresentante legale	Francesco Aliastro
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	consorzioplus_formazione@legalmail.it
Attività svolte nel Piano (barrare una o più opzioni)	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	Safety Corporation Srl
Codice fiscale	07101180722
Partita IVA	07101180722
Natura giuridica	Società a Responsabilità Limitata
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via Barletta 283-76123, Andria (BT)
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via Barletta 283-76123, Andria (BT)
Anno di costituzione	2009
Rappresentante legale	Luigi D'Alessandro
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	consorzioplus_formazione@legalmail.it
Attività svolte nel Piano (barrare una o più opzioni)	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	Associazione Sicur.Con.
Codice fiscale	90019680801
Partita IVA	02545390805
Natura giuridica	Associazione
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via C.Bagni 6-89040,Antonimina (RC)
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via C.Bagni 6-89040,Antonimina (RC)
Anno di costituzione	2009
Rappresentante legale	Antonella Rodi
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	consorzioplus_formazione@legalmail.it
Attività svolte nel Piano (barrare una o più opzioni)	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	ENGIM San Paolo-Giuseppini del Murialdo
Codice fiscale	97266920582
Partita IVA	97266920582
Natura giuridica	Associazione
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via Temistocle Calzecchi Onesti n.5-00146 Roma
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via Temistocle Calzecchi Onesti n.5 - 00146 Roma
Anno di costituzione	1985
Rappresentante legale	Antonio Teodoro Lucente
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	consorzioplus_formazione@legalmail.it
Attività svolte nel Piano (barrare una o più opzioni)	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	L&C srl
Codice fiscale	04991930878
Partita IVA	04991930878
Natura giuridica	SRL
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via Kennedy n.5-Sant'Agata Li Battiati (CT)
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via Kennedy n.5-Sant'Agata Li Battiati (CT)
Anno di costituzione	2001
Rappresentante legale	Fabio Sciacca
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	consorzioplus_formazione@legalmail.it
Attività svolte nel Piano (barrare una o più opzioni)	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	Scuola d'Impresa Srl
Codice fiscale	01713700704
Partita IVA	01713700704
Natura giuridica	Srl
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via San Lorenzo n.164-Campobasso (CB)
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via San Lorenzo n.164-Campobasso (CB)

Anno di costituzione	2001
Rappresentante legale	Nicola D'Angelo
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	consorzioplus_formazione@legalmail.it
Attività svolte nel Piano (barrare una o più opzioni)	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	Associazione Centro Studi Federformazione
Codice fiscale	91058020651
Partita IVA	91058020651
Natura giuridica	Associazione
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	via D'annunzio, 18 – 84091 Battipaglia (SA)
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	via D'annunzio, 18 – 84091 Battipaglia (SA)
Anno di costituzione	2015
Rappresentante legale	Giuseppe Melara
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	info@associazionecentrostudifederformazione.it
Attività svolte nel Piano (barrare una o più opzioni)	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

Denominazione e ragione sociale	Trade srls
Codice fiscale	05236830658
Partita IVA	05236830658
Natura giuridica	Società Responsabilità Limitata Semplificata
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	via Fogazzaro, 57/A – 84091 Battipaglia (SA)
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	via Fogazzaro, 57/A – 84091 Battipaglia (SA)
Anno di costituzione	2014
Rappresentante legale	Valentino Villecco
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	info@tradesrls.it
Attività svolte nel Piano di (barrare una o più opzioni)	<input type="checkbox"/> formative <input type="checkbox"/> non formative <input type="checkbox"/> preparatorie e di accompagnamento

2.4 ANAGRAFICA SOGGETTO PROPONENTE (IN CASO DI RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO, DI RETE DI IMPRESE O DI CONSORZIO)

2.4.1 ANAGRAFICA CAPOFILA

Denominazione e ragione sociale	Formamentis S.r.l.
Codice fiscale	04009110653
Partita IVA	04009110653
Natura giuridica	Società a Responsabilità Limitata
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via Barberini, 67 – 00187 Roma (RM)
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia)	Via Fogazzaro, 57/A 84091, Battipaglia (SA)
Anno di costituzione	2010
Rappresentante legale	Valentino Villecco
Codice ISTAT	85592

Posta elettronica certificata	formamentis1@legalmail.it
Attività svolte nel Piano di (barrare una o più opzioni)	<input checked="" type="checkbox"/> formative <input checked="" type="checkbox"/> non formative <input checked="" type="checkbox"/> preparatorie e accompagnamento

2.4.2 ANAGRAFICA SOGGETTO ASSOCIATO (MANDANTE O CONSORZIATO)

Denominazione e ragione sociale	Sfide S.r.l.
Codice fiscale	04927890659
Partita IVA	04927890659
Natura giuridica	Società a Responsabilità Limitata
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia) (SA)	Via Enrico De Nicola snc 84091, Battipaglia
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia) (SA)	Via Enrico De Nicola snc 84091, Battipaglia
Anno di costituzione	2010
Rappresentante legale	Gianni Greco
Numero dipendenti complessivi	16
Numero collaboratori fissi	6
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	sfide_istruzione@legalmail.it
Attività svolte nel Piano di (barrare una o più opzioni)	<input checked="" type="checkbox"/> formative <input checked="" type="checkbox"/> non formative <input checked="" type="checkbox"/> preparatorie e accompagnamento

2.4.2 ANAGRAFICA SOGGETTO ASSOCIATO (MANDANTE O CONSORZIATO)

Denominazione e ragione sociale	Consorzio PLUS
Codice fiscale	05373250652
Partita IVA	05373250652
Natura giuridica	Consorzio
Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia) (SA)	Via Fogazzaro 57/A 84091, Battipaglia
Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia) (SA)	Via Fogazzaro 57/A 84091, Battipaglia
Anno di costituzione	2014
Rappresentante legale	Pasquale Calabrese
Codice ISTAT	85592
Posta elettronica certificata	consorzioplus_istruzione@legalmail.it
Attività svolte nel Piano di (barrare una o più opzioni)	<input checked="" type="checkbox"/> formative <input checked="" type="checkbox"/> non formative <input checked="" type="checkbox"/> preparatorie e accompagnamento

2.5 ANAGRAFICA REFERENTE DEL PIANO

Nome e cognome	Christian Mariniello
Recapito telefonico	3493751882
Indirizzo e-mail	cmariniello@formamentisweb.it
Fax	08281999084
Indirizzo PEC	formamentis1@legalmail.it

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

FORMAMENTIS SRL (MANDATARIA)



Formamentis Srl nasce nel 2003 come ente per la formazione, specializzato nella progettazione e realizzazione di corsi di formazione finanziata. Grazie a competenze trasversali e all'enorme esperienza maturata nel corso degli anni, è diventato ente formativo leader nel mezzogiorno con sedi operative in tutto il Sud Italia: Campania, Calabria, Puglia, e Basilicata, proponendo un'offerta formativa ampia e diversificata per tematiche e destinatari al fine di intercettare le reali esigenze del mercato, favorire l'inserimento lavorativo e l'arricchimento professionale. L'attenzione al territorio e il dialogo costante con il tessuto imprenditoriale e sociale permette oggi di proporre soluzioni integrate per aziende e privati, diventandone unico interlocutore finale.

Oltre ai servizi formativi, Formamentis propone un'articolata attività di tipo consulenziale e un insieme di servizi per il lavoro rivolti ai cittadini e alle PMI.

I principali ambiti di intervento

I Fondi interprofessionali

Formamentis, esperta nella gestione dei Fondi interprofessionali, offre alle aziende la possibilità di usufruire di formazione gratuita a favore dei dipendenti. Nell'ambito dei principali Fondi – Fondimpresa, Fondirigenti, For.Te, FonARCom, FBA, ForAgri, Fondo Professioni, Fond-Artigianato, FAPI, Fon.Coop – si è occupata della gestione e del coordinamento di numerosi piani formativi, impegnandosi anche nelle attività preparatorie e di consulenza: dal monitoraggio delle opportunità offerte alla individuazione del fondo adeguato alle esigenze aziendali, dalla progettazione, elaborazione e presentazione dei piani formativi alla implementazione e gestione delle attività formative sovvenzionate. In linea con le caratteristiche dei diversi fondi, Formamentis ha organizzato negli anni iniziative formative destinate a dirigenti, dipendenti e collaboratori, lavoratori a rischio di perdita di lavoro, lavoratori con contratto di inserimento, reinserimento o con ricorrenza stagionale.

Tra i più recenti piani finanziati:

Azienda/Piano	Titolo Piano	Fondo e avviso	Ore	Tipologia Piano Formativo	Importo
ESPRIT	ESPRIT Enforcing Speedy Programs for Innovation and growth in metalworking SMEs.	Fondimpresa 5_2015	2144	Settoriale Metalmeccanico	365.830,77
TeXture	TeXture	Fondimpresa 5_2015	2350	Settore Agroalimentare	400.000,00
ROULETTE	ROULETTE	Fondimpresa 5_2015	2352	Territoriale Pluriaziendale	400.000,00
TA.I.LO.R.M.ADE	TA.I.LO.R.M.ADE: TrAiettorie di svilUpPO teRritoriale e di coMpetitività AzienDaE	Fondimpresa 5_2015	2352	Territoriale Pluriaziendale	400.000,00
P.R.I.D.E	P.R.I.D.E.: perfezionamento ed ottimizzazione dei processi	Fondimpresa 5_2015	980	Territoriale Pluriaziendale	170.000,00
Innovazione e Sviluppo per la Puglia	Innovazione e Sviluppo per la Puglia	Fondimpresa 5_2015	1680	Territoriale Pluriaziendale	287.500,00
Giacar	La formazione per la distribuzione organizzata	For.Te 2_2015	392	Aziendale	74.498,00
Diamante Soc Coop	Diamante Soc. Coop. in formazione	For.Te 2_2015	208	Aziendale	49.400,00
Di Bonito Assicura	Allianz in Formazione	For.Te 2_2015	324	Aziendale	75.000,00
GPL Italia arl	GPL in Formazione	For.Te 2_2015	258	Aziendale	50.000,00
Albergo Marmorata SRL	MARMORATA IN FORMAZIONE	For.Te 2_2015	264	Aziendale	50.000,00
GESTITUR Srl Unipersonale	Gestitur in Formazione	For.Te 2_2015	264	Aziendale	50.000,00
VILLA S. AGATA Sas	Sant'Agata in Formazione	For.Te 2_2015	256	Aziendale	50.000,00
CHECK UP SRL	CHECKUP	Fondir 2015	140	Aziendale	12.600,00
FERROTRAMVIARIA SPA	FERROTRAMVIARIA: SVILUPPO E COMPETENZE	Fondir 2015	200	Aziendale	18.000,00
Nova Gea	NOVA GEA	Foragri 1_2014	344	Territoriale Pluriaziendale	80.000,00
ROUTE	ROUTE - Restituire Obiettivi Unendo il Training all'Esperienza	Fondimpresa 4_2014	1684	Territoriale Pluriaziendale	287.440,27

OPENING	Opening: Orientare alla Competitività Aziendale in Regione Calabria	Fondimpresa 4_2014	1988	Territoriale Pluriaziendale	338.787,15
AUTOSALA	FORMAZIONE IN AUTOSALA S.P.A	Fondimpresa 2_2014	200	Aziendale	32.000,00
ECOFATTO	Ecofatto	Fondimpresa 1_2014 B	704	Territoriale Pluriaziendale	103.500,59
JOBSIS	JOB.S.I.S. Sistemi integrati di job security	Fondimpresa 1_2014 A	872	Territoriale Pluriaziendale	123.815,35
Diamante Soc Coop	Diamante Soc.Coop. in Formazione	For.Te 2_2014	208	Aziendale	49.400,00
Deter Nova Soc. Coop.	NovaForma: competenze e innovazione	For.Te 2_2014	208	Aziendale	49.920,00
Sole Soc. Coop. Agricola	Cooperativa Sole: riqualificazione e formazione	For.Te 2_2014	130	Aziendale	24.960,00
Autoservizi Pasqualini srl	Nuovi percorsi formativi per Autoservizi Pasqualini srl	For.Te 3_2014	304	Aziendale	73.180,80
GESTIONI COMMERCIALI Srl	Gestioni Commerciali Srl: Formazione e Competitività Aziendale	For.Te 2_2014	336	Aziendale	75.000,00
ABSOLUTE RELAX Srl	Formazione per la crescita professionale del personale di Absolute Relax	For.Te 2_2014	372	Aziendale	75.000,00
Studio Radiologico S.a.s.	Studio Radiologico: la formazione come strumento per potenziare le competenze	For.Te 2_2014	216	Aziendale	74.649,60
S.O.U.R.C.E	S.O.U.R.C.E - Sviluppo Organizzativo Unendo infoRmatica siCurezza e inglesE	Fonarcom 1_2014	511	Territoriale Pluriaziendale	80.020,00
TRAIN	Train	Fonarcom 1_2014	204	Territoriale Pluriaziendale	30.600,00

La formazione finanziata

Formamentis offre la possibilità di usufruire di formazione finanziata dal Fondo Sociale Europeo.

Il Fondo sociale europeo investe sul capitale umano fornendo un sostegno ai disoccupati, ai giovani alla ricerca del primo impiego e con necessità di migliorare la propria formazione, alle persone a rischio di esclusione dal mercato del lavoro (persone diversamente abili, migranti, minoranze etniche) e soggetti appartenenti a gruppi svantaggiati, per migliorarne la condizione professionale e la qualità della vita.

Le attività formative riguardano principalmente le seguenti aree:

- obbligo formativo, assolvimento diritto-dovere di istruzione e formazione per ragazzi con meno di 18 anni;
- formazione iniziale, per favorire l'inserimento lavorativo;
- formazione superiore, professionalizzante e di istruzione tecnico superiore;
- formazione continua e permanente, aggiornamento, specializzazione e riqualificazione;
- interventi rivolti a fasce deboli;
- attività di orientamento.

Formazione specifica Salute e Sicurezza sul lavoro

Dal 2005 Formamentis opera nell'ambito della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro. Supportata da un team di professionisti, eroga formazione specifica per il personale e per i datori di lavoro, in particolare per ciò che concerne gli obblighi formativi introdotti dal Dlgs 81/2008 Testo Unico Sicurezza, ex DLG 626.

Gli accreditamenti

Dal 2008 Formamentis è accreditata presso la Regione Campania (ai sensi della DGR 226/06) per lo svolgimento di corsi di formazione professionale autofinanziati (L.n. 19 del 28 marzo 1987), finanziati e cofinanziati con fondi pubblici.

Dal 2011 è affiliata ANFOS per l'erogazione di corsi sulla sicurezza.

Nel 2014 l'Accademia dei Mestieri di Formamentis sigla un Protocollo di intesa con la Federazione Provinciale Coldiretti Salerno. Con tale accordo l'Accademia e Coldiretti si impegnano a svolgere attività di ricerca, sviluppo e formazione, orientata a soddisfare il fabbisogno delle imprese agricole appartenenti al territorio della provincia di Salerno, sia dal punto di vista occupazionale sia dal punto di vista professionale, attraverso la promozione e lo sviluppo delle attività comuni sul territorio.

Dal 2014 Formamentis è accreditata all'Albo Nazionale delle Agenzie per il Lavoro – Sezione IV (ai sensi del D.L. n.276 del 2003) allo svolgimento di attività di ricerca e selezione del personale.

Formamentis è inoltre convenzionata con diversi Enti presenti sul territorio nazionale:

- CIA Salerno, per la promozione della formazione professionale, tecnica e sindacale nelle aziende agricole;
- Confcooperative Salerno, per la promozione della formazione professionale nelle società cooperative;

- CIRPA (Centro Interdipartimentale per la ricerca di Diritto, Economia e Management della Pubblica Amministrazione dell'Università di Salerno), per l'attività di certificazione delle competenze;
- DISUFF (Dipartimento di Scienze Umane, Filosofiche e della Formazione – Università degli Studi di Salerno), per lo sviluppo di attività di ricerca scientifica, valorizzazione e validazione di iniziative nella formazione continua e professionale;
- WWF, per la promozione di attività formative inerenti tematiche ambientali;
- Università Europea di Roma, per l'attivazione di tirocini formativi;
- Università degli Studi della Basilicata, per l'attivazione di tirocini formativi;
- Istituto Italiano di Project Management, per la collaborazione nella diffusione della cultura di Project Management in Italia, con particolare riferimento ai programmi di certificazione professionale dei project manager;
- PMI ITALIA International, per l'implementazione di progetti formativi finanziati dai Fondi Interprofessionali al fine di favorire iniziative congiunte di formazione e innovazione;
- ANICAV S.R.L., per l'erogazione di ore formative totalmente finanziate a valere di progetti formativi finanziati dai Fondi Paritetici Interprofessionali;
- Unimpresa Associazione Provinciale di Salerno, per l'ideazione e progettazione di interventi formativi su progetti finanziati dai Fondi Paritetici Interprofessionali;
- Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, per la qualificazione di figure professionali qualificate specializzate nella produzione lattiero-casearia;
- LIFE, per formare figure professionali dell'area fashion e incentivare lo sviluppo economico occupazionale del territorio;
- EBRIS, per la realizzazione di attività formative nell'ambito della nutrizione e della salvaguardia dello stato di salute.

Formamentis è, inoltre, Soggetto Qualificato Fondimpresa:

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

SFIDE S.R.L.

SFIDE S.R.L. è una società di consulenza e formazione nata per soddisfare le esigenze delle aziende, degli Enti territoriali e degli Enti pubblici, con l'obiettivo di migliorarne la qualità dei servizi nell'ottica dell'innovazione, del miglioramento, della competitività e della creazione di valore. Sfide è specializzata nell'offerta di soluzioni integrate in materia di Sicurezza, Qualità e Ambiente. In questi ambiti eroga servizi rivolti alle aziende per:



- l'individuazione e la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute negli ambienti di lavoro, l'elaborazione della documentazione necessaria per ottemperare agli obblighi di legge e per migliorare il proprio sistema di gestione;
- attività di consulenza per la realizzazione e la certificazione di sistemi di gestione di qualità secondo gli standard internazionali. La consulenza copre l'intero processo di realizzazione del sistema di gestione, dall'analisi iniziale fino alla verifica di attuazione;
- lo sviluppo di soluzioni mirate per la tutela dell'ambiente, attraverso strategie gestionali e produttive aventi la finalità di ridurre l'impatto ambientale e di prevenire i rischi e i danni ad esso connesso.

Sfide Srl è da anni impegnata nella promozione della cultura della sicurezza attraverso corsi di formazione aziendali e le attività necessarie all'erogazione degli stessi: dall'analisi dei fabbisogni aziendali alla progettazione dei corsi, dall'elaborazione dei materiali didattici alle verifiche di apprendimento.

Tra i principali corsi ed attività erogate:

Sicurezza

- Formazione e informazione dei lavoratori (artt. 36 e 37 del D.Lgs.81/2008)
- Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) per datori di lavoro (D.Lgs.81/2008)
- Addetti antincendio (Decreto Ministeriale 10/03/1998 Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro)
- Addetti al primo soccorso aziendale (D.M. 388/03 Regolamento Pronto Soccorso Aziendale)
- Rappresentante della Sicurezza dei Lavoratori (RLS) per dirigenti e preposti (D.Lgs.81/2008)
- Addetti alla conduzione di attrezzature di lavoro [ad es. carrelli elevatori, trattori, ecc.] (D.Lgs.81/2008)
- Documentazione tecnica sulla sicurezza
- Valutazioni specifiche e misurazioni tecniche

- Servizi Antincendio e antinfortunistica - Servizi di Medicina del lavoro

Qualità

- ISO 9001 Certificazione di Sistemi di Gestione per la Qualità
- ISO 14001 Certificazione di Sistemi di Gestione Ambientale
- OHSAS 18001 Certificazione di Sistemi di Gestione per la Salute e la Sicurezza
- ISO 22000 Certificazione di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare
- UNI 22005 Certificazione di Sistema di Rintracciabilità nella Filiera agroalimentare
- Certificazione BRC food global standard
- Certificazione IFS international food standard
- Formazione per Auditor interni (Qualità, ambiente, sicurezza)
- Formazione per alimentaristi HACCP

Ambiente

- Sistema di gestione ambientale 14001 - Regolamento EMAS - Gestione dei rifiuti (compilazione del registro di carico e scarico, classificazione dei rifiuti) - Compilazione e gestione SISTRI - Gestione impianti - Autorizzazione alle emissioni in atmosfera - Autorizzazione allo scarico delle acque reflue e meteoriche - MUD (Modello Unico di Dichiarazione ambientale) - Gestione rifiuti (assistenza SISTRI) - Gestione solventi - Gestione fanghi di produzione - Nuova AUA (Autorizzazione Unica Ambientale) - Autorizzazione integrata ambientale (AIA) - Supporto per l'ottenimento ed il mantenimento della certificazione ISO 14001:2004 (sistemi di gestione ambientale)

Con riferimento alle attività finanziate utilizzando i Fondi interprofessionali, Sfide Srl ha partecipato ai seguenti piani:

Azienda/Piano	Titolo Piano	Fondo e avviso	Ore	Tipologia Piano Formativo	Importo
ONZE s.r.l.	Formarsi in Onze	Fondimpresa 3_2013	128	Aziendale	20.000,00
CARBONE E CPS	FORMARSI IN CARBONE E CPS	Fondimpresa 2_2014	456	Aziendale	68.000,00
APM e AUREA	APM ED AUREA: FORMAZIONE PER L'OCCUPABILITA'	Fondimpresa 2_2014	564	Aziendale	90.000,00
FORMA	FORMA - Formazione per il Miglioramento Aziendale	Fonacom 1_2014	524	Territoriale Pluriaziendale	80.750,00
Innovazione & Sviluppo nel Salernitano	Innovazione & Sviluppo nel Salernitano	Fondimpresa 5_2015	2352	Territoriale Pluriaziendale	400.000,00
Formazione, Innovazione e Competitività in Calabria	Formazione, Innovazione e Competitività in Calabria	Fondimpresa 5_2015	1968	Territoriale Pluriaziendale	336.889,85
INSERT - introdurre nuove soluzioni e rilanciare il territorio	INSERT - introdurre nuove soluzioni e rilanciare il territorio	Fondimpresa 5_2015	2352	Territoriale Pluriaziendale	399.850,73
Calcestruzzi Irpini	La formazione per la riqualificazione in Calcestruzzi Irpini	Fondimpresa 3_2013	896	Aziendale	106.000,00
ALTEA	A.L.T.E.A. : Azioni di Learning, Training ed Empowerment nelle Aziende	Fondimpresa 4_2012	2800	Territoriale Pluriaziendale	504.000,00
CREDITO	Credito: CRescita Economica, Diritto alla salute, Impegno di sicurezza, sTabilità sOciale	Fondimpresa 1_2014 A	676	Territoriale Pluriaziendale	96.392,03
ACO	ACO Ambiente Crescita Organizzativa	Fondimpresa 1_2014 B	608	Territoriale Pluriaziendale	91.786,67
AGRINET	Agri.Net Internazionalizzazione e Networking nelle imprese agricole	Fondimpresa 5_2013 I	784	Settoriale Agroalimentare	139.445,17
ERRECIPLAST	Erreциplast in formazione	Fondimpresa 3_2013	104	Aziendale	104.000,00

CONSORZIO PLUS

CONSORZIO PLUS è una realtà specializzata nella formazione finalizzata all'inserimento lavorativo, alla professionalizzazione ed all'acquisizione di specializzazioni e qualifiche. Costituito da Safety Corporation srl con sede in Andria (BT), Associazione Farimpresa con sede in Locri (RC), Associazione SicurCon con sede a Cosenza, Innform Sas con sede in Potenza ed Essenia UETP con sede a Salerno, il Consorzio ha la propria sede in Campania a Battipaglia (SA) in Via Fogazzaro 57/A.



Gli ambiti tematici di proposizione di STAR riguardano:

- Sicurezza e Gestione della Qualità
- Ambiente e Territorio
- Marketing ed Innovazione
- Innovazione Tecnologica di prodotto e di processo

- Internazionalizzazione
- Soft skills ed avvio al lavoro
- Sicurezza e Gestione della Qualità
- Ambiente e Territorio
- Marketing e Innovazione
- Innovazione tecnologica di prodotto e di processo
- Internazionalizzazione.

Grazie alla presenza di personale altamente preparato, il Consorzio Plus propone anche servizi di orientamento e attività di integrazione nel mondo del lavoro, il tutto in stretta sinergia tra il Consorzio, il territorio, le istituzioni e le imprese. Il Consorzio Plus realizza inoltre numerosi interventi di ricerca, studio e valutazione nel campo dell'istruzione e della formazione professionale, per garantire attività e proposte formative sempre più aggiornate e in linea con il contesto socio territoriale

Consorzio Plus è un Soggetto Qualificato Fondimpresa

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

2.7 ELENCO DELLA DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL FORMULARIO AI FINI DELLA VALUTAZIONE DELLA DOMANDA (ulteriore rispetto ai documenti di cui all'art. 14 dell'Avviso)

Punto Avviso	Tipo di Documento
Art. 15 A3.4	N. 1 Lettera di intenti del Soggetto delegato UNIBA+ Presentazione N. 1 Lettera di intenti del Soggetto delegato Istituto Tecnico Superiore "Gaetano Filangieri" di Napoli + Presentazione
Art. 15 A1.8	N. 1 Curriculum Vitae + Lettera di incarico del Gruppo di lavoro composto da: <ul style="list-style-type: none"> - Christian Mariniello: Coordinatore generale e Referente Piano - Immacolata Stizzo: Responsabile didattico - Giuseppe Melara: Responsabile del controllo di gestione e della rendicontazione
Art. 15 A1.8	N. 1 Curriculum Vitae Gruppo di lavoro composto da: <ul style="list-style-type: none"> - Marta Verolla: Responsabile staff Monitoraggio - Nadia Landi: Responsabile staff Segreteria - Cosimina Pili: Progettazione Piano Formativo
Art. 15 A1.4	N. 1 Curriculum Vitae + Lettera di incarico del Comitato Scientifico composto da: <ul style="list-style-type: none"> - Dott. Giancarlo Tanucci: Componente Comitato Scientifico - Dott.ssa Maria Sinatra: Componente Comitato Scientifico - Dott. Vito Giacalone: Componente Comitato Scientifico

3 DESCRIZIONE DEL PIANO FORMATIVO

3.1 FABBISOGNI CONNESSI ALLE TIPOLOGIE ED AREE TEMATICHE DELL'AVVISO

A1. progetto/intervento			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
COOP. LA CONTADINA ARL		DOMUS S.R.L.	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti	

1. Applicazione del Lean Thinking: riprogettazione snella della linea produttiva 2. Innovation management: qualificazione di prodotto e di processo	1. Innovation management: qualificazione di prodotto e di processo
Oggetto del progetto/intervento	
Promuovere la nascita di processi e approcci snelli mirati al potenziamento delle performance delle risorse umane e alla loro crescita personale.	
Contenuto	
Introdurre uno stile di gestione dei processi produttivi che miri all'abbattimento degli sprechi e al massimo sfruttamento delle risorse di produzione. L'intento è quello di creare approcci/processi standardizzati eccellenti a basso costo grazie al coinvolgimento e il contributo di tutti i lavoratori. In particolare, l'azienda COOP. LA CONTADINA ARL intende ispirarsi ad un sistema di ritiro e consegna latte, tipico di qualche decennio fa (<i>trasporto collettivo integrato</i>) attraverso il quale si sceglie di convogliare tutte le scorte in un'azienda logistica e prelevare da lì le quantità necessarie, oppure organizzare uno o più viaggi presso le diverse aziende per caricare la quantità di materiale necessario allo sviluppo di produzione.	
Domanda che va a soddisfare	
Entrambe le aziende si prefiggono di minimizzare al massimo gli sprechi attraverso una responsabilizzazione delle risorse aziendali per creare valore aggiunto e orientare al miglioramento continuo.	
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare	
Applicazione dei principi della Lean Thinking per realizzare una Lean Transformation. Strumenti di analisi strategica per lo sviluppo di prodotti e servizi in linea con le richieste di mercato	
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)	
Il progetto/intervento prevede investimenti strettamente correlati ai risultati attesi dalla partecipazione delle aziende al Piano.	
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)	
Fase I - Individuazione dei fabbisogni formativi e mappatura delle competenze - Tempi: 5 gg. - Risorse: Consulente esterno - Costi: 500 € Fase II - Formazione del personale - Tempi: 30 gg. - Risorse: Docenti esterni - Costi: 1.500 € Fase III - Implementazione di processi basati sui principi "Lean" e su quelli di "Innovation management" - Tempi: 6 mesi - Risorse: Interne all'azienda Fase IV - Valutazione degli impatti - Tempi: 15 gg. - Risorse: Consulente esterno - Costi: 1.000 €	
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO	
RISORSE INTERESSATE	
COOP. LA CONTADINA ARL - N. 5 impiegati DOMUS S.R.L. - N. 6 operatori del settore alimentare che si occupano di preparazione/somministrazione e commercio di alimenti	
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI	
Specializzare i lavoratori a impostare il lavoro secondo i principi della "Lean thinking" Garantire la capacità da parte dei lavoratori di partecipare alla vita organizzativa dell'azienda per favorirne la politica di "Innovation management"	

A1. progetto/intervento			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
CARERI GIUSEPPE		MARINO DOC DI MARINO GIUSEPPE	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Activity Based Costing: il controllo dei costi per il miglioramento delle performance aziendali 2. Tecniche e procedure per la trasformazione dei prodotti agroalimentari		1. Activity Based Costing: il controllo dei costi per il miglioramento delle performance aziendali 2. La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure	
Oggetto del progetto/intervento			
Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato.			
Domanda che va a soddisfare			
L'Activity Based Costing rappresenta una metodologia di calcolo del costo pieno dei prodotti/servizi, basato sulla determinazione dei costi delle attività per realizzarli. In pratica si assume che in una compagine aziendale siano le attività a consumare risorse e quindi a causare costi. Tale impostazione prevede, dunque, che l'oggetto rispetto al quale si ricavano le informazioni rilevanti di costo, siano attività come: progettazione, fabbricazione, vendita, spedizione ecc. La trasformazione dei prodotti agroalimentari a livello aziendale rappresenta un momento di diversificazione produttiva di tipo "verticale", con un'evoluzione del prodotto. Si tratta di un'operazione avvincente e ricca di stimoli che implica pianificazione delle attività e delle risorse.			
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare			
L'ABC (Activity Based Costing) è un approccio che mira sostanzialmente a determinare il costo pieno di prodotto evitando le distorsioni provocate da una ripartizione semplicistica dei costi indiretti, mediante l'individuazione delle attività necessarie per la realizzazione del prodotto e del determinante di costo corrispondente. Caratteristiche principali di questo approccio che le aziende intendono realizzare nel presente progetto/intervento, sono le seguenti: - Attento monitoraggio delle attività aziendali per individuare e mappare i collegamenti logici che legano tutte le attività costituenti ogni processo; - Sostituzione dell'allocatione dei costi per centro di costo a quella per attività; - Superamento della tradizionale distinzione tra costi fissi e costi variabili nel lungo termine; - Attribuzione dei costi delle attività ai prodotti attraverso opportuni parametri definiti cost driver.			

Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Le aziende intendono implementare un modello di controllo dei costi aziendali e, unitamente a questo, prevedono una diminuzione dei tempi di produzione con conseguente efficientamento del processo, incremento dei volumi, mantenimento della qualità ottenuta con i metodi di lavorazione artigianale.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Fase iniziale: Consulenza specialistica per miglioramento gestionale – Tempi previsti: 30 gg. – Risorse impiegate: Consulente esterno – Costi: 1.500 € Fase intermedia: Formazione del personale – Tempi previsti: 30 gg – Risorse impiegate: Docenti esterni – Costi: 1.500 € Fase conclusiva: Costruzione di un modello per il perfezionamento dei processi gestionali aziendali – Tempi previsti: 30 gg. – Risorse impiegate: capitale umano interno all'azienda.
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
CARERI GIUSEPPE - N. 5 operatori addetti di pasticceria e bar. MARINO DOC DI MARINO GIUSEPPE – N. 5 operatori del settore alimentare che si occupano di preparazione/somministrazione e commercio di alimenti
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Fornire ai partecipanti gli strumenti per creare una vera e propria cultura della qualità, grazie a nuove tecniche di gestione e ad una formazione che punti sull'innovazione e sulla creatività.

A1. progetto/intervento			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
CAFFE		PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA SRL	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Produzione di beni e servizi differenziati per uso proprio da parte di famiglie e convivenze
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Il Made in Italy sul mercato agroalimentare estero 2. BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic: criteri applicativi		1. Il Made in Italy sul mercato agroalimentare estero 2. BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic: criteri applicativi	
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
L'ALAMBICCO SOC. COOP.		M.D.R. INDUSTRIA DOLCIARIA S.R.L.	
Settore di attività	Industrie di bevande	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Il Made in Italy sul mercato agroalimentare estero 2. La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure 3. L'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari		1. Business development internazionale: il posizionamento del prodotto agroalimentare all'estero 2. Food export: le forme di pagamento nelle transazioni economiche	
Oggetto del progetto/intervento			
- Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato. - Favorire processi di internazionalizzazione mediante acquisizione di competenze linguistiche e di strategie di commercializzazione, logistica, distribuzione e marketing da applicare nelle transazioni con l'estero.			
Contenuto			
Il progetto/intervento aziendale per CAFFÈ MOTTA e PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA SRL ha come finalità l'approfondimento, incremento e rafforzamento nella gestione dei processi aziendali in termini di: <ul style="list-style-type: none"> - miglioramento della sicurezza alimentare; - utilizzo di standard che assicurino trasparenza e il confronto attraverso l'intera filiera di fornitura; - riduzione dei costi e del tempo sia per fornitori sia per i retailer; - rilancio produttivo e occupazionale basato sull'attivazione di strategie, strumenti e canali di promozione dei prodotti italiani all'estero. Il progetto/intervento aziendale per L'ALAMBICCO SOC. COOP. e M.D.R. INDUSTRIA DOLCIARIA S.R.L. ha come finalità l'approfondimento, incremento e rafforzamento nella gestione dei processi aziendali in termini di: <ul style="list-style-type: none"> - posizionamento e promozione di prodotti e servizi con eventuale adattamento al mercato estero di riferimento - conoscenza degli aspetti logistici relativi alle transazioni internazionali; - approccio ai principali processi di trasformazione e conservazione dei prodotti agroalimentari; - innovazioni nelle tecnologie alimentari. 			
Domanda che va a soddisfare			
Lo Standard Globale BRC per la Sicurezza Alimentare è stato sviluppato con l'intento di definire i requisiti di sicurezza e qualità, nonché i criteri operativi che devono essere soddisfatti da parte di aziende operanti nel settore della produzione alimentare, al fine di adempiere a tutti gli obblighi previsti dalle norme vigenti e per la tutela del consumatore. La certificazione a fronte dello Standard BRC è indispensabile per tutte le aziende che vogliono allargare il proprio mercato e vendere i prodotti a marchio della GdO. Lo standard Globale BRC per la Sicurezza Alimentare è riconosciuto a livello internazionale. Rispettare i requisiti di sicurezza e qualità nei processi produttivi non basta, bisogna saper valorizzare i propri prodotti a livello internazionale mediante approcci e strategie di marketing che trasmettano in maniera immediata la loro capacità di rispondere alle richieste del mercato locale, nazionale e internazionale.			
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare			

Standard applicativi BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic Metodologie di project management Tecniche di gestione dell'organizzazione Strategie commerciali per la gestione dei mercati esteri Innovazioni tecnologiche dei processi di trasformazione dei prodotti
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Il progetto/intervento prevede investimenti strettamente correlati ai risultati attesi dalla partecipazione delle aziende al Piano. In base alle attività previste per la realizzazione dell'intervento, si presume ci sia bisogno di un investimento come di seguito dettagliato nel Piano operativo per CAFFÈ MOTTA e PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA SRL di circa 4.000 €. Per tutte e quattro le aziende si prevedono investimenti per lo sviluppo di progetti di internazionalizzazione, affinché esse riescano a comunicare al meglio i propri prodotti e i servizi sul mercato estero.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Il progetto/intervento aziendale per CAFFÈ MOTTA e PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA SRL prevede: Fase I - Rilevazione dei fabbisogni di sicurezza alimentare e relative certificazioni - Tempi: 10 gg. - Risorse: Interne all'azienda Fase II - Analisi dei vantaggi competitivi di sicurezza alimentare - Tempi: 2 gg. - Risorse: Consulente esterno - Costi: 200 € Fase III - Formazione del personale - Tempi: 30 gg. - Risorse: Docenti esterni - Costi: 1.500 € Fase IV - Scelta dell'organismo di certificazione ed invio della richiesta di offerta Fase V - Valutazione dell'emissione da parte dell'organismo dell'offerta dopo aver valutato in sede contrattuale preliminarmente tutti i dati rilevanti relativi all'azienda e ai processi oggetto di certificazione; Fase VI: Pianificazione delle attività ispettive per la certificazione, strutturate in tre step principali: 1. valutazione dei documenti del Sistema Qualità; 2. audit sul campo; 3. in caso di esito positivo, stesura dei rapporti e preparazione del dossier di certificazione. Il progetto/intervento aziendale per L'ALAMBICCO SOC. COOP. e M.D.R. INDUSTRIA DOLCIARIA S.R.L. prevede: Fase I - Individuazione delle strategie di mercato per lo sviluppo dell'area export dell'azienda - Tempi: 10 gg. - Risorse: Interne all'azienda Fase II - Formazione del personale - Tempi 30 gg. - Risorse: Docenti esterni - Costi: 1.500 € Fase III - Implementazione di strumenti e metodi in grado di ottimizzare i cicli produttivi garantendo la stessa qualità dei metodi tradizionali - Tempi: 6 mesi - Risorse: Interne all'azienda. Tutte e quattro le aziende prevedono lo sviluppo di un "business plan" per promuovere l'internazionalizzazione dei loro prodotti e servizi.
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
CAFFÈ MOTTA - N. 7 Operai PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA SRL - N. 5 addetti operatori del settore agroalimentare L'ALAMBICCO SOC. COOP. - N. 6 addetti al reparto alimentare M.D.R. INDUSTRIA DOLCIARIA S.R.L. - N. 6 pasticciere
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Il mercato europeo, attraverso le catene di distribuzione, richiede ai fornitori certificazioni di prodotto che ne garantiscano gli standard rispetto a: requisiti organizzativi per la gestione della qualità; requisiti igienico sanitari; requisiti sulle strutture e gli ambienti produttivi; comportamenti del personale idonei. Unitamente a questi requisiti, che rappresentano i fabbisogni per colmare il GAP delle competenze, sarà opportuno riuscire a gestire l'attività di selezione delle produzioni e definire procedure organizzative dedicate all'esportazione e alle campagne di comunicazione per la valorizzazione dei prodotti.

A1. progetto/intervento			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
CONTENTO GIOVANNI - CASEIFICIO		PASTICCERIA PIRO	
Settore di attività	Agroalimentare	Settore di attività	Attività dei servizi di ristorazione
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. La lavorazione dei prodotti lattiero-caseari 2. Grandi Formaggi DOP: non c'è innovazione senza tradizione		1. Confezionamento/ Impacchettamento prodotti dolciari 2. Corso di Panificazione e granicoltura	
Oggetto del progetto/intervento			
- Migliorare l'organizzazione aziendale mediante l'implementazione di processi strategici volti al posizionamento sul mercato, da parte delle aziende, come leader e punto di riferimento per i propri clienti. - Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato.			
Contenuto			
Saranno introdotte innovazioni nei processi di lavorazione e confezionamento dei prodotti, utilizzando tecniche afferenti la tipologia di attività delle aziende di riferimento. Saranno introdotte attività di branding per favorire ed accompagnare la crescita aziendale.			
Domanda che va a soddisfare			
Le aziende coinvolte nel progetto/intervento si propongono di rafforzare le competenze dei lavoratori in formazione per far sì che possano essere in grado di valorizzare i propri prodotti, sostenendo processi di lavorazione, produzione e commercializzazione volti all'incremento delle vendite al miglioramento dell'impatto sui mercati.			
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare			
Tecniche di packaging Tecniche di analisi dei processi Tecniche di produzione, lavorazione, conservazione e commercializzazione di prodotti lattiero-caseari Tecniche di panificazione.			
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)			
Il progetto/intervento prevederà una serie di investimenti a valere sulle competenze attese dall'implementazione del Piano e dalla partecipazione delle aziende coinvolte.			

Le aziende coinvolte, inoltre, prevedono di acquistare strumenti e macchinari per il packaging.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Il Piano operativo che le due aziende intendono implementare prevedrà una prima fase di avvio mediante una ricerca attraverso la quale identificare nuove linee organizzative per proporsi a nuove nicchie di mercato. Quindi, attraverso la formazione dei dipendenti, ad opera di docenti esterni, sarà possibile fornire nozioni, abilità e competenze che li mettano in grado di gestire: processi aziendali; campagne marketing e strategie innovative per la promozione dei propri prodotti sul mercato. I tempi di attuazione del Piano prevedranno una durata di circa sei mesi. Le risorse impiegate saranno interne all'azienda, per la prima e l'ultima fase, ed esterne per quanto riguarda la formazione. I costi sono relativi alla sola formazione e ammonteranno a circa 1.500 €.
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
CONTENTO GIOVANNI – CASEIFICIO – N. 5 operai addetti alla produzione, lavorazione e conservazione di prodotti lattiero-caseari PASTICCERIA PIRO – N. 5 pasticceri
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
- Competenze rispetto alla lavorazione e trasformazione dei prodotti caseari e di quelli farinacei - Conoscenze, abilità e competenze per sperimentare nuove forme alternative di lavorazione dei prodotti afferenti le attività svolte dall'azienda.

A1. progetto/intervento			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
SALUMIFICIO DELLA LUCANIA SRL		GESSYCA GELATI SRL	
Settore di attività	Attività manifatturiera	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Contabilità industriale		1. Process & Document Management: soluzioni informatiche per l'ottimizzazione dei processi aziendali	
Oggetto del progetto/intervento			
Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato.			
Contenuto			
Utilizzare soluzioni informatiche e tecniche amministrative attraverso le quali rilevare, controllare, analizzare costi e documentazione per la gestione aziendale. Attraverso questi strumenti le due aziende possono permettersi di accertare le disfunzioni e gli sprechi dovuti ai processi aziendali, nonché il miglioramento della redditività in base alle diverse decisioni gestionali assunte.			
Domanda che va a soddisfare			
Le aziende si trovano spesso a dover affrontare problematiche di varia difficoltà legate all'inefficienza, sprechi di tempo e risorse, errori umani e l'organizzazione del lavoro e della produzione. L'ottimizzazione della gestione aziendale può migliorare tramite l'utilizzo di soluzioni informatiche, in grado di monitorare, analizzare e suggerire interventi per i diversi ambiti dei processi organizzativi.			
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare			
Nòos – Budgeting & Controllo – Software per la contabilità industriale Pacchetto Office			
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)			
L'investimento previsto dalle aziende per l'acquisto di un software per la gestione dei processi aziendali è di circa 3.000 €			
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)			
Le aziende intendono implementare un "Piano razionale d'intervento" che prevede le seguenti fasi attuative. Fase I – Analisi delle problematiche che rallentano lo sviluppo dei processi aziendali - Tempi: 5 gg. - Risorse: Consulente esterno – Costi: 500 € Fase II – Formazione del personale – Tempi: 30 gg. – Risorse: Docenti esterni – Costi: 1.500 € Fase III – Acquisto del software – Tempi: 2 gg. – Risorse: Interne all'azienda – Costi: 100 € Fase IV – Interventi di miglioramento rispetto ai processi, ai costi e agli sprechi rilevati.			
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO			
RISORSE INTERESSATE			
SALUMIFICIO DELLA LUCANIA SRL – N. 5 impiegati GESSYCA GELATI SRL – N. 5 impiegati			
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI			
Acquisire le competenze informatiche per la trasformazione digitale dei processi			

A1. progetto/intervento					
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
AGRICONSERVE REGA SOC. COOP. AGR.		AZIENDA AGRICOLA S.S. A. CAGGIANO		POLI.COM S.R.L.	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Digital Strategic Planning: strategie per il marketing on-line 2. Controllo numerico: programmazione e conduzione di sistemi a CNC		1. Digital Strategic Planning: strategie per il marketing on-line 2. La qualità del prodotto vitivinicolo		1. Digital Strategic Planning: strategie per il marketing on-line	

Oggetto del progetto/intervento
- Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato. - Migliorare l'organizzazione aziendale mediante l'implementazione di processi strategici volti al posizionamento sul mercato, da parte delle aziende, come leader e punto di riferimento per i propri clienti.
Contenuto
Le aziende intendono strutturare e favorire strategie di marketing on-line per promuovere i loro prodotti a più ampio raggio, attraverso l'utilizzo di cosiddette "discipline" che aumentano la visibilità sui social. A tal proposito il progetto/intervento prevede l'approfondimento delle principali tecniche di comunicazione on-line per la promozione dei prodotti e dei servizi aziendali. Unitamente alle strategie commerciali, le risorse interessate, coinvolte nel progetto/intervento, acquisiranno competenze di tipo tecnico-specialistico che riguardano il "Controllo numerico" (AGRICONSERVE REGA SOC. COOP. AGR.) e la "Qualità del prodotto vitivinicolo" (AZIENDA AGRICOLA S.S. A. CAGGIANO).
Domanda che va a soddisfare
Attraverso il progetto, le aziende coinvolte riusciranno ad avere un'idea chiara degli elementi di rischio e delle opportunità all'interno del mercato di riferimento per pianificare un'azione strategica di posizionamento sul mercato online. Sarà, inoltre prerogativa dell'intervento trasferire ai lavoratori in formazione dell'azienda AGRICONSERVE REGA SOC. COOP. AGR., conoscenze, abilità e competenze afferenti il calcolo numerico. Analogamente, l'AZIENDA AGRICOLA S.S. A. CAGGIANO si impegnerà in un progetto/intervento che soddisfi anche le best practice di riferimento del settore per migliorare la qualità del prodotto vitivinicolo ed assumere posizioni forti rispetto ai propri competitor.
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare
Digital Strategic Planning SEO & SEM Strategy Social media marketing & Community management
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Il progetto/intervento prevede investimenti futuri in seguito al raggiungimento dei risultati attesi e delle conseguenti competenze acquisite dai partecipanti.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Innanzitutto sarà definita una strategia per rafforzare la presenza on-line dei prodotti relativi alle aziende coinvolte nel progetto/intervento. Per questo sarà utile coinvolgere le risorse interne alle aziende responsabili dell'ufficio marketing. Definite le strategie da adottare, sarà prevista la formazione del personale e il conseguente avvio delle attività per migliorare la visibilità aziendale. Al termine di un periodo di circa 6 mesi saranno valutati gli impatti dell'intervento su lavoratori, processi produttivi e posizionamento strategico rispetto al mercato di riferimento.
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
AGRICONSERVE REGA SOC. COOP. AG. – N. 11 impiegati AZIENDA AGRICOLA S.S. A. CAGGIANO – N. 5 tra impiegati POLI.COM SRL – N. 5 impiegati
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Acquisire la capacità di attuare le seguenti tecniche: <ul style="list-style-type: none"> - Digital Strategic Planning - SEO & SEM Strategy - Social media marketing & Community management - Programmazione e conduzione di sistemi a CNC - Procedure di miglioramento della qualità del prodotto vitivinicolo

A1. progetto/intervento			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
ANSELMO S.R.L.		ROAN SOCIETA AGRICOLA	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Performance management: la valorizzazione del personale per il successo aziendale 2. Dalla comunicazione efficace all'empatia		1. Team working e orientamento al risultato 2. Il project management per l'ottimizzazione dei processi di lavoro	
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
SOC. AGR. DONNA CHIARA SRL		VALLE FIORITA CATERING SRL	
Settore di attività	Commercio al dettaglio, escluso quello di autoveicoli e motocili	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Dalla comunicazione efficace all'empatia 2. Team working e orientamento al risultato		1. Dalla comunicazione efficace all'empatia 2. Team working e orientamento al risultato 3. Il Business plan a supporto dell'innovazione aziendale	
Oggetto del progetto/intervento			
Promuovere la nascita di processi e approcci snelli mirati al potenziamento delle performance delle risorse umane e alla loro crescita personale.			
Contenuto			

Migliorare il benessere e il clima organizzativo, per accrescere lo spirito di squadra nei lavoratori e l'efficienza dei processi produttivi.
Domanda che va a soddisfare
Le aziende coinvolte nel progetto/intervento intendono valorizzare la qualità delle loro produzioni attraverso l'implementazione di tecniche psicologiche e comunicative che favoriscono la motivazione del capitale umano e la sua soddisfazione dal punto di vista lavorativo. I lavoratori in formazione saranno messi nella condizione di pianificare fasi, obiettivi e tempi, per operare in un clima di certezza organizzativa.
Vantaggio competitivo atteso sul mercato di riferimento
Attraverso interventi che promuovono la comunicazione, l'orientamento al risultato e l'organizzazione del lavoro ci si aspetta una maggiore efficienza nei processi; un aumento della fidelizzazione; uno sviluppo professionale all'interno del team di lavoro; una maggiore flessibilità nella gestione; una maggiore produttività nonché capacità di valutare i rischi.
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Il progetto/intervento prevede investimenti che saranno realizzati successivamente ad una valutazione ex post rispetto ai risultati attesi e alle competenze acquisite dai partecipanti.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Il Piano operativo prevede una prima fase in cui saranno definite le strategie di crescita aziendale e quanto queste siano utili ad una sana valorizzazione del lavoro del personale. Attraverso dei "performance", i lavoratori coinvolti nella formazione, esprimeranno le proprie idee, proposte e limitazioni rispetto all'attività lavorativa svolta. A valle dei risultati di quest'analisi si terrà un periodo di formazione che delinea un vero e proprio cambiamento organizzativo. Per questo Piano sarà necessario l'impiego di risorse interne all'azienda (capo area, capo reparto, dirigente) e di circa un anno di tempo.
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
ANSELMO S.R.L. - N. 6 operai addetti alla molitura del frumento ROAN SOCIETA AGRICOLA - N. 5 operai agricoli specializzati in florovivaistica SOC. AGR. DONNA CHIARA SRL - N. 5 impiegati agricoli VALLE FIORITA CATERING SRL - N. 20 impiegati addetti alla distribuzione alimentare
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Acquisire competenze comportamentali per la crescita personale e professionale

A1. progetto/intervento			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
BRYO		CALABRIA FOOD S.R.L.	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Le innovazioni tecnologiche nella produzione agroalimentare 2. Food Marketing Management		1. Food Marketing Management	
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
LA RINASCITA DI LUIGI ROMANO E FIGLI		SALUMIFICIO MENOTTI S.R.L.	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Il Made in Italy sul mercato agroalimentare estero 2. Food Marketing Management		1. Food Marketing Management	
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
LANARO DARIO		MOLINI PIZZUTI S.R.L.	
Settore di attività	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti - AZIENDALE			
1. L'uso razionale dei prodotti fitosanitari 2. Tecniche e pratiche per l'ottimizzazione dei processi produttivi delle imprese agricole			
Corsi scelti - INTERAZIENDALE			
1. Food Marketing Management 2. BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic: criteri applicativi			
Oggetto del progetto/intervento			
Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato. Favorire processi di internazionalizzazione mediante acquisizione di competenze linguistiche e di strategie di commercializzazione, logistica, distribuzione e marketing da applicare nelle transazioni con l'estero.			
Contenuto			
Avviare campagne di marketing per la promozione dei prodotti e il posizionamento nel mercato di riferimento dell'azienda. Migliorare le attività di marketing attraverso l'utilizzo di tecniche e strategie che incrementino la visibilità aziendale. Ottimizzare i processi di sviluppo mediante l'utilizzo di innovazioni tecnologiche. Promuovere lo sviluppo e l'introduzione della difesa integrata e di metodi e tecniche che limitino significativamente l'uso di pesticidi. Automazione nei processi produttivi finalizzata alla loro ottimizzazione.			

Vantaggio competitivo atteso sul mercato di riferimento
Il progetto intende accentrare le domande del mercato e promuovere la capacità delle aziende di sapersi vendere, di valorizzare i propri prodotti e di renderli apprezzabili e noti per quel che realmente valgono.
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare
Tecniche e strumenti di marketing Standard "BRC" e "IFS", ISO 22000 Prodotti fitosanitari
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Tutte le aziende coinvolte intendono rinnovare l'area marketing attraverso l'implementazione di una piattaforma che valorizzi il canale e-commerce. Il Food Marketing, come qualsiasi attività legata alla promozione di un prodotto/servizio, senza il Web Marketing oggi funziona poco. O funziona male. O funziona zero. Nell'era della Rete e dell'online, pensare di promuovere la tua attività nel settore del Food senza poter contare su una pianificata strategia di Web Marketing è impensabile. Per l'attivazione, lo sviluppo e la gestione della piattaforma si prevede un investimento pari a circa 10.000 €. In particolare, per le aziende LANARO DARIO e MOLINI PIZZUTI S.R.L. si presume ci sia bisogno di un investimento di circa 4.000 €, come di seguito dettagliato nel Piano operativo. Per l'azienda LANARO DARIO si presume un investimento come di seguito dettagliato, inerente lo sviluppo delle competenze acquisite mediante il Piano.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Per tutte le aziende coinvolte: Fase I - Sviluppo della piattaforma e-commerce e attivazione della stessa - Tempi: 30 gg. - Risorse: Consulente esterno - Costi: 3.000 € Fase II - Formazione del personale - Tempi: 60 gg. - Risorse: Docenti esterni - Costi: 1.500 € Fase III - Avvio di campagne di Food Marketing mediante piattaforma e-commerce - Risorse: Consulente esterno + Interne all'azienda - Costi: 4.500 € Per le aziende LANARO DARIO e MOLINI PIZZUTI S.R.L. : Fase I - Rilevazione dei fabbisogni di sicurezza alimentare e relative certificazioni - Tempi: 10 gg. - Risorse: Interne all'azienda Fase II - Analisi dei vantaggi competitivi di sicurezza alimentare - Tempi: 2 gg. - Risorse: Consulente esterno - Costi: 200 € Fase III - Formazione del personale - Tempi: 30 gg. - Risorse: Docenti esterni - Costi: 1.500 € Fase IV - Scelta dell'organismo di certificazione ed invio della richiesta di offerta Fase V - Valutazione dell'emissione da parte dell'organismo dell'offerta dopo aver valutato in sede contrattuale preliminarmente tutti i dati rilevanti relativi all'azienda e ai processi oggetto di certificazione; Fase VI: Pianificazione delle attività ispettive per la certificazione, strutturate in tre step principali: 1. valutazione dei documenti del Sistema Qualità; 2. audit sul campo; 3. in caso di esito positivo, stesura dei rapporti e preparazione del dossier di certificazione. Inoltre, per l'azienda LANARO DARIO si sarà realizzato il seguente Piano operativo: - Definizione della necessità di migliorare la qualità e la resa delle coltivazioni - Formazione del personale - Introduzione di fitosanitari
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
BRYO - N. 7 impiegati CALABRIA FOOD S.R.L. - N. 5 impiegati LA RINASCITA DI LUIGI ROMANO E FIGLI - N. 5 impiegati SALUMIFICIO MENOTTI S.R.L. - N. 5 impiegati LANARO DARIO - N. 5 operai agricoli MOLINI PIZZUTI S.R.L. - N. 3 impiegati
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Qualificare il personale all'avvio di campagne marketing efficaci e d'impatto Qualificare il personale all'impiego di fitosanitari nelle coltivazioni biologiche Acquisire i criteri applicativi degli standard internazionali sulla sicurezza alimentare nelle attività di produzione

A1. progetto/intervento					
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
PASTIFICIO IL MULINO DI GRAGNANO SRL		VESERI SERVICES SOC COOP		ZENONE IOZZINO SRL	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Magazzinaggio e attività di supporto ai trasporti	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti		Corsi scelti	
Food Safety Management System: la ISO 22000		Food Safety Management System: la ISO 22000		Food Safety Management System: la ISO 22000	
Oggetto del progetto/intervento					
Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato.					
Contenuto					
<ul style="list-style-type: none"> - Fornire una conoscenza approfondita della norma attraverso l'analisi dei suoi requisiti - Approfondire i risvolti applicativi della ISO 2000 all'interno della propria realtà aziendale - Evidenziare le innovazioni apportate dalla norma ISO 22000 Food Safety Management Systems 					
Domanda che va a soddisfare					
Il "Food Safety Management Systems" è uno standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare. La norma ISO 22000, dunque, fornisce uno strumento per sviluppare il metodo HACCP in tutto il sistema produttivo del settore					

alimentare. Lo standard si rivolge a tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare: dalle aziende agricole alle industrie alimentari, dai supermercati alle aziende di trasporto. Per le aziende a cui è rivolto il progetto/intervento sarà garantita una massimizzazione dell'efficienza sistema di gestione aziendale.
Vantaggio competitivo atteso sul mercato di riferimento
Il progetto/intervento apporterà vantaggi competitivi diversificati a seconda delle attività produttive afferenti le aziende coinvolte. In particolare al PASTIFICIO IL MULINO DI GRAGNANO SRL l'adesione allo standard di sicurezza garantirà innanzitutto la sicurezza alimentare e poi qualificherà l'azienda come fornitore per la GDO. La cooperativa VESERI SERVICES si prefigge invece di ottenere il riconoscimento a livello internazionale assicurandosi la visibilità mediante il database BRC. Infine l'azienda ZENONE IOZZINO intende migliorare le proprie performance in termini di sicurezza alimentare mediante un'ottimizzazione del controllo di processo con conseguente soddisfazione di tutte le parti interessate: autorità preposte al controllo dei requisiti di legge consumatore, intermediari commerciali, altre aziende alimentari.
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare
Standard "BRC" e "IFS" ISO 22000
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Le aziende intendono prendere in considerazione l'adesione allo standard "Food Safety Management Systems". Gli investimenti previsti per la realizzazione delle attività preposte al raggiungimento dell'obiettivo, sono stati quantificati in circa 15.000 €.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Fase I - Definizione di programmi di internazionalizzazione, rilevando i fabbisogni di sicurezza alimentare e le relative certificazioni Fase II - Analisi dei vantaggi competitivi dei programmi di sicurezza alimentare sui mercati internazionali e nazionali Fase III - Formazione per il personale Fase IV - Valutazione del programma di sviluppo e valorizzazione della sicurezza alimentare nelle attività produttive e nella filiera Per ciascuna di queste fasi (tranne che per la formazione del personale) saranno impiegate risorse interne all'azienda.
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
PASTIFICIO IL MULINO DI GRAGNANO SRL - N. 4 impiegati addetti alla lavorazione degli alimenti VESERI SERVICES SOC COOP - N. 10 impiegati addetti alla logistica e ai trasporti ZENONE IOZZINO SRL - N. 5 impiegati addetti alla lavorazione degli alimenti
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Acquisire i criteri applicativi degli standard internazionali sulla sicurezza alimentare nelle attività di produzione

A1. progetto/intervento					
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
PANIFICIO AZZURRO		PANIFICIO MARGIU		PANIFICIO PUNZO GABRIELE	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Produzione di prodotti di panetteria freschi
		PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO			
		Settore di attività	Produzione di prodotti di panetteria freschi		
Corsi scelti - INTERAZIENDALE (PANIFICIO AZZURRO - PANIFICIO MARGIU - PANIFICIO PUNZO GABRIELE)					
1. Innovation Management: la Lean Production per l'agroalimentare 2. Green Marketing Management: innovazione e sviluppo delle imprese 3. Food Marketing Management 4. La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure					
Corsi scelti - INTERAZIENDALE (PANIFICIO AZZURRO - PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO)					
1. Food Marketing Management 2. Valorizzazione degli scarti di lavorazione 3. La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure 4. Green Marketing Management: innovazione e sviluppo delle imprese					
Oggetto del progetto/intervento					
Promuovere la nascita di processi e approcci snelli mirati al potenziamento delle performance delle risorse umane e alla loro crescita personale. Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato. Migliorare l'organizzazione aziendale mediante l'implementazione di processi strategici volti al posizionamento sul mercato, da parte delle aziende, come leader e punto di riferimento per i propri clienti.					
Contenuto					
Il progetto intervento intende fornire ai partecipanti delle aziende coinvolte competenze tecnico-specialistiche che permettano loro di implementare strategie di sviluppo mirate alla crescita del valore dei prodotti di riferimento.					
Domanda che va a soddisfare					
Trattandosi di panifici, con il progetto/intervento si intende creare connubio tra qualità prodotti agricoli e rispetto della terra e della natura e di piena coerenza e tende a incrementare il valore simbolico dei prodotti, tanto nel cliente, quanto in chi produce.					
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare					
Tecniche di marketing Strumenti di automazione e supporti digitali alle attività produttive Innovazioni tecnologiche applicate ai processi di trasformazione					
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)					

Le aziende coinvolte parteciperanno da un progetto/intervento in interaziendale. Gli investimenti previsti per sviluppare una campagna marketing che coinvolga tutti gli attori ammontano a circa 20.000 €.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Fase I - Valutazione dello stato di fatto delle aziende e delle loro attività produttive Fase II - Formazione del personale Fase III - Sviluppo della campagna marketing Fase IV - Verifica del successo della campagna Per le fasi di cui sopra saranno impiegate risorse interne all'azienda (tranne che per la formazione del personale). Il tutto si svolgerà in 6 mesi.
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
PANIFICIO AZZURRO - N. 5 impiegato PANIFICIO MARGIU - N. 1 impiegato PANIFICIO PUNZO GABRIELE - N. 1 impiegato PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO - N. 3 impiegati
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Acquisire competenze per comunicare al meglio le scelte produttive green dell'azienda e quindi valorizzare verso l'esterno i prodotti. Saper definire processi di lavoro validi all'integrazione dei nuovi macchinari introdotti in azienda, nel ciclo di produzione. Qualificare il personale all'avvio di campagne marketing efficaci e d'impatto.

A1. progetto/intervento			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
CASEIFICIO ALVANO SAS DI ANTONIO SANSEVERINO		CASEIFICIO MEDITERRANEO SOC. COOP.	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Tecniche e pratiche per l'ottimizzazione dei processi produttivi delle imprese agricole 2. La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari		1. Il Project Financing: soggetti, ambiti, strumenti e contratti 2. Il Business plan a supporto dell'innovazione aziendale	
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
PERANO ENRICO & FIGLI SPA		VIGLIANTI ANTONIO	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Tecniche e pratiche per l'ottimizzazione dei processi produttivi delle imprese agricole 2. La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari		1. Tecniche e pratiche per l'ottimizzazione dei processi produttivi delle imprese agricole 2. La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
IDEA NATURA SOCIETA		KIWI SUD SOCIETA AGRICOLA - IDEA NATURA	
Settore di attività	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Settore di attività	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali
Corsi scelti - INTERAZIENDALE			
1. Tecniche e pratiche per l'ottimizzazione dei processi produttivi delle imprese agricole 2. La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari			
Oggetto del progetto/intervento			
Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato. Migliorare l'organizzazione aziendale mediante l'implementazione di processi strategici volti al posizionamento sul mercato, da parte delle aziende, come leader e punto di riferimento per i propri clienti.			
Contenuto			
Tutte le aziende coinvolte nel progetto/intervento intendono adeguare l'organizzazione dei processi produttivi per facilitare l'introduzione di nuove tecniche e metodologie di coltura (IDEA NATURA, KIWI SUD SOCIETA AGRICOLA - IDEA NATURA, VIGLIANTI ANTONIO) e di produzione (PERANO ENRICO & FIGLI SPA, CASEIFICIO ALVANO SAS DI ANTONIO SANSEVERINO, CASEIFICIO MEDITERRANEO SOC. COOP.). Il CASEIFICIO MEDITERRANEO SOC. COOP., inoltre, intende progettare, costruire e avviare un intervento di ristrutturazione di un vecchio casale del comune di Caselle in Pittari (SA) attraverso il project financing.			
Domanda che va a soddisfare			
Rendere il ciclo produttivo pienamente efficace ed efficiente rispetto alle risorse impiegate, per migliorare notevolmente le proprie performance in termini di potenza e produttività.			
Vantaggio competitivo atteso sul mercato di riferimento			
Riuscire ad ottenere più prodotti a parità di risorse, rappresenta un chiaro vantaggio in termini di: riduzione dei costi di produzione; incremento delle risorse economiche disponibili all'azienda; incremento della produttività.			

Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare
Tecniche di automazione industriale Tecniche/sistemi di irrigazione Tecniche e prodotti per la concimazione Tecniche di conservazione delle materie prime Normativa di riferimento per il project financing
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Il progetto viene centrato proprio sulle competenze attese attraverso la partecipazione al Piano e tutte le aziende hanno deciso di investire per l'acquisto di strumenti e/o macchinari innovativi per l'ottimizzazione dei processi produttivi.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Fase I – Valutazione dei cicli e metodi produttivi da ottimizzare Fase II – Formazione del personale Fase III – Adeguamento dei processi grazie alle competenze acquisite negli interventi formativi Fase IV – Valutazione di eventuali altri interventi da effettuare sui macchinari Saranno impiegate risorse interne all'azienda e i tempi tecnici per la realizzazione del progetto intervento sono stimati in 6 mesi.
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
CASEIFICIO ALVANO SAS DI ANTONIO SANSEVERINO – N. 5 casari CASEIFICIO MEDITERRANEO SOC. COOP. – N. 6 casari PERANO ENRICO & FIGLI SPA – N. 5 impiegati addetti alla lavorazione delle conserve VIGLIANTI ANTONIO – N. 6 operai agricoli IDEA NATURA SOCIETA – N. 3 operai agricoli KIWI SUD SOCIETÀ AGRICOLA - IDEA NATURA – N. 5 operai agricoli
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Aggiornare il personale su metodi e tecniche per impostare l'organizzazione dei processi al fine di ottimizzare le attività produttive. Saper definire processi di lavoro validi all'integrazione dei nuovi macchinari introdotti in azienda, nel ciclo di produzione.

A1. progetto/intervento			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
FINSAL S.A.S. DI DE RISO SALVATORE & C.		SAL DE RISO COSTA D'AMALFI SRL	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari 2. Il Packaging alimentare		1. La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari 2. Il Packaging alimentare	
Oggetto del progetto/intervento			
Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato. Migliorare l'organizzazione aziendale mediante l'implementazione di processi strategici volti al posizionamento sul mercato, da parte delle aziende, come leader e punto di riferimento per i propri clienti.			
Contenuto			
Il progetto/intervento intende focalizzare l'attenzione sullo studio delle diverse tipologie di processi produttivi e sull'organizzazione della produzione attraverso un'attenta analisi dei parametri di riferimento e delle componenti caratteristiche. Sarà inoltre prerogativa delle aziende coinvolte approfondire le molteplici funzioni del packaging al fine di garantire la sicurezza del consumatore e la sostenibilità ambientale.			
Domanda che va a soddisfare			
Le attività produttive afferenti le aziende coinvolte nel progetto/intervento sono soggette a dei cicli continui e diversificati che ne caratterizzano la natura e le peculiarità. Si ritiene dunque necessario, per ogni situazione, riprogrammare processi di lavoro di uomini e macchine, attività e cadenze operative. Accanto ad una programmazione/riprogrammazione dei cicli produttivi è necessario raggiungere uno stile e un'identità aziendale che ne attestino l'affidabilità. Si ritiene corretto, pertanto, migliorare la brand reputation attraverso l'applicazione di le tecniche, tecnologie e procedure di imballaggio che concorrono a mantenere la qualità dei prodotti.			
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare			
Tecniche di packaging Strumenti di automazione e supporti digitali alle attività produttive			
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)			
Il progetto viene centrato proprio sulle competenze attese attraverso la partecipazione al Piano e prevede un investimento futuro di circa 10.000 € per l'acquisto di un nuovo macchinario per imballaggio.			
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)			
Il Piano operativo previsto per entrambe le aziende prevede le seguenti fasi e attività: Fase I – Individuazione delle attività produttive che necessitano di una riprogrammazione del ciclo Fase II – Ottimizzazione dei processi Fase III – Formazione del personale Fase IV – Interventi migliorativi mediante introduzione di tecniche, tecnologie e strumenti di supporto Fase V – Acquisto di un nuovo macchinario per imballaggio Le risorse impiegate per l'implementazione del Piano operativo sono tutte interne all'azienda, fatta eccezione per i docenti che si occuperanno della formazione dei lavoratori. I tempi previsti avranno una durata di almeno 6 mesi.			
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO			
RISORSE INTERESSATE			

FINSAL S.A.S. DI DE RISO SALVATORE & C. - N. 5 impiegati SAL DE RISO COSTA D'AMALFI SRL - N. 5 impiegati
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Specializzare il personale alle attività di confezionamento Acquisire le competenze per utilizzare strumenti e metodi di ottimizzazione dei cicli produttivi

A1. progetto/intervento					
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
CARBONE SRL CONSERVE VEGETALI		CORAPI VITTORIO & C. S.N.C.		ELLEBI SAS DI BIFULCO MICHELE E C.	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Commercio al dettaglio, escluso quello di autoveicoli e motocili	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti		Corsi scelti	
1. Tracciabilità e rintracciabilità nelle aziende agroalimentari 2. L'etichettatura dei prodotti alimentari biologici		L'etichettatura dei prodotti alimentari biologici		1. Tracciabilità e rintracciabilità nelle aziende agroalimentari 2. Il Packaging alimentare	

BOSCO LIQUORI S.R.L.		MOKA DRINK S.R.L.	
Settore di attività	Industrie delle bevande	Settore di attività	Industrie delle bevande
Corsi scelti - INTERAZIENDALE			
1. Il Packaging alimentare			

Oggetto del progetto/intervento
Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato.
Migliorare l'organizzazione aziendale mediante l'implementazione di processi strategici volti al posizionamento sul mercato, da parte delle aziende, come leader e punto di riferimento per i propri clienti.

Contenuto
Adeguare i processi di gestione alla luce degli standard e regolamenti sulla tracciabilità dei prodotti alimentari.
Approfondire le molteplici funzioni del packaging al fine di garantire la sicurezza del consumatore e la sostenibilità ambientale.
Richiamare e approfondire le specificità dell'etichettatura dei prodotti alimentari biologici con riferimento alle categorie di prodotto previste e alle operazioni implicate nelle diverse fasi del processo di etichettatura

Domanda che va a soddisfare
L'etichetta dei prodotti alimentari, e non solo, potrebbe essere definita come l'interfaccia tra produttore di alimenti e consumatore. Attraverso l'etichetta il consumatore può conoscere le caratteristiche e la "vita" del prodotto che intende consumare. Etichettare correttamente un prodotto significa mettere l'acquirente nelle condizioni di operare un acquisto consapevole.
La tracciabilità è il percorso di un alimento da monte a valle, cioè la possibilità di seguire il processo produttivo partendo dalle materie prime sino ad arrivare al prodotto finito. La tracciabilità rappresenta uno strumento di garanzia e di valorizzazione delle produzioni agroalimentari.
La brand reputation (affidabilità) di un'azienda può migliorare attraverso l'applicazione di le tecniche, tecnologie e procedure di imballaggio che concorrono a mantenere la qualità dei prodotti (il packaging alimentare).

Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare
I Regolamenti CE 1760/2000, 178/2002 e 1935/2004M; ISO 22005:2007; UNI 11020:2002; FSC e PEFC
Tecniche di packaging
Prescrizioni generali di etichettatura

Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Il progetto viene centrato proprio sulle competenze attese attraverso la partecipazione al Piano.

Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Fase I - Strategia di valorizzazione del prodotto
Fase II - Formazione del personale
Fase III - Definizione degli interventi migliorativi (packaging, pubblicità, ecc)
Fase IV - Analisi dei miglioramenti
Le risorse impiegate per l'implementazione del Piano operativo sono tutte interne all'azienda, fatta eccezione per i docenti che si occuperanno della formazione dei lavoratori. I tempi previsti avranno una durata di almeno 6 mesi.

A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO

RISORSE INTERESSATE
CARBONE SRL CONSERVE VEGETALI - N. 5 impiegati
CORAPI VITTORIO & C. S.N.C. - N. 5 impiegati
ELLEBI SAS DI BIFULCO MICHELE E C. - N. 5 impiegati
BOSCO LIQUORI S.R.L. - N. 3 impiegati
MOKA DRINK S.R.L. - N. 3 impiegati

FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Approfondire la conoscenza sul sistema di tracciabilità dei prodotti
Specializzare il personale alle attività di confezionamento

A1. progetto/intervento

Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
ITALCASTAGNE SRL		NOCERA FRUTTA SRL		SUPER FRUTTA 1 SRL	
Settore di attività	Industrie alimentari	Settore di attività	Commercio al dettaglio, escluso quello di autoveicoli e motocili	Settore di attività	Commercio ingrosso escluso autoveicoli e motocili
Corsi scelti		Corsi scelti in INTERAZIENDALE			
1. Inglese avanzato		1. Inglese Base 2. Inglese Specialistico		1. Inglese Base 2. Inglese Specialistico	
Oggetto del progetto/intervento					
Favorire processi di internazionalizzazione mediante acquisizione di competenze linguistiche e di strategie di commercializzazione, logistica, distribuzione e marketing da applicare nelle transazioni con l'estero.					
Contenuto					
Intensificare la collaborazione del personale dell'azienda con partner internazionali.					
Domanda che va a soddisfare					
Facilitare la interazione tra lavoratori delle aziende all'interno della filiera					
Vantaggio competitivo atteso sul mercato di riferimento					
Migliorare il posizionamento all'interno della filiera e la connessione operativa ed il presidio lungo segmenti ampi della catena. Implementare di un ufficio marketing per export					
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare					
Regole di grammatica e sintassi di lingua inglese					
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)					
Oltre alla definizione dei accordi commerciali, il progetto viene centrato proprio sulle competenze attese attraverso la partecipazione al Piano.					
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)					
Fase I - Varare le opportunità commerciali per intensificare il posizionamento dell'azienda nella filiera internazionale					
Fase II - Formazione del personale					
Fase III - Concentrazione del personale sul funzionamento di un ufficio marketing per l'export					
Le risorse impiegate per l'implementazione del Piano operativo sono tutte interne all'azienda, fatta eccezione per i docenti che si occuperanno della formazione dei lavoratori. I tempi previsti avranno una durata di almeno 1 anno.					
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO					
RISORSE INTERESSATE					
ITALCASTAGNE SRL - N. 5 impiegati NOCERA FRUTTA SRL - N. 2 impiegati SUPER FRUTTA 1 SRL - N. 5 impiegati					
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI					
Diffondere nel personale competenze di comunicazione in lingua inglese					

A1. progetto/intervento					
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale			
CALABRESE ALESSANDRO		S. AGOSTINO SOC. COOP. SOCIALE			
Settore di attività	Agroalimentare	Settore di attività	Agroalimentare		
Corsi scelti		Corsi scelti			
1. Le innovazioni tecnologiche nella produzione agroalimentare 2. La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure		1. Le innovazioni tecnologiche nella produzione agroalimentare 2. La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure 3. La qualità del prodotto vitivinicolo			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale			
SAPORI DELL'ANTICA MURGIA		PANIFICIO VERGINE S.A.S.			
Settore di attività	Agroalimentare	Settore di attività	Agroalimentare		
Corsi scelti		Corsi scelti			
1. La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure 2. Tecniche e pratiche per l'ottimizzazione dei processi produttivi delle imprese agricole		1. Innovation Management: la Lean Production per l'agroalimentare 2. La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale			
FURNARIA S.A.S.		VERGARI FABIO			
Settore di attività	Agroalimentare	Settore di attività	Agroalimentare		
Corsi scelti - INTERAZIENDALE					
1. Le innovazioni tecnologiche nella produzione agroalimentare 2. La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure 3. BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic: criteri applicativi					

Oggetto del progetto/intervento
Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato. Promuovere la nascita di processi e approcci snelli mirati al potenziamento delle performance delle risorse umane e alla loro crescita personale.
Contenuto
Ottimizzare i processi di sviluppo mediante l'utilizzo di innovazioni tecnologiche. Implementare strategie di sviluppo e di trasformazione dei prodotti, mirate alla crescita del loro valore sul mercato di riferimento. Utilizzare standard che assicurino la trasparenza e il confronto attraverso l'intera filiera di fornitura.
Domanda che va a soddisfare
Ciascuna delle aziende coinvolte nel progetto/intervento, nonostante la sostanziale diversificazione dei prodotti e dei servizi offerti, intende sostenere la propria visibilità, la qualità dei propri prodotti/servizi, la funzionalità dei processi produttivi attraverso una serie di accorgimenti che riguardano: <ul style="list-style-type: none"> - introduzione di innovazioni nel processo produttivo; - utilizzo di tecniche e procedure per la trasformazione dei prodotti; - adesione a standard qualitativi internazionali.
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare
Innovazioni tecnologiche applicate ai processi di trasformazione. Standard "BRC" e "IFS", ISO 22000 I 5 principi chiave del pensiero lean: Value, Map, Flow, Pull, Perfection
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Il progetto/intervento prevede investimenti strettamente correlati ai risultati attesi dalla partecipazione delle aziende al Piano. Le aziende coinvolte, inoltre, prevedono di acquistare strumenti e macchinari per la trasformazione dei prodotti agroalimentari.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Fase I - Individuazione della strategia più idonea per valorizzare il prodotto Fase II - Formazione del personale Fase III - Individuazione degli interventi migliorativi (trasformazione prodotti, introduzione di innovazione nei processi, ecc) Fase IV - Analisi dei miglioramenti
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
CALABRESE ALESSANDRO - N. 5 impiegati SANT'AGOSTINO COOPERATIVA SOCIALE A R.L. - N. 5 impiegati SAPORI DELL'ANTICA MURGIA - N. 5 impiegati PANIFICIO VERGINE S.A.S. - N. 7 impiegati FURNARIA S.A.S. - N. 2 impiegati VERGARI FABIO - N. 3 impiegati
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Specializzare i lavoratori a impostare il lavoro nell'ottica lean Indirizzare il personale sulle innovazioni oggi disponibili e di maggior interesse per l'azienda, per introdurla in un sistema di economia circolare

A1. progetto/intervento			
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
BARONE G.R. MACRI		CAFFE KICO	
Settore di attività	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti	
1. L'Agricoltura di precisione: nuove modalità di gestione del suolo e delle risorse idriche 2. L'Agricoltura Integrata: metodi e tecniche per soluzioni a basso impatto ambientale		1 Sistemi di gestione Ambientale ISO 14001 e o EMAS 2. T.U D.lgs 152/06 (testo unico sull'ambiente): disposizioni comuni e principi generali	
Oggetto del progetto/intervento			
Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato. Migliorare l'organizzazione aziendale mediante l'implementazione di processi strategici volti al posizionamento sul mercato, da parte delle aziende, come leader e punto di riferimento per i propri clienti.			
Contenuto			
Individuare le tecniche, le procedure e gli strumenti applicativi per favorire l'introduzione di un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale: agricoltura integrata. Aumentare la sostenibilità del modello agricolo italiano attraverso l'utilizzo di un sistema che permetta di ottimizzare i rendimenti produttivi e abbattere l'impatto ambientale: agricoltura di precisione. Favorire l'applicazione della nuova disciplina ambientale per la gestione del sistema produttivo aziendale. Pianificare la gestione della Tematica ambientale in relazione ai requisiti previsti sia dalla ISO14001 sia dal Regolamento EMAS.			
Vantaggio competitivo atteso sul mercato di riferimento			
Per l'azienda BARONE G.R. MACRI : <ul style="list-style-type: none"> - Riconversione del modello produttivo in chiave sostenibile, cogliendo l'opportunità di raggiungere un vantaggio competitivo nel settore di appartenenza. - Maggiore precisione, somministrazione mirata di risorse, miglioramento qualitativo e quantitativo del lavoro. 			

Per l'azienda CAFFE KICO : <ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo di un approccio volto a cogliere potenzialità e opportunità di crescita per l'azienda - Implementazione di tecniche d'innovazione in chiave eco-sostenibile - Elaborazione, definizione ed applicazione di un Sistema Qualità e di un Sistema Ambientale come mezzi per attuare la Politica e raggiungere gli obiettivi
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare
Tecniche e procedure di agricoltura integrate Tecniche e procedure di agricoltura di precisione T.U.D.lgs 152/06 (testo unico sull'ambiente): disposizioni comuni e principi generali ISO 9001:2015 ISO 14001:2015
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Entrambe le aziende prevedono investimenti strettamente correlati ai risultati attesi dalla partecipazione delle aziende al Piano. In particolare, l'Azienda BARONE G.R. MACRI prevede di adottare per le proprie colture, un sistema di agricoltura di precisione tramite l'acquisto di un'apparecchiatura a ciò preposta. L'investimento avrà un costo di circa 15.000 €.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Per l'azienda BARONE G.R. MACRI Fase I - Analisi delle inefficienze Fase II - Formazione del personale Fase III - Acquisto di un drone Fase IV - Interventi di miglioramento e controllo di gestione Per l'azienda CAFFE KICO Fase I - Necessità di migliorare la gestione del rischio, come standard imposto dalla partecipazione alla filiera Fase II - Formazione del personale Fase III - Perfezionamento delle procedure di gestione, in ottica risk management
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
BARONE G.R. MACRI - N. 6 impiegati CAFFE KICO - N. 5 impiegati
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Acquisire le conoscenze e le competenze inerenti il SGQ e il SGA Acquisire le conoscenze e le competenze inerenti il T.U D.lgs 152/06 (testo unico sull'ambiente) Acquisire le abilità e le competenze relative all'utilizzo di procedure per l'agricoltura integrate e di precisione.

A1. progetto/intervento					
Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale		Denominazione e ragione sociale	
LA FATTORIA BIAGINO		LEO FLORA COOP. SOC.		CAV. UFF. PIETRO GRIMALDI SRL	
Settore di attività	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Settore di attività	Coltivazione di ortaggi	Settore di attività	Industrie alimentari
Corsi scelti		Corsi scelti		Corsi scelti	
1. L'uso razionale dei prodotti fitosanitari 2. La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure		1. L'uso razionale dei prodotti fitosanitari 2. Tecniche e pratiche per l'ottimizzazione dei processi produttivi delle imprese agricole 3. Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)		1 Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	
Denominazione e ragione sociale			Denominazione e ragione sociale		
ORTAGGI BUONO			PODERE DEI LEONI		
Settore di attività	Industrie alimentari		Settore di attività	Industrie alimentari	
Corsi scelti			Corsi scelti		
1. Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)			1. Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) - I edizione 2. Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS) - II edizione		
Oggetto del progetto/intervento					
Rafforzare le competenze gestionali dei partecipanti, fornendo loro strumenti e tecnologie innovativi per lo sviluppo di processi e di prodotti in risposta alle nuove domande di mercato.					
Contenuto					
Implementare strategie di sviluppo e di trasformazione dei prodotti, mirate alla crescita del loro valore sul mercato di riferimento. Utilizzare standard che assicurino la trasparenza e il confronto attraverso l'intera filiera di fornitura.					
Domanda che va a soddisfare					
Tutte le aziende coinvolte nel progetto/intervento intendono aderire a standard qualitativi internazionali per accrescere la qualità dei loro prodotti e diventare competitive a livello internazionale. L'azienda LA FATTORIA BIAGINO coinvolta nel progetto/intervento intende, inoltre, sostenere la propria visibilità, la qualità dei propri					

prodotti/servizi, la funzionalità dei processi produttivi attraverso una serie di accorgimenti che riguardano l'utilizzo di tecniche e procedure per la trasformazione dei prodotti.
Tecnologie, tecniche di produzione e/o metodologie che si intendono utilizzare
Tecniche e procedure per l'utilizzo di prodotti fitosanitari. Innovazioni tecnologiche applicate ai processi di trasformazione. Standard "BRC" e "IFS", ISO 22000
Investimenti in corso o previsti sul progetto/intervento (tipologia ed importo)
Il progetto/intervento prevede investimenti strettamente correlati ai risultati attesi dalla partecipazione delle aziende al Piano. Le aziende coinvolte, inoltre, prevedono di acquistare strumenti e macchinari per la trasformazione dei prodotti agroalimentari.
Piano operativo (fasi, tempi, risorse e stato di attuazione del progetto/intervento al momento attuale)
Fase I - Valutazione dei cicli e metodi produttivi da ottimizzare Fase II - Formazione del personale Fase III - Adeguamento dei processi grazie alle competenze acquisite negli interventi formativi Fase IV - Valutazione di eventuali altri interventi da effettuare sui macchinari Saranno impiegate risorse interne all'azienda e i tempi tecnici per la realizzazione del progetto intervento sono stimati in 6 mesi. Inoltre per l'azienda LA FATTORIA BIAGINO : Fase I - Individuazione della strategia più idonea per valorizzare il prodotto Fase II - Formazione del personale Fase III - Individuazione degli interventi migliorativi (trasformazione prodotti, introduzione di innovazione nei processi, ecc) Fase IV - Analisi dei miglioramenti
A2. GAP DI COMPETENZE E FABBISOGNI FORMATIVI GENERATI DAL PROGETTO
RISORSE INTERESSATE
LA FATTORIA BIAGINO - N. 5 impiegati LEO FLORA COOP. SOC. - N. 5 impiegati CAV. UFF. PIETRO GRIMALDI SRL - N. 5 impiegati ORTAGGI BUONO - N. 5 impiegati PODERE DEI LEONI - N. 5 impiegati
FABBISOGNI FORMATIVI PER COLMARE IL GAP DELLE COMPETENZE AZIENDALI
Aggiornare il personale su metodi e tecniche per impostare l'organizzazione dei processi al fine di ottimizzare le attività produttive.

3.2 OBIETTIVI E STRUTTURA DEL PIANO

Obiettivi generali del Piano

Effettuando un'analisi del contesto economico-produttivo afferente il settore agroalimentare nelle Regioni coinvolte nel Piano INTEGRATE è stato possibile delineare un quadro abbastanza chiaro delle realtà imprenditoriali presenti. In particolare, si è evinto che:

- il sistema agroalimentare nel Mezzogiorno presenta un'importante dimensione quantitativa in termini di produzione, valore aggiunto e occupazione;
- l'ortofrutta, il lattiero-caseario, il comparto del vino e dell'olio di oliva rappresentano i settori produttivi più importanti dell'agroalimentare meridionale.

È, inoltre importante sottolineare che la struttura del settore agroalimentare meridionale è prevalentemente composta da medie e piccole imprese: il 95% delle imprese non fattura più di 5 milioni di euro anche se le poche grandi imprese presenti realizzano un fatturato aggregato significativo. Per quanto riguarda la sicurezza e la tracciabilità, le imprese meridionali si mostrano particolarmente attente a questo fattore che usano come strumento di marketing per la promozione di un prodotto di qualità. La tracciabilità del prodotto è diventata una realtà operativa per il 55% delle aziende ortofrutticole che producono l'esportazione. Il grande potenziale qualitativo dell'agroalimentare meridionale è dimostrato dai dati relativi alle denominazioni di origine. A questi vanno aggiunti i numerosi prodotti agroalimentari tradizionali: secondo l'ultima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Ministero delle Politiche Agricole questi sono ben 1.335! Campania e Calabria ne hanno il maggior numero. A fronte di queste rilevanti potenzialità di sviluppo, viste le tendenze di fondo del settore agroalimentare a livello mondiale rispetto alla crescita demografica e all'aumento della domanda alimentare nei paesi emergenti, l'agroalimentare del Mezzogiorno soffre di alcune criticità:

- Un problema di **filiera distributiva** causa un aumento sostanziale dei prezzi di molti prodotti, anche "poveri". Tale problema penalizza i produttori all'origine. Uno sviluppo inadeguato della filiera agroalimentare nelle fasi di trasformazione e commercializzazione provoca una scarsa redditività.
- Un problema di **certificazione** efficace che dia garanzie concrete al consumatore. La cosiddetta "agropirateria" affligge l'Italia più di altri paesi. Investire sulla tradizione e sulla qualità dei prodotti italiani significa anche combattere le scorciatoie costituite dalla concorrenza sleale.

- Un problema di carattere **organizzativo**. Le sfide dei mercati impongono la capacità di “fare sistema” per poter comunicare in maniera efficace la qualità di un prodotto. I sistemi produttivi necessitano di un aggiornamento negli assetti organizzativi e approcci gestionali, nei processi e nelle tecnologie.

Insomma il sistema agroalimentare meridionale, pur caratterizzato da notevoli potenzialità endogene, è ancora alla ricerca della ricetta giusta per decollare. Esistono quindi ampi spazi di crescita ma occorre muoversi in tempi rapidissimi secondo una logica di filiera: agricoltura, industria agroalimentare e distribuzione. Soltanto attraverso una qualificazione della produzione, l'agroalimentare meridionale riuscirà a vincere le sfide del mercato, chiarendo però al consumatore che le produzioni agricole del mezzogiorno (fresche o trasformate) sono tutte di qualità e tutte hanno come prerequisito la sicurezza alimentare. L'obiettivo è arrivare ad un sistema integrato: un sistema in cui siano condivisi dai diversi soggetti, finalità e interessi.

Il Piano INTEGRATE che nel nome intende rappresentare quest'idea, si struttura appunto come strategia di crescita per le aziende dell'agroalimentare del mezzogiorno. Il Piano infatti intende dare una risposta concreta alla volontà di migliorare, rafforzare e incrementare il valore aggiunto della filiera agroalimentare per generare vantaggio competitivo alle imprese del Sud Italia.

PRIORITÀ DELL'AVVISO	VALORE/RISULTATO
Progettazione di dettaglio delle azioni formative in misura superiore al minimo obbligatorio del 70% delle ore complessive di formazione (totale ore corso) previste dal Piano	100 %
II. Livello di integrazione e specializzazione del Piano Formativo, su due tipologie ed aree tematiche previste dall'avviso: ⇒ A. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti ⇒ F. Internazionalizzazione	100 %
Presenza nel Piano di azioni formative interaziendali, ciascuna delle quali prevede il coinvolgimento di lavoratori di più imprese aderenti, per una durata complessiva superiore del 10% del totale delle ore di formazione del Piano.	16,00%
Significativa presenza nel Piano di azioni formative che prevedono la certificazione delle competenze, nelle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano e/p nell'ambito del Comitato paritetico di Pilotaggio	11,38%
Presenza, tra i lavoratori destinatari della formazione nel Piano, di:	
a) donne lavoratrici ('teste') sul totale dei lavoratori ('teste') coinvolti nelle azioni formative	35,90%
b) lavoratori ('teste') con età superiore a 50 anni, lavoratori sospesi (cassa integrazione, contratti di solidarietà), lavoratori stranieri, in rapporto al totale dei lavoratori ('teste') coinvolti nelle azioni formative	22,00%
Dettaglio c) lavoratori giovani con età compresa tra 18 e 29 anni	20,47%
Significativa presenza in misura superiore al minimo obbligatorio al 50% del totale dei destinatari della formazione nel Piano, di lavoratori provenienti da imprese iscritte a Fondimpresa rientranti nella definizione comunitaria di PMI	100 %
Partecipazione alla formazione del Piano, in misura superiore al 15% del totale delle imprese iscritte al Fondo beneficiarie del Piano, di aziende aderenti che, a partire dal 1° gennaio 2007 e fino alla data di invio della dichiarazione di partecipazione al Piano, non hanno mai partecipato con propri dipendenti ad azioni formative finanziate dagli avvisi del Conto di Sistema di Fondimpresa, che non hanno mai presentato a Fondimpresa piani aziendali o interaziendali, che richiedono il contributo del Conto di Sistema aggiuntivo alle risorse del proprio conto aziendale nell'ambito degli avvisi del conto formazione (con esclusione dei Piani annullati)	20,31%
Finanziamento medio per azienda partecipante inferiore alla soglia di euro 6.000, 00 nei piani ad Ambito Settoriale	< € 6000.00

Significativo coinvolgimento nel Piano di di soggetti partner, in attività di coordinamento scientifico e didattico, progettazione della formazione, erogazione della formazione	Significativo coinvolgimento di Soggetti partner specializzati nelle Tematiche afferenti al Piano, tra cui: l'Università di Bari "Aldo Moro" e l'Istituto di Istruzione Tecnica Superiore "Gaetano Filangieri" di Napoli.
Totale Ore Partecipanti (Ore Allievi) del Piano [somma (n. ore corso*n. partecipanti previsti in ciascuna azione formativa del Piano riportata nel par. 3.2.3 del Formulario di presentazione)]	13012
Totale ore di formazione (ore di corso) del Piano (somma delle ore delle azioni formative del Piano)	2248
Totale ore di action learning, FAD, affiancamento, training on the job, coaching nel Piano (da Paragrafo 3.2.3 Formulario Piano)	896

3.2.1 PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PREPARATORIE E DI ACCOMPAGNAMENTO

Le attività preparatorie e di accompagnamento messe in atto dall'ATS, FORMAMENTIS SRL – SFIDE SRL – CONSORZIO PLUS, per l'implementazione del Piano INTEGRATE, hanno permesso di far emergere le peculiarità del settore agroalimentare, dei territori afferenti le aziende coinvolte e i fabbisogni formativi dei lavoratori. A tal proposito si è fatto ricorso alle seguenti azioni:

- ✓ analisi della domanda;
- ✓ rilevazione dei bisogni formativi delle aziende beneficiarie e definizione di competenze critiche o emergenti;
- ✓ predisposizione di programmi operativi per la formazione, sulla base dell'analisi delle competenze richieste dalle strategie aziendali, e per lo sviluppo professionale dei lavoratori;
- ✓ definizione di metodologie e modelli di formazione continua, coordinamento, integrazione, scambio e condivisione di esperienze ed informazioni su azioni che coinvolgono gruppi e sistemi di imprese.

In linea con quanto richiesto dall'Avviso 4/2017 è stato necessario individuare per ciascuna attività preparatoria e di accompagnamento, i relativi obiettivi; articolazione; le metodologie di realizzazione; programma di sviluppo e la durata; profilo delle risorse professionali impegnate; prodotti; ricadute attese e indicatori sintetici di risultato.

ANALISI DELLA DOMANDA

Obiettivi

- Analizzare le evoluzioni del settore agroalimentare e i relativi fattori legati alla competitività e all'innovatività dei processi aziendali;
- Fornire una visione completa del contesto territoriale in cui insistono le aziende coinvolte;
- Comprendere per ciascuna azienda, le strategie, i programmi e gli obiettivi di sviluppo competitivo ed innovativo
- Studiare i processi che hanno portato le aziende a scegliere per i propri dipendenti il percorso formativo, individuando fabbisogni, finalità e risultati attesi;
- Costruire dei percorsi ad hoc per i dipendenti partendo dalle motivazioni, obiettivi e competenze dei lavoratori coinvolti nella formazione.

Programma di sviluppo e durata

Le attività di analisi della domanda sono state sviluppate nel periodo precedente alla fase di candidatura del Piano e hanno impegnato le risorse per circa 10 giorni.

Profilo delle risorse impegnate

La rilevazione e l'analisi dei dati ha coinvolto:

- n. 1 progettista senior, che ha gestito le attività degli account;
- n. 1 progettista junior, esperto di analisi e consulenza aziendale, con competenze specifiche nella realizzazione di indagini socio-economiche;
- n. 4 account, per il reperimento delle informazioni tramite somministrazione di check alle imprese;

-
- n. 1 project manager, che ha coordinato la raccolta delle check aziendali ed analizzato i dati per la definizione della struttura del Piano.

Prodotti

In esito al lavoro di analisi della domanda sono stati prodotti:

- un report dettagliato di analisi della domanda, comprensivo delle motivazioni della richiesta di formazione e delle strategie intraprese dalle aziende per migliorare la loro competitività sul mercato;
- un report di analisi del settore agroalimentare con relative tematiche ed indirizzi legati alla competitività delle aziende coinvolte nel Piano INTEGRATE;
- un documento che riporti gli esiti degli incontri con i referenti delle parti sociali;

Ricadute attese

- Allineare tra Soggetto proponente e aziende partecipanti un sistema di attese sulla formazione reciprocamente convenuto, così da facilitare il contesto di collaborazione alle attività e le funzioni di valutazione dei risultati raggiunti tra tutti i soggetti coinvolti;
- Ricepire e organizzare le informazioni anagrafiche delle aziende partecipanti, impostando un Piano rispondente alle caratteristiche e priorità dell'avviso.

Indicatori sintetici di risultato

Quali indicatori sintetici da tenere in considerazione per la valutazione dei risultati dell'analisi della domanda, sono stati realizzati:

- n. 64 check list (una per ciascuna azienda coinvolta);
- n. 1 report di ricerca su dati tecnico-scientifici relativi al settore agroalimentare;
- n. 1 report di valutazione strategica degli scenari di sviluppo del settore agroalimentare e del territorio in cui ricadono le aziende coinvolte;
- n. 1 documento per ciascun incontro svoltosi con i referenti delle parti sociali.

RILEVAZIONE DEI BISOGNI FORMATIVI DELLE AZIENDE BENEFICIARIE E DEFINIZIONE DELLE COMPETENZE CRITICHE O EMERGENTI

Obiettivi

- Identificazione delle strategie cruciali per soddisfare gli obiettivi di crescita e competitività aziendali nel settore agroalimentare;
- Definizione delle competenze possedute dalle risorse umane dell'azienda e di quelle attese;
- Elaborazione delle strategie di formazione efficaci e di opportune azioni di programmazione, progettazione e valutazione.

Programma di sviluppo e durata

La raccolta delle informazioni che ha permesso la costruzione dei fabbisogni formativi si è svolta nel periodo precedente alla presentazione del Piano, coinvolgendo diverse risorse per una durata di circa 20 giorni.

Profilo delle risorse impegnate

Le attività di diagnosi e rilevazione hanno visto il coinvolgimento di un **referente** e di un **coordinatore didattico**. Per le azioni finalizzate alla raccolta delle informazioni sul campo, sono stati impiegati gli **account/consulenti** presenti sul territorio, un **progettista/ricercatore** e un **referente aziendale** con il compito di fare da raccordo tra l'azienda e la segreteria organizzativa dell'ente attuatore per la realizzazione delle interviste.

Prodotti

I dati e le informazioni raccolte presso le aziende sono stati analizzati e trasferiti in documenti di sintesi e di elaborazione. Nello specifico:

- report dei contenuti dei PSA somministrati a ciascun referente aziendale;
- report dei contenuti dei questionari somministrati ai referenti delle aree o reparti presenti in ciascuna azienda;

Ricadute attese

Tale indagine ha permesso di ricostruire un quadro complessivo dei fabbisogni emersi, in termini di competenze, abilità e conoscenze da acquisire e/o rafforzare. Il tutto sviluppato attraverso una progettazione esecutiva in linea con le effettive esigenze dei lavoratori e delle aziende coinvolte. Le principali ricadute attese sono, dunque, riferibili a:

-
- una corretta mappatura delle aree/reparti aziendali in cui intervenire e la conseguente individuazione dei profili professionali da inserire in formazione;
 - la rilevazione puntuale delle competenze critiche ed emergenti e l'individuazione degli interventi formativi più appropriati in armonia con gli obiettivi del Piano e con le strategie di sviluppo aziendale.

Indicatori sintetici di risultato

- n. 64 PSA somministrati ai referenti delle aziende coinvolte nel Piano;
- circa 150 questionari strutturati somministrati ai referenti delle aree/reparti presenti in ciascuna azienda;
- n. 2 report di sintesi dei contenuti dei PSA e dei questionari strutturati;

PREDISPOSIZIONE DI PROGRAMMI OPERATIVI PER LA FORMAZIONE, SULLA BASE DELL'ANALISI DELLE COMPETENZE RICHIESTE DALLE STRATEGIE AZIENDALI, E PER LO SVILUPPO PROFESSIONALE DEI LAVORATORI

Obiettivi

- la progettazione della formazione espressa in linea con le esigenze aziendali e con il PFA (Piano Formativo Aziendale), volto a mantenere la competitività dell'azienda e ad affrontare processi di innovazione tecnologica e organizzativa;
- la descrizione di piani operativi che possano essere utilizzati anche per una programmazione futura della formazione e che si concentrino su:
 - o modalità di erogazione della formazione;
 - o metodologie didattiche;
 - o tipologie di destinatari;
 - o durata degli interventi e della logistica;
 - o risorse tecniche e professionali da impiegare;
 - o strumenti e modalità di valutazione dei singoli interventi del Piano Operativo;
 - o procedure e attività di monitoraggio e di valutazione per misurare l'andamento e gli effetti del Piano operativo.

Programma di sviluppo e durata

L'organizzazione dei programmi operativi sarà realizzata a chiusura delle attività del Piano ed è stata ultimata in circa 20 giorni.

Profilo delle risorse impegnate

La predisposizione e la convalida dei programmi operativi ha comportato il coinvolgimento di diversi profili:

- il referente di Piano;
- i referenti aziendali;
- il responsabile della progettazione;
- i docenti e gli esperti per area/ambito formativo;
- il coordinatore didattico;
- i componenti del Comitato Tecnico Scientifico.

Prodotti

I prodotti di questa fase saranno nel complesso:

- 1) Realizzazione della progettazione di piani formativi aziendali;
- 2) Realizzazione di materiali didattici, programmi formativi delle giornate, schede corso;
- 3) Condivisione con le aziende e lavoratori in formazione sulle azioni e la tempistica, convenendo insieme sulle azioni e sul calendario. Questa attività troverà sistematica realizzazione via via che verranno avviate le azioni formative.

Ricadute attese

Le ricadute attese nella fase di predisposizione dei programmi operativi per il Piano INTEGRATE permetteranno di definire la domanda relativa alla carenza delle competenze emersa durante la fase di rilevazione dei fabbisogni e di attivare la fase di allestimento e organizzazione degli interventi formativi. Questi ultimi saranno realizzati con l'intento di dare una risposta concreta alle esigenze delle aziende coinvolte.

Indicatori sintetici di risultato

Sviluppo e redazione di 64 Piani di Formazione Aziendale (PFA).

DEFINIZIONE DI METODOLOGIE E MODELLI DI FORMAZIONE CONTINUA, COORDINAMENTO, INTEGRAZIONE, SCAMBIO E CONDIVISIONE DI ESPERIENZE ED INFORMAZIONI SU AZIONI CHE COINVOLGONO GRUPPI E SISTEMI DI IMPRESE

Obiettivi

Le aziende coinvolte nel Piano INTEGRATE hanno mostrato la necessità di individuare le criticità sulle quali poter intervenire attraverso azioni continue e programmate a breve e a lungo termine. In questa fase uno dei principali obiettivi è quello di fornire ai referenti aziendali questo tipo di supporto affinché le attività promosse possano focalizzarsi sulla predisposizione di modelli e metodi di progettazione volti a valorizzare la formazione continua e a sviluppare azioni replicabili in contesti simili. In questa prospettiva saranno definite e validate le metodologie previste dal Piano con riferimento a tutte le attività implicate in un possibile modello di formazione continua:

- analisi e rilevazione dei fabbisogni;
- approcci formativi e di apprendimento fruibili dalle imprese;
- strumenti di misurazione di impatto della formazione;
- modalità di monitoraggio e valutazione del Piano nel suo complesso.

Programma di sviluppo e durata

A conclusione delle attività previste nel Piano si prevedrà la programmazione di 4 incontri per una durata complessiva di 4 giornate.

Profilo delle risorse impegnate

Le risorse impegnate in questa fase sono:

- il referente di Piano;
- i referenti aziendali;
- il responsabile della progettazione;
- i componenti del Comitato peripatetico di pilotaggio;
- i componenti del Comitato Tecnico Scientifico;
- i rappresentanti della scuola.

Prodotti

Ai fini della validazione del modello di formazione continua, le risorse impegnate in questa fase prenderanno visione dei contenuti del Piano INTEGRATE, con riferimento alla progettazione delle fasi cruciali del modello. Saranno, inoltre, condivise le schede di valutazione e di certificazione degli apprendimenti, gli strumenti di valutazione ex ante, in itinere ed ex post e i format di certificazione in base alla normativa nazionale.

Ricadute attese

In armonia con le esigenze di crescita competitiva espresse dalle aziende e a sostegno della cultura della formazione continua, le attività promosse in questa fase avranno significative ricadute sulle aziende destinatarie degli interventi, che potranno beneficiare dei vantaggi di una prassi scientificamente riconosciuta e consolidata. Le aziende potranno, nei fatti, contare su un sistema di progettazione ed erogazione di formazione efficace e sostenibile, su un processo di certificazione degli apprendimenti e delle competenze riconosciuto e validato da enti preposti allo scopo, su un sistema di monitoraggio e di valutazione a garanzia della qualità degli interventi proposti.

Indicatori sintetici di risultato

Relazione finale con le informazioni e le buone prassi.

3.2.2 PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' NON FORMATIVE

Sono attività trasversali che sostengono la corretta realizzazione ed erogazione delle attività formative e che devono garantire:

- l'efficacia della pianificazione e programmazione, in linea con i fabbisogni espressi dalle aziende e con le priorità e i requisiti dell'Avviso 4/2017;
- la corretta organizzazione e gestione volte a ottimizzare le risorse disponibili e a impiegarle coerentemente rispetto al raggiungimento degli obiettivi;
- la regolarità delle attività di controllo e valutazione, finalizzate alla verifica dello stato di avanzamento delle attività di progetto e dell'allineamento fra le attività progettate e quelle realizzate;

-
- un'opportuna attività di promozione, diffusione e orientamento volta ad assicurare la massima visibilità al Piano e favorire la partecipazione dei destinatari alle attività formative.

Ai sensi dell'Avviso 4/2017 nell'ambito della programmazione delle attività non formative, il Piano INTEGRATE prevede le seguenti tipologie di attività:

- progettazione delle attività del Piano;
- promozione delle attività e delle azioni del Piano;
- individuazione, selezione ed orientamento dei partecipanti;
- monitoraggio e valutazione delle attività e delle azioni del Piano;
- diffusione e trasferimento dei risultati.

Per ciascuna di queste si esplicitano: obiettivi, articolazione delle attività, metodologie di realizzazione, programma di sviluppo e durata, profilo delle risorse professionali impegnate, prodotti, ricadute attese, indicatori di risultato.

PROGETTAZIONE DELLE ATTIVITÀ DEL PIANO

Obiettivi

- organizzazione delle attività formative, non formative, preparatorie e di accompagnamento;
- sviluppo della progettazione esecutiva e di dettaglio;
- individuazione dei soggetti incaricati delle attività di gestione, erogazione, monitoraggio e valutazione del Piano;
- predisposizione del piano delle risorse economiche.

Programma di sviluppo e durata

In considerazione della natura e del carattere necessariamente pervasivo delle attività previste, la durata delle stesse ha coperto tutte le fasi di preparazione, avvio e realizzazione del Piano.

Profilo delle risorse

La fase di progettazione delle attività del Piano prevede il coinvolgimento delle seguenti risorse professionali:

- Referente di Piano;
- Responsabile della progettazione;
- Coordinatore didattico;
- Responsabile della gestione;
- Comitato Tecnico Scientifico;
- Comitato Paritetico di Pilotaggio;
- Progettista;
- Formatori.

Prodotti

Tra i principali prodotti elaborati in fase di progettazione:

- Programma e contenuti delle azioni preparatorie e di accompagnamento;
- Programma e contenuti delle azioni non formative;
- Programma e quadro degli obiettivi e delle azioni formative del Piano;
- Formulario di presentazione del Piano;
- Verbali dei gruppi di lavoro;
- Verbali delle riunioni con il Comitato Paritetico di Pilotaggio.

Ricadute attese

I risultati attesi, in termini di ricadute sul territorio, sono:

- miglioramento della gestione e del controllo delle evidenze emerse durante le attività preparatorie e di accompagnamento;
- raggiungimento di un equilibrio e un'armonia tra tutti gli elementi che servono a trasformare in azioni formative i fabbisogni emersi dalle aziende e quelli relativi al territorio di pertinenza.

L'attività di progettazione riesce, a tal proposito, ad avere un ruolo cruciale nella realizzazione dell'intero Piano, in quanto favorisce lo sviluppo delle azioni necessarie al raggiungimento completo degli obiettivi prefissati.

Indicatori sintetici di risultato

- N. 48 azioni formative progettate;
- N. 2248 ore di formazione pianificate;
- N. 64 di aziende coinvolte;

-
- N. 632 destinatari degli interventi formativi;
 - Formulario di candidatura del Piano;
 - Progetto di dettaglio.

PROMOZIONE DELLE ATTIVITÀ E DELLE AZIONI DEL PIANO

Obiettivi

- garantire la massima visibilità al progetto, alle metodologie di svolgimento, agli obiettivi e ai contenuti;
- promuovere il Piano e informare le imprese e i lavoratori per agevolare il conseguimento degli obiettivi prefissati;
- preservare il consenso ottenuto da parte dei soggetti coinvolti a vario titolo nella realizzazione del Piano.

L'attività di promozione riveste un ruolo di fondamentale importanza anche nella fase di avvio delle attività preparatorie e di accompagnamento del Piano INTEGRATE, in quanto si propone di garantire il raggiungimento e il coinvolgimento di un ampio numero di aziende del territorio lucano attraverso una campagna di informazione e di sensibilizzazione rispetto ai temi della formazione continua e delle opportunità di finanziamento promosse da Fondimpresa.

Programma di sviluppo e durata

La promozione delle attività condotta in fase preliminare ha avuto una durata di circa 30 giorni e ha accompagnato tutte le azioni implementate per la preparazione e l'avvio del Piano. A seguito dell'eventuale approvazione, le attività di promozione previste in itinere saranno trasversali alla realizzazione del Piano e saranno avviate a partire dal terzo mese.

Profilo delle risorse

Per la promozione delle attività e delle azioni del Piano, sono state impiegate le seguenti risorse:

- esperti di marketing (si occupano della gestione della mailing list e della predisposizione e invio della newsletter);
- referente del Piano;
- responsabile di progettazione;
- responsabile della comunicazione;
- progettista/esperto nella realizzazione di indagini socio-economiche;
- consulenti aziendali e gli account territoriali.

Prodotti

- mailing list delle aziende presenti sul territorio lucano;
- brochure e materiale promozionale/informativo sull'Avviso 4/2017 e sul Piano INTEGRATE;
- newsletter da inviare alle aziende potenziali beneficiarie;
- un report dei contesti aziendali e delle strategie di sviluppo previste dalle imprese contattate;
- report di incontri con i consulenti aziendali e con i referenti delle singole aziende selezionate per il Piano.

Ricadute attese

I risultati attesi dalla promozione delle attività promozionali, in termini di ricadute sul territorio della Basilicata, prevedono:

- opportunità per le imprese coinvolte di accedere ai finanziamenti resi disponibili da Fondimpresa;
- promozione della cultura della formazione continua attraverso l'attivazione di percorsi interni di qualificazione e rafforzamento delle competenze

L'attenzione, in questa fase, sarà focalizzata soprattutto sulle imprese che, seppur aderenti a Fondimpresa, non hanno mai usufruito della formazione finanziata offerta dai Piani formativi a valere sugli Avvisi del Fondo.

Indicatori sintetici di risultato

N. 300 aziende presenti nella mailing list;

N. 1 newsletter e N. 1 brochure promozionale;

N. 300 aziende contattate;

N. 140 questionari online provenienti dalle aziende disponibili alla partecipazione al Piano, potenziali beneficiarie della formazione;

N. 10 incontri promossi con le aziende beneficiarie, con i consulenti aziendali e con le rappresentanze sociali;

N. 10 report aziendali (aziende incontrate) e n. 1 report conclusivo e di riepilogo

INDIVIDUAZIONE, SELEZIONE E ORIENTAMENTO DEI PARTECIPANTI

Obiettivi

- effettuare un'analisi dei destinatari della formazione per modellare le azioni formative tenendo conto dei loro bisogni specifici;
- valutare le capacità personali, i ruoli e le competenze che i partecipanti esprimono.

Programma di sviluppo e durata

Le attività di individuazione e selezione dei partecipanti sono state realizzate nel periodo precedente alla presentazione del Piano e hanno impegnato le risorse professionali per circa 12 giornate. È prevista l'eventualità che queste attività vengano realizzate anche nel periodo di attuazione del Piano, qualora si renda necessario identificare nuovi destinatari o ricalibrare il gruppo d'aula per ruolo, funzioni, mansioni operative. Nella fase di avvio del Piano, successiva all'eventuale approvazione, saranno inoltre realizzati incontri con i destinatari della formazione per trasferire le informazioni sulle caratteristiche del Piano in merito alle finalità, agli obiettivi e alle modalità dei percorsi formativi previsti.

Profilo delle risorse

In questa fase sono state inserite le seguenti risorse:

- esperto di valutazione del personale;
- rappresentanti aziendali;
- rappresentanza dei docenti per area tematica d'intervento;
- coordinatore didattico;
- responsabile del Piano.

Prodotti

A partire dalla mappatura delle competenze professionali implicite al raggiungimento degli obiettivi aziendali, sono stati prodotti:

- i report di sintesi degli incontri realizzati con i responsabili delle risorse umane di ciascuna azienda;
- le check list anagrafiche e professionali dei dipendenti.

Ricadute attese

Le ricadute di questa attività saranno evidenti non solo in termini di efficacia formativa e di ottimizzazione degli interventi, ma anche con riferimento agli obiettivi di crescita della singola impresa e di sviluppo delle proprie risorse umane.

Indicatori sintetici di risultato

- N. 64 report di sintesi esperto HR;
- N. 64 check list, una per ciascuna azienda coinvolta;
- N. 337 destinatari della formazione (con il dettaglio del num. di donne, over 50, sospesi, stranieri, giovani di età compresa tra i 18 e i 29 anni).

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ E DELLE AZIONI DEL PIANO

Obiettivi

- controllare la corretta gestione delle attività, evidenziando le deviazioni rispetto alla progettazione iniziale e individuando le possibili azioni correttive;
- valutare le conoscenze/competenze acquisite a seguito della partecipazione alle azioni formative;
- misurare l'efficacia della formazione e l'impatto sulle professionalità e le performance individuali, oltre che sul contesto aziendale;
- valutare i livelli di soddisfazione dei partecipanti.

Programma di sviluppo e durata

Le attività di monitoraggio si svolgeranno per tutta la durata del Piano.

Le attività di valutazione saranno avviate in fase di realizzazione degli interventi formativi e continueranno per tutta la durata del Piano.

Profilo delle risorse

In questa fase saranno coinvolte le seguenti risorse impegnate:

- il Referente del monitoraggio;
- il Referente del Piano;
- il Responsabile per la rendicontazione;
- il coordinatore didattico;
- i docenti e i tutor didattici;
- i membri del Comitato Tecnico Scientifico (per analizzare i contenuti, i risultati dei test delle competenze e le criticità emergenti)
- i membri del Comitato Paritetico di Pilotaggio (per la ratifica delle procedure e delle eventuali sostituzioni o rinunce)

Prodotti

Ai sensi delle indicazioni contenute nell'Avviso 4/2017, in questa fase è prevista l'elaborazione dei seguenti documenti:

- elenchi riepilogativi delle aziende coinvolte nel Piano, con le eventuali sostituzioni o rinunce ratificate dal Comitato Paritetico di Pilotaggio;
- i riepiloghi trimestrali delle attività non formative e delle attività preparatorie e di accompagnamento;
- i consuntivi delle azioni formative svolte.

Saranno, inoltre, acquisite le schede di valutazione dei docenti, dei partecipanti e dei tutor; i verbali per il team di esperti e per il Comitato Tecnico Scientifico per analizzare i contenuti, i risultati dei test delle competenze e le criticità emergenti, le relazioni periodiche di andamento. Gli esiti delle attività di valutazione saranno riportati nel "Rapporto di valutazione" e integrati con i test di valutazione, i questionari per la valutazione delle attività d'aula e i rapporti sintetici dei focus group organizzati con i responsabili e i rappresentanti delle parti sociali.

Ricadute attese

- controllo puntuale e supervisione accurata delle attività del Piano;
- gestione efficace delle risorse economico-finanziarie, documentali, ...);
- costante riscontro sugli esiti delle azioni formative.

Scopo del monitoraggio è quello di intervenire, laddove ci siano delle criticità, riportando il processo in linea con gli obiettivi generali del Piano. Nel complesso, le attività di monitoraggio e valutazione si integrano appieno con il modello organizzativo del Piano avvalorando la logica di ottimizzazione delle risorse, dei processi e delle procedure e valorizzando la dimensione qualitativa degli interventi.

Indicatori sintetici di risultato

- N. 337 test di apprendimento;
- Questionari
- Incremento del 60% dell'apprendimento;
- N. 64 schede di valutazione/soddisfazione;
- format di certificazione delle competenze;
- Rapporti di monitoraggio;
- N. 1 report di valutazione.

DIFFUSIONE E TRASFERIMENTO DEI RISULTATI

Obiettivi

- la condivisione degli esiti del Piano;
- la diffusione di quelle che sono le conseguenze legate alla sperimentazione di modelli e buone prassi formative;
- la sensibilizzazione e la valorizzazione degli interventi volti al miglioramento e al potenziamento del sistema economico-produttivo locale.

Programma di sviluppo e durata

Le attività di diffusione e trasferimento dei risultati saranno realizzate prevalentemente a chiusura del Piano formativo, ma saranno tracciabili anche successivamente per la presenza in rete del materiale informativo.

Profilo delle risorse

In questa fase saranno coinvolti:

- il Referente del Piano, per il coordinamento delle attività;

- un progettista, per la predisposizione dei documenti di sintesi;
- un esperto in marketing e comunicazione;
- i referenti aziendali.

Prodotti

- brochure informativa;
- relazione di sintesi del Piano;
- verbale di sintesi del workshop;
- abstract degli interventi per il seminario/convegno (eventuale).

Ricadute attese

Le ricadute attese rispetto alle attività di diffusione e trasferimento dei risultati del Piano INTEGRATE saranno molto importanti, considerando soprattutto le modalità di comunicazione e gli strumenti adottati per coinvolgere il più alto numero di imprese presenti sul territorio. La scelta di rendere tracciabili a lungo in rete gli esiti del Piano farà sì che sia mantenuta una costante attenzione al tema della formazione continua a vantaggio della competitività e dello sviluppo del tessuto economico-produttivo e imprenditoriale lucano.

Indicatori sintetici di risultato

- Numero di imprese partecipanti agli eventi previsti;
- Numero di brochure distribuite;
- Numero di visualizzazioni dei contenuti del Piano veicolati in rete;
- Numero partecipanti al workshop conclusivo.

3.2.3 PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE

A. Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti	2044	9%
F. Internazionalizzazione	204	91%
Totale complessivo	2248	100%
Di cui N. Totale Ore previste di actione learning, FAD, affiancamento, training on the job, coaching	896	40%

SEDI DIDATTICHE

La formazione si svolgerà prevalentemente in sede aziendale. Il Soggetto Proponente, qualificato Fondimpresa per l'ambito di riferimento dell'Avviso e accreditato presso la Regione e/o certificato UNI EN ISO 9001:2008 settore EA37, mette inoltre a disposizione le proprie sedi didattiche.

AZIONI FORMATIVE A CARATTERE INTERAZIENDALE

Ragione e denominazione sociale	n. di lavoratori destinati alla formazione	Azioni formative	Ore	Totale ore
FILOVERDE	5	L'inglese per il settore agroalimentare	24	48
SOCIETA AGRICOLA AVERSANA	5	Il Made in Italy sul mercato agroalimentare estero	12	
NOCERA FRUTTA SRL	7	Inglese Base	16	32
SUPER FRUTTA 1 SRL		Inglese Specialistico	16	
IDEA NATURA SOCIETA	8	La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari	16	32
KIWI SUD SOCIET AGRICOLA - IDEA NATURA		Tecniche e pratiche per l'ottimizzazione dei processi produttivi delle imprese agricole	16	
LANARO DARIO	8	BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic: criteri applicativi	24	40
MOLINI PIZZUTI S.R.L.		Food Marketing Management	16	
BOSCO LIQUORI S.R.L.	6	Il Packaging alimentare	16	16
MOKA DRINK S.R.L.				
FURNARIA SAS	5	BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic: criteri applicativi	24	72
VERGARI FABIO		La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure	24	
		Le innovazioni tecnologiche nella produzione agroalimentare	24	
PANIFICIO AZZURRO	5	Food Marketing Management	16	68

PANIFICIO MARGIU PANIFICIO PUNZO GABRIELE		Green Marketing Management: innovazione e sviluppo delle imprese	16	
		Innovation Management: la Lean Production per l'agroalimentare	12	
		La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure	24	
PANIFICIO AZZURRO PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO	5	Food Marketing Management	16	64
		Green Marketing Management: innovazione e sviluppo delle imprese	16	
		La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure	24	
		Valorizzazione degli scarti di lavorazione	8	
			Totale ore	360
			Percentuale d'interaziendalità	16%

La progettazione di dettaglio del Piano è stata sviluppata al 100% del monte ore totale, come di seguito dettagliato:

Titolo azione formativa	Ore azione	Edizione	Totale ore
<i>Activity Based Costing: il controllo dei costi per il miglioramento delle performance aziendali</i>	16	2	32
<i>Applicazione del Lean Thinking: riprogettazione snella della linea produttiva</i>	24	1	24
<i>BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic: criteri applicativi</i>	24	4	96
<i>Business development internazionale: il posizionamento del prodotto agroalimentare all'estero</i>	16	1	16
<i>Confezionamento/ Impacchettamento prodotti dolciari</i>	16	1	16
<i>Contabilità industriale</i>	32	1	32
<i>Controllo numerico: programmazione e conduzione di sistemi a CNC</i>	16	1	16
<i>Dalla comunicazione efficace all'empatia</i>	16	3	48
<i>Digital Strategic Planning: strategie per il marketing on-line</i>	40	3	120
<i>Food export: le forme di pagamento nelle transazioni economiche</i>	16	1	16
<i>Food Marketing Management</i>	16	7	112
<i>Food Safety Management System: la ISO 22000</i>	32	3	96
<i>Grandi Formaggi DOP: non c'è innovazione senza tradizione</i>	16	1	16
<i>Green Marketing Management: innovazione e sviluppo delle imprese</i>	16	2	32
<i>Il Business plan a supporto dell'innovazione aziendale</i>	24	2	48
<i>Corso di Panificazione e granicoltura</i>	16	1	16
<i>Il Made in Italy sul mercato agroalimentare estero</i>	12	5	60
<i>Il Packaging alimentare</i>	16	4	64
<i>Il Project Financing: soggetti, ambiti, strumenti e contratti</i>	8	1	8
<i>Il project management per l'ottimizzazione dei processi di lavoro</i>	24	1	24
<i>Inglese avanzato</i>	40	1	40
<i>Inglese Base</i>	16	1	16
<i>Inglese Specialistico</i>	16	1	16
<i>Innovation Management: la Lean Production per l'agroalimentare</i>	12	2	24
<i>Innovation management: qualificazione di prodotto e di processo</i>	24	2	48
<i>La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari</i>	16	6	96
<i>La qualità del prodotto vitivinicolo</i>	16	2	32
<i>La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure</i>	24	10	240
<i>L'Agricoltura di precisione: nuove modalità di gestione del suolo e delle risorse idriche</i>	32	1	32
<i>L'Agricoltura Integrata: metodi e tecniche per soluzioni a basso impatto ambientale</i>	28	1	28
<i>Le innovazioni tecnologiche nella produzione agroalimentare</i>	24	4	96
<i>L'etichettatura dei prodotti alimentari biologici</i>	16	2	32
<i>L'inglese per il settore agroalimentare</i>	24	1	24
<i>L'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari</i>	16	1	16
<i>L'uso razionale dei prodotti fitosanitari</i>	16	3	48
<i>La lavorazione dei prodotti lattiero-caseari</i>	16	1	16
<i>Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)</i>	32	5	160
<i>Performance management: la valorizzazione del personale per il successo aziendale</i>	24	1	24
<i>Process & Document Management: soluzioni informatiche per l'ottimizzazione dei processi aziendali</i>	24	2	48
<i>Sales Management</i>	32	1	32
<i>Sistemi di gestione Ambientale ISO 14001 e o EMAS</i>	32	1	32
<i>Sviluppo risorse umane</i>	16	1	16
<i>T.U D.lgs 152/06 (testo unico sull'ambiente): disposizioni comuni e principi generali</i>	16	1	16
<i>Team working e orientamento al risultato</i>	24	3	24
<i>Tecniche e pratiche per l'ottimizzazione dei processi produttivi delle imprese agricole</i>	16	7	112
<i>Tecniche e procedure per la trasformazione dei prodotti agroalimentari</i>	16	1	16
<i>Tracciabilità e rintracciabilità nelle aziende agroalimentari</i>	16	2	32
<i>Valorizzazione degli scarti di lavorazione</i>	8	1	8
Totale ore azioni formative con progettazione di dettaglio			2248
% Ore azioni con progettazione di dettaglio su totale Ore di formazione Piano			100 %

Di seguito si propongono le schede con la progettazione di dettaglio delle azioni formative:

PROGETTAZIONE DI DETTAGLIO

1		Titolo azione formativa			
		Activity Based Costing: il controllo dei costi per il miglioramento delle performance aziendali			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
CARERI GIUSEPPE		10	Industrie alimentari	CALABRIA	
MARINO DOC DI MARINO GIUSEPPE					
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
2	16	Aula corsi interna (12 h) Training on the Job (4 h)	A	Specialistico	Standard - solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Saranno effettuati dei test e/o prove pratiche prestazionali
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Gestione aziendale-amministrazione		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Implementazione di un modello di controllo dei costi aziendali ➤ Definizione ed elaborazione dei processi da attivare investendo le necessarie risorse finanziarie 			

2		Titolo azione formativa			
		Applicazione del Lean Thinking: riprogettazione snella della linea produttiva			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
COOP. LA CONTADINA ARL		5	Industrie alimentari	CAMPANIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	24	Aula corsi interna (18 h) Action Learning (6 h)	A	Base	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Aggiornamento		Durante l'orario di lavoro	SI		Saranno utilizzati questionari con domande chiuse e domande aperte.
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sviluppo di un piano di gestione aziendale basato sui principi Lean ➤ Programmare percorsi di Lean transformation ➤ Organizzazione dei processi produttivi nell'ottica di una riduzione dei costi di gestione ➤ Riduzione di costi di trasporto e logistica grazie all'applicazione del "trasporto collettivo integrato" 			

3		Titolo azione formativa			
		BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic: criteri applicativi			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
CAFFE' MOTTA SPA		10	Industrie alimentari	CAMPANIA	
PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA SRL			Produzione di beni e servizi indifferenziati per uso proprio da parte di famiglie e convivenze		
LANARO DARIO			Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		
MOLINI PIZZUTI S.R.L.		8	Industrie alimentari	PUGLIA	
FURNARIA SAS		5	Produzione Di Prodotti Di Panetteria Freschi		
VERGARI FABIO			Ristorante (Pasticcerie e confetterie)		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
4	24	Aula corsi interna (16 h) Action Learning (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Saranno effettuati dei test e/o prove pratiche prestazionali
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Qualità		SI		D.M. 30/06/2015	

4		Titolo azione formativa			
		Business development internazionale: il posizionamento del prodotto agroalimentare all'estero			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
M.D.R. INDUSTRIA DOLCIARIA S.R.L.		6	Coltivazione di ortaggi	CAMPANIA	

Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (12 h) Action Learning (4 h)	F	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta), e domande aperte		
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Obiettivi dell'azione	<ul style="list-style-type: none"> - Saper effettuare la valutazione economica per un investimento su un mercato estero - Sapere distinguere il mercato - Essere in grado di interpretare le dinamiche di consumo e di acquisto in un contesto locale - Riuscire a scegliere il canale distributivo e identificare i possibili partner locali - Saper posizionare e promuovere prodotti/servizi con eventuale adattamento al mercato estero di riferimento 				
Coerenza con l'analisi dei fabbisogni	L'International Business development è una strategia di sviluppo che pone particolare attenzione e impulso alla crescita del business internazionale. L'azienda coinvolta nell'implementazione del corso intende realizzare un progetto di continuità e sviluppo della propria linea manageriale puntando su una presenza importante nella produzione, commercializzazione e distribuzione dei propri prodotti sul territorio nazionale e in alcuni paesi del mondo. A tal scopo, il percorso prevede un rafforzamento delle competenze specifiche, operative e manageriali in area export e international development da sfruttare per una "presa di possesso" della capacità/possibilità di conseguire risultati importanti a medio e lungo termine.				
Contenuti	<p>Modulo 1 – Politiche di sviluppo "internazionale" per le imprese e la competitività</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'analisi del potenziale di un mercato ✓ Le opzioni strategiche di sviluppo ✓ Attrattiva e accessibilità: la scelta dei mercati in cui operare ✓ La mappa di posizionamento ✓ La definizione del marketing mix ✓ La valorizzazione del brand aziendale nel mercato internazionale <p>Modulo 2 – Mercati internazionali e opportunità di posizionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La pianificazione strategica nei mercati internazionali: valutazione economica e commerciale di un investimento estero ✓ Descrizione e segmentazione del mercato e relative opportunità di penetrazione ✓ I clienti nei mercati internazionali: ricerche di mercato ✓ Scelta della forma di penetrazione (commerciale, produttiva, finanziaria) ✓ Scelta del canale distributivo e identificazione dei possibili partner locali ✓ Posizionamento del prodotto/servizio con eventuale adattamento al mercato estero di riferimento 				
Risultati attesi	➤ Realizzazione di strategie promozionali e di comunicazione sulla base del target individuato				

5		Titolo azione formativa			
		Confezionamento/Impacchettamento prodotti dolciari			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
PASTICCERIA PIRO		5	Attività dei servizi di ristorazione	BASILICATA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (12 h) Training on the job (4 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Saranno effettuati dei test e/o prove pratiche prestazionali		
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Creare linee personalizzate adatte alle diverse ricorrenze (Natale, Pasqua, Regali, ecc.) ➤ Sviluppare nuove soluzioni di pack, finiture capaci di emozionare e fare la differenza nel banco e sullo scaffale 				

6		Titolo azione formativa			
		Contabilità industriale			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
SALUMIFICIO DELLA LUCANIA SRL		5	Industrie alimentari	BASILICATA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	32	Aula corsi interna (24 h) Training on the job (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla		

Tematiche formative	Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti
Contabilità-finanza	Non prevista	Non previsto
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzo della contabilità industriale per il controllo di costi, per l'accertamento delle disfunzioni e degli sprechi, per il miglioramento costante della redditività, per l'assunzione delle diverse decisioni gestionali ➤ Realizzazione di un "piano razionale d'intervento" ➤ Implementazione di un software integrato, specifico per la gestione ed il controllo delle aziende di macellazione e lavorazione delle carni. 	

7	Titolo azione formativa				
Controllo numerico: programmazione e conduzione dei sistemi a CNC					
Aziende interessate	Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato		
AGRICONSERVE REGA SOC. COOP. AGR.	5	Industrie alimentari	CAMPANIA		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla		
Tematiche formative	Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti			
Gestione aziendale-amministrazione	Non prevista	Non previsto			
Risultati attesi	➤ Impiego di un macchinario di ultima generazione per l'automazione di alcune fasi del ciclo di produzione				

8	Titolo azione formativa				
Dalla comunicazione efficace all'empatia					
Aziende interessate	Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato		
ANSELMO S.R.L.	30	Industrie alimentari	CALABRIA		
SOC. AGR. DONNA CHIARA SRL		Commercio al dettaglio, escluso quello di autoveicoli e motocicli	CAMPANIA		
VALLE FIORITA CATERING srl		Industrie alimentari	PUGLIA		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
3	16	Aula corsi interna (12 h) Coaching (4 h)	A	BASE	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Prova pratica di verifica, inerente ad una situazione simulata.		
Tematiche formative	Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti			
Abilità personale	Non prevista	Non previsto			
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Previsione di briefing da effettuare a scadenza regolare per la condivisione delle linee programmatiche aziendali ➤ Organizzazione di incontri formativi che promuovano miglioramenti delle capacità relazionali 				

9	Titolo azione formativa				
Digital Strategic Planning: strategie per il marketing on-line					
Aziende interessate	Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato		
AGRICONSERVE REGA SOC. COOP. AGR.	16	Industrie alimentari	CAMPANIA		
AZIENDA AGRICOLA S.S. A. CAGGIANO		Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	CAMPANIA		
POLI.COM S.R.L.		Industrie alimentari	CALABRIA		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
3	40	Aula corsi interna (24 h) Training on the job (16 h)	A	SPECIALISTICO	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla		
Tematiche formative	Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti			
Abilità personale	Non prevista	Non previsto			
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Progettare per la propria azienda una strategia digitale a 360° ➤ Pianificare campagne Social efficaci ed efficienti 				

10	Titolo azione formativa				
Food export: le forme di pagamento nelle transazioni economiche					

Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
M.D.R. INDUSTRIA DOLCIARIA S.R.L.		6	Industrie alimentari	CAMPANIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	F	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla		
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti		
Contabilità - Finanza		Non prevista	Non previsto		
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Individuare i metodi di pagamento da adottare in azienda per le operazioni di vendita dei prodotti all'estero ➤ Intensificare le attività di marketing in termini di volumi di produzione e relativi guadagni 				

11		Titolo azione formativa			
Food Marketing Management					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
BRYO		22	Industrie alimentari	BASILICATA	
CALABRIA FOOD S.R.L.			Industrie alimentari	CALABRIA	
LA RINASCITA DI LUIGI ROMANO E FIGLI			Industrie alimentari	CAMPANIA	
SALUMIFICIO MENOTTI S.R.L.			Industrie alimentari	CALABRIA	
LANARO DARIO		8	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	CAMPANIA	
MOLINI PIZZUTI S.R.L.			Industrie alimentari		
PANIFICIO AZZURRO		5	Industrie alimentari	CAMPANIA	
PANIFICIO MARGIU			Industrie alimentari		
PANIFICIO PUNZO GABRIELE			Produzione di prodotti di panetteria freschi		
PANIFICIO AZZURRO		5	Industrie alimentari	CAMPANIA	
PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO			Industrie alimentari		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
7	16	Aula corsi interna (8 h) Action Learning (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla		
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti		
Qualità		Non prevista	Non previsto		
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elaborazione di un efficace piano di marketing internazionale nel settore agro-alimentare ➤ Individuare il settore di mercato e il Paese più idonei all'internazionalizzazione ➤ Identificare le strategie più efficaci per la promozione dei prodotti all'estero 				

12		Titolo azione formativa			
Food Safety Management System: la ISO 22000					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
PASTIFICIO IL MULINO DI GRAGNANO SRL		19	Industrie alimentari	CAMPANIA	
VESERI SERVICES SOC COOP			Magazzinaggio e attività di supporto ai trasporti		
ZENONE IOZZINO SRL			Industrie alimentari		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
3	32	Aula corsi interna (20 h) Coaching (12 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla		
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti		
Abilità personale		Non prevista	Non previsto		
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Costruzione del piano aziendale di Sicurezza del Sito e Food Defence ➤ Progettazione del sistema di rintracciabilità ➤ Implementazione di un Piano formativo per il mantenimento delle competenze 				

13		Titolo azione formativa			
Grandi Formaggi DOP: non c'è innovazione senza tradizione					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
CONTENTO GIOVANNI - CASEIFICIO		5	Agroalimentare	PUGLIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI	Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla e una prova prestazionale	
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi		➤ Individuare i possibili cambiamenti nel processo produttivo dei formaggi e implementare nuove procedure			

14		Titolo azione formativa			
Green Marketing Management: innovazione e sviluppo delle imprese					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
PANIFICIO AZZURRO		5	Industrie alimentari	CAMPANIA	
PANIFICIO MARGIU			Industrie alimentari		
PANIFICIO PUNZO GABRIELE			Produzione di prodotti di panetteria freschi		
PANIFICIO AZZURRO		5	Industrie alimentari	CAMPANIA	
PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO			Industrie alimentari		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
2	16	Aula corsi interna (8 h) Action Learning (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI	Questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta), e domande aperte	
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi		➤ Progettazione e implementazione di un Piano di Green Marketing orientato all'utilizzo di servizi innovativi e sostenibili per le imprese ➤ Realizzazione di procedure eco-sostenibili per lo smaltimento dei rifiuti			

15		Titolo azione formativa			
Il Business plan a supporto dell'innovazione aziendale					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
CASEIFICIO MEDITERRANEO SOC. COOP.		26	Industrie alimentari	CAMPANIA	
VALLE FIORITA CATERING srl			Alimentari piccola-media industria	PUGLIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
2	24	Aula corsi interna (16 h) Training on the job (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI	Verifiche dell'apprendimento: saranno utilizzati questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta), e domande aperte.	
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Gestione aziendale		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi		➤ Implementare un business plan definendo obiettivi, strategia aziendale e criticità			

16		Titolo azione formativa			
Corso di Panificazione e granicoltura					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
PASTICCERIA PIRO		5	Attività dei servizi di ristorazione	BASILICATA	

Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Alla fine del corso è prevista una prova pratica per la verifica dell'applicazione di tecniche e metodologie di panificazione apprese durante il corso.		
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi		➤ Imparare a panificare in maniera corretta, anche per panificatori che desiderano acquisire maggiore sicurezza e competenza nel trattamento delle materie prime e dei processi produttivi.			

17						Titolo azione formativa			
						Il Made in Italy sul mercato agroalimentare estero			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti		Settore attività		Territorio interessato			
CAFFE		20		Industrie alimentari		CAMPANIA			
L'ALAMBICCO				Industrie delle bevande		PUGLIA			
LA RINASCITA DI LUIGI ROMANO E FIGLI				Industrie alimentari		CAMPANIA			
PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA SRL		5		Produzione di beni e servizi indifferenziati per uso proprio da parte di famiglie e convivenze		CAMPANIA			
FILOVERDE				Commercio ingrosso escluso autoveicoli e motocili		CAMPANIA			
SOCIETA AGRICOLA AVERSANA				Industrie alimentari					
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto				
5	12	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (4 h)	F	Specialistico	Standard-solo formazione				
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento						
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla						
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti					
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto					
Risultati attesi		➤ Creare piani di marketing e di comunicazione per la valorizzazione e la commercializzazione di prodotti tipici locali offrendo nuovi sbocchi di mercato alle imprese regionali							

18						Titolo azione formativa			
						Il Packaging alimentare			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti		Settore attività		Territorio interessato			
ELLEBI SAS DI BIFULCO MICHELE E C.		15		Industrie alimentari		CAMPANIA			
FINSAL S.A.S. DI DE RISO SALVATORE & C.				Industrie delle bevande		CAMPANIA			
SAL DE RISO COSTA D				Industrie alimentari		CAMPANIA			
BOSCO LIQUORI S.R.L.		6		Industrie delle bevande		CALABRIA			
MOKA DRINK S.R.L.				Industrie delle bevande					
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto				
4	16	Aula corsi interna (8 h) Action Learning (8 h)	F	Avanzato	Standard-solo formazione				
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento						
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Verifiche dell'apprendimento: saranno utilizzati questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta).						
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti					
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto					
Risultati attesi		➤ Migliorare il packaging dei prodotti per migliorare la user experience dei clienti e utilizzarla come leva di marketing							

19	Titolo azione formativa				
	Il Project Financing: soggetti, ambiti, strumenti e contratti				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
CASEIFICIO MEDITERRANEO SOC. COOP.		6	Industrie alimentari	CAMPANIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	8	Aula corsi interna (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI		Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla	
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Gestione aziendale-amministrativa		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Implementazione di un project financing basato sulla sponsorizzazione da parte dell'azienda, della ristrutturazione di un vecchio casale del comune di Caselle in Pittari (SA) 				

20	Titolo azione formativa				
	Il project management per l'ottimizzazione dei processi di lavoro				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
ROAN SOCIETA AGRICOLA		5	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	CAMPANIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	24	Aula corsi interna (16 h) Action learning (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Aggiornamento	Durante l'orario di lavoro	SI		Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla e una prova prestazionale	
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Sviluppo professionale all'interno dei team ➢ Migliore reputazione attraverso il raggiungimento dei risultati ➢ Maggiore flessibilità gestionale e maggiore capacità di valutare i rischi ➢ Aumento della qualità e maggiore produttività 				

21	Titolo azione formativa				
	Inglese avanzato				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
ITALCASTAGNE SRL		5	Industrie alimentari	CAMPANIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	40	Aula corsi interna (24 h) Training on the job (16 h)	F	Avanzato	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI		Saranno effettuati dei test di verifica a risposta multipla	
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Lingue		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Implementazione di un ufficio marketing per export 				

22	Titolo azione formativa				
	Inglese Base				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
NOCERA FRUTTA SRL		7	Commercio ingrosso escluso autoveicoli e motocili	CAMPANIA	
SUPER FRUTTA 1 SRL			Commercio ingrosso escluso autoveicoli e motocili		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Action Learning (8 h)	F	Base	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI		Test a risposta multipla e singola	

Tematiche formative	Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti
Lingue	Non prevista	Non previsto
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Potenziamento delle competenze linguistiche ➤ Più elevate e diffuse capacità di apprendimento 	

23	Titolo azione formativa				
	Inglese Specialistico				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
NOCERA FRUTTA SRL		7	Commercio ingrosso escluso autoveicoli e motocili	CAMPANIA	
SUPER FRUTTA 1 SRL			Commercio ingrosso escluso autoveicoli e motocili		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Action Learning (8 h)	F	Base	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI		Test a risposta multipla e singola	
Tematiche formative	Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti		
Lingue	Non prevista		Non previsto		
Risultati attesi	➤ Realizzazione di un catalogo tradotto in lingua inglese per l'ufficio marketing per l'export				

24	Titolo azione formativa				
	Innovation Management: la Lean Production per l'agroalimentare				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
PANIFICIO VERGINE S.A.S.		7	Agroalimentare	CAMPANIA	
PANIFICIO AZZURRO			Industrie alimentari		
PANIFICIO MARGIU			Industrie alimentari		
PANIFICIO PUNZO GABRIELE			Produzione di prodotti di panetteria freschi		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
2	12	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (4 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI		Test di verifica degli apprendimenti a risposta multipla e singola	
Tematiche formative	Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti		
Tecniche di produzione	Non prevista		Non previsto		
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pianificazione, progettazione e gestione di un Piano Lean Production ➤ Adeguamento del sistema produttivo ad un sistema di Lean Production di processo e di prodotto 				

25	Titolo azione formativa				
	Innovation management: qualificazione di prodotto e di processo				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
COOP. LA CONTADINA ARL		11	Industrie alimentari	CAMPANIA	
DOMUS S.R.L.			Industrie alimentari	CALABRIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
2	24	Aula corsi interna (16 h) Action learning (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI		Verifiche dell'apprendimento: saranno utilizzati questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta), e domande aperte.	
Tematiche formative	Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti		
Marketing vendite	Non prevista		Non previsto		

Risultati attesi	➤ Promozione di un processo di "Innovation management" che contribuisca ad aumentare la competitività e i profitti dell'impresa attraverso lo sviluppo di prodotti nuovi, unici e originali.
-------------------------	--

26		Titolo azione formativa			
La programmazione dei cicli produttivi nelle imprese agroalimentari					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
CASEIFICIO ALVANO SAS DI ANTONIO SANSEVERINO		25	Industrie alimentari		CAMPANIA
FINSAL S.A.S. DI DE RISO SALVATORE & C.			Industrie alimentari		
PERANO ENRICO & FIGLI SPA			Industrie alimentari		
SAL DE RISO COSTA D			Industrie alimentari		
VIGLIANTI ANTONIO			Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		
IDEA NATURA SOCIETA		8	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		CAMPANIA
KIWI SUD SOCIET AGRICOLA - IDEA NATURA			Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
6	16	Aula corsi interna (8 h) Action learning (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI		Verifiche dell'apprendimento: saranno utilizzati questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta)	
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Gestione aziendale		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi	➤ Implementazione di un programma di diversificazione dei cicli produttivi ➤ Prontezza nella risposta a diverse richieste del mercato, assecondando le caratteristiche produttive legate alla stagionalità, integrando nei processi anche strumenti di automazione				

27		Titolo azione formativa			
La qualità del prodotto vitivinicolo					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
AZIENDA AGRICOLA S.S. A. CAGGIANO		10	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		CAMPANIA
S. AGOSTINO SOC. COOP. SOCIALE			Agroalimentare		PUGLIA
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
2	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Base	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI			
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Qualità		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi	Implementare nuove tecniche di imbottigliamento per aumentare il rapporto qualità/prezzo del prodotto vitivinicolo.				

28		Titolo azione formativa			
La trasformazione dei prodotti agroalimentari: tecniche e procedure					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
CALABRESE ALESSANDRO		37	Agroalimentare		PUGLIA
L'ALAMBICCO			Industrie delle bevande		
PANIFICIO VERGINE S.A.S.			Agroalimentare		
S. AGOSTINO SOC. COOP. SOCIALE			Agroalimentare		
SAPORI DELL'ANTICA MURGIA			Agroalimentare		
LA FATTORIA BIAGINO			Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		CAMPANIA
MARINO DOC DI MARINO GIUSEPPE			Industrie alimentari		CALABRIA

FURNARIA SAS		5	Agroalimentare		CAMPANIA
VERGARI FABIO			Agroalimentare		
PANIFICIO AZZURRO		5	Industrie alimentari		CAMPANIA
PANIFICIO MARGIU			Industrie alimentari		
PANIFICIO PUNZO GABRIELE			Produzione di prodotti di panetteria freschi		
PANIFICIO AZZURRO		5	Industrie alimentari		CAMPANIA
PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO			Industrie alimentari		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
10	24	Aula corsi interna (16 h) Training on the job (8 h)	A	Avanzato	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Verifiche dell'apprendimento: saranno utilizzati questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta), e prova pratica.
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diminuire i tempi di produzione efficientando il processo, incrementando i volumi senza perdere la qualità esclusiva ottenuta con i metodi di lavorazione artigianale 			

29		Titolo azione formativa			
L'agricoltura di precisione: nuove modalità di gestione del suolo e delle risorse idriche					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
BARONE G.R. MACRI		6	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		CALABRIA
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	32	Aula corsi interna (18 h) Training on the job (14 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Saranno effettuati dei test e/o prove pratiche prestazionali
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Agricoltura		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maggiore precisione, somministrazione mirata di risorse, miglioramento qualitativo e quantitativo del lavoro. ➤ Classificazione della vegetazione. ➤ Individuazione dei tipi di terreno, la vegetazione e le colture con il loro stato di salute. ➤ Analisi e studio di aree. ➤ Creazione di mappe specifiche. ➤ Utilizzo di mappe di prescrizione georeferenziate. 			

30		Titolo azione formativa			
L'agricoltura integrata: metodi e tecniche per soluzioni a basso impatto ambientale					
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
BARONE G.R. MACRI		6	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		CALABRIA
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	28	Aula corsi interna (16 h) Training on the job (12 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Saranno effettuati dei test e/o prove pratiche prestazionali
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Agricoltura		Non prevista		Non previsto	

31		Titolo azione formativa			
Le innovazioni tecnologiche nella produzione agroalimentare					
Aziende interessate		Totale partecipanti	Settore attività		Territorio interessato

		previsti			
BRYO		17	Industrie alimentari	BASILICATA	
CALABRESE ALESSANDRO			Agroalimentare	PUGLIA	
S. AGOSTINO SOC. COOP. SOCIALE			Agroalimentare		
MARINO DOC DI MARINO GIUSEPPE			Industrie alimentari	CALABRIA	
FURNARIA SAS		5	Agroalimentare	CAMPANIA	
VERGARI FABIO			Agroalimentare		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
5	24	Aula corsi interna (16 h) Training on the job (8 h)	A	Avanzato	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI		Verifiche dell'apprendimento: saranno utilizzati questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta).	
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Obiettivi dell'azione	Fornire una panoramica generale sulle innovazioni tecnologiche di processo Identificare i percorsi di adeguamento e orientamento organizzativo Approfondire lo studio dei macchinari di recente introduzione per definirne l'utilizzo sugli standard di filiera				
Coerenza con l'analisi dei fabbisogni	Il corso si propone di trasferire ai partecipanti le conoscenze, abilità e competenze necessarie a riuscire a definire processi di lavoro validi all'integrazione dei nuovi macchinari introdotti in azienda, nel ciclo di produzione.				
Contenuti	Modulo 1 - Le innovazioni tecnologiche <ul style="list-style-type: none"> - Innovazione di prodotto e di processo - Innovazione dei macchinari - L'utilizzo della tecnologia a supporto dei processi di trasformazione Modulo 2 - L'innovazione tecnologica e l'evoluzione del mercato <ul style="list-style-type: none"> - La produzione sostenibile - Analisi dei macchinari 				
Risultati attesi	➤ Efficientare i processi produttivi e sostenere la partecipazione a filiere internazionali per sfruttare canali di distribuzione rivolte verso interessanti aree di mercato				

32		Titolo azione formativa			
		L'etichettatura dei prodotti alimentari biologici			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
CARBONE SRL CONSERVE VEGETALI		10	Industrie alimentari		CAMPANIA
CORAPI VITTORIO & C. S.N.C.			Commercio al dettaglio, escluso quello di autoveicoli e motocili		CALABRIA
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
2	16	Aula corsi interna (8 h) Action learning (8 h)	A	Base	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento	
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI		Verifiche dell'apprendimento: saranno utilizzati questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta).	
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Qualità		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi	Implementare un sistema di etichettatura dei prodotti alimentari biologici che ne garantisca la qualità				

33		Titolo azione formativa			
		L'inglese per il settore agroalimentare			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
FILOVERDE		5	Commercio ingrosso escluso autoveicoli e motocili		CAMPANIA
SOCIETA AGRICOLA AVERSANA			Industrie alimentari		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto

1	24	Aula corsi interna (16 h) Action learning (8 h)	F	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Verifiche dell'apprendimento: prova di scrittura, prova di lettura e comprensione e prova pratica di conversazione
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Lingue		Non prevista		Non previsto	
Obiettivi dell'azione	Trasferire i termini e le espressioni in lingua inglese caratteristiche del lavoro nell'ambito del settore agroalimentare				
Coerenza con l'analisi dei fabbisogni	Diffondere nel personale competenze di comunicazione in lingua inglese per facilitare la interazione tra lavoratori delle aziende all'interno della filiera				

34		Titolo azione formativa			
		L'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
L'ALAMBICCO		6	Industrie delle bevande		PUGLIA
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	F	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Verrà proposta l'analisi di un caso aziendale per verificare l'applicazione delle procedure e dei metodi previsti per il processo di internazionalizzazione
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Gestione aziendale		Non prevista		Non previsto	

35		Titolo azione formativa			
		L'uso razionale dei prodotti fitosanitari			
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
LA FATTORIA BIAGINO		15	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		CAMPANIA
LANARO DARIO			Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		
LEO FLORA COOP. SOC.			Coltivazione di ortaggi		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
2	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Avanzato	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta), e domande aperte
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi	➤ Progettare e implementare un Manuale per il corretto impiego dei prodotti fitosanitari in azienda				

36		Titolo azione formativa			
		La lavorazione dei prodotti lattiero-caseari			
Aziende interessate		Numero partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
CONTENTO GIOVANNI - CASEIFICIO		5	Agroalimentare		PUGLIA
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Prova pratica prestazionale

Tematiche formative	Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti
Tecniche di produzione	Non prevista	Non previsto
Risultati attesi	➤ Riuscire a svolgere in piena autonomia la professione di casaro grazie alle nozioni e alle tecniche acquisite	

37	Titolo azione formativa				
	Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
CAV. UFF. PIETRO GRIMALDI SRL		30	Industrie alimentari	CAMPANIA	
LEO FLORA COOP. SOC.			Coltivazione di ortaggi		
ORTAGGI BUONO			Industrie alimentari		
PODERE DEI LEONI (I e II edizione)			Industrie alimentari		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
5	32	Aula corsi interna (18 h) Training on the job (14 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Saranno effettuati dei test e/o prove pratiche prestazionali
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti		
Qualità		SI	D.M. 30/06/2015		

38	Titolo azione formativa				
	Performance management: la valorizzazione del personale per il successo aziendale				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
ANSELMO S.R.L.		5	Industrie alimentari	CALABRIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	24	Aula corsi interna (16 h) Training on the job (8 h)	A	Base	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Prova pratica prestazionale
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti		
Gestione aziendale		Non prevista	Non previsto		

39	Titolo azione formativa				
	Process & Document Management: soluzioni informatiche per l'ottimizzazione dei processi aziendali				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
GESSYCA GELATI SRL (I e II edizione)		10	Industrie alimentari	PUGLIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	24	Aula corsi interna (16 h) Training on the job (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Prova pratica prestazionale
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti		
Gestione aziendale		Non prevista	Non previsto		

40	Titolo azione formativa				
	Sales Management				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
ESSENZA GLUTINE Srl		6	Industrie alimentari	PUGLIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	32	Aula corsi interna (18 h) Action learning (14 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Prova pratica prestazionale
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti		
Gestione aziendale		Non prevista	Non previsto		

41	Titolo azione formativa				
	Sistemi di gestione Ambientale ISO 14001 e o EMAS				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
CAFFE KICO		6	Industrie alimentari		PUGLIA
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Avanzato	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Saranno effettuati dei test e/o prove pratiche prestazionali
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Qualità		Non prevista		Non previsto	
Obiettivi dell'azione	Pianificare la gestione della Tematica ambientale in relazione ai requisiti previsti sia dalla ISO14001 sia dal Regolamento EMAS, con particolare attenzione ai criteri di valutazione degli impatti ambientali e sullo sviluppo degli Indicatori di Performance Ambientale				

42	Titolo azione formativa				
	Sviluppo risorse umane				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
ESSENZA GLUTINE Srl		6	Industrie alimentari		PUGLIA
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Base	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Per la verifica dell'apprendimento, verrà predisposto una simulazione di un caso per il raggiungimento degli obiettivi condivisi e di gestione dei ruoli professionali e organizzativi.
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Abilità personali		Non prevista		Non previsto	

43	Titolo azione formativa				
	T.U D.lgs 152/06 (testo unico sull'ambiente): disposizioni comuni e principi generali				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
CAFFE KICO		6	Industrie alimentari		PUGLIA
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Avanzato	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione		Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento		Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna		Durante l'orario di lavoro	SI		Test conclusivo di valutazione delle conoscenze in ingresso e in uscita predisposti dal docente
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sviluppo di un approccio volto a cogliere potenzialità e opportunità di crescita per l'azienda ➤ Implementazione di tecniche d'innovazione in chiave eco-sostenibile 				

44	Titolo azione formativa				
	Team working e orientamento al risultato				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
ROAN SOCIETA AGRICOLA		30	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		CAMPANIA
SOC. AGR. DONNA CHIARA SRL			Commercio al dettaglio, escluso quello di autoveicoli e motocili		CAMPANIA
VALLE FIORITA CATERING srl			Industrie alimentari		PUGLIA
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	24	Aula corsi interna (16 h) Training on the job (8 h)	A	Specialistico	Standard-solo formazione

Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Test conclusivo di valutazione delle conoscenze in ingresso e in uscita predisposti dal docente
Tematiche formative	Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti
Gestione aziendale	Non prevista		Non previsto
Risultati attesi	Essere in grado di analizzare e valutare le performance aziendali Essere in grado di ottimizzare la qualità del lavoro in team		

45	Titolo azione formativa				
	Tecniche e pratiche per l'ottimizzazione dei processi produttivi delle imprese agricole				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
CASEIFICIO ALVANO SAS DI ANTONIO SANSEVERINO		30	Industrie alimentari	CAMPANIA	
LANARO DARIO			Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		
LEO FLORA COOP. SOC.			Coltivazione di ortaggi		
PERANO ENRICO & FIGLI SPA			Industrie alimentari		
SAPORI DELL'ANTICA MURGIA			Agroalimentare	PUGLIA	
VIGLIANTI ANTONIO			Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	CALABRIA	
IDEA NATURA SOCIETA		8	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	CAMPANIA	
KIWI SUD SOCIET AGRICOLA - IDEA NATURA			Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
7	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Avanzato	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Verifiche dell'apprendimento: saranno utilizzati questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta).		
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	

46	Titolo azione formativa				
	Tecniche e procedure per la trasformazione dei prodotti agroalimentari				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
CARERI GIUSEPPE		5	Industrie alimentari	CALABRIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Avanzato	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Test conclusivo di valutazione delle conoscenze in ingresso e in uscita predisposti dal docente		
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze		Tipologia di certificazione degli esiti	
Tecniche di produzione		Non prevista		Non previsto	

47	Titolo azione formativa				
	Tracciabilità e rintracciabilità nelle aziende agroalimentari				
Aziende interessate		Numero partecipanti previsti	Settore attività	Territorio interessato	
CARBONE SRL CONSERVE VEGETALI ELLEBI SAS DI BIFULCO MICHELE E C.		10	Industrie alimentari	CAMPANIA	
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
2	16	Aula corsi interna (8 h) Training on the job (8 h)	A	Base	Standard-solo formazione

Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Test conclusivo di valutazione delle conoscenze in ingresso e in uscita predisposti dal docente
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti
Qualità		Non prevista	Non previsto

48	Titolo azione formativa				
	La valorizzazione degli scarti di lavorazione				
Aziende interessate		Totale partecipanti previsti	Settore attività		Territorio interessato
PANIFICIO AZZURRO		5	Industrie alimentari		CAMPANIA
PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO			Industrie alimentari		
Numero edizioni	Ore di corso	Modalità formative	Area tematica	Livello	Tipologia progetto
1	8	Aula corsi interna (8 h)	A	Base	Standard-solo formazione
Finalità dell'azione	Collocazione temporale	Presenza della verifica dell'apprendimento	Modalità di verifica dell'apprendimento		
Formazione interna	Durante l'orario di lavoro	SI	Verifiche dell'apprendimento: saranno utilizzati questionari con domande chiuse, contenenti almeno 10 item, ciascuno con almeno 3 opzioni di risposta (delle quali solo una corretta), e prova pratica.		
Tematiche formative		Modalità di certificazione delle competenze	Tipologia di certificazione degli esiti		
Tecniche di produzione		Non prevista	Non previsto		

3.3 AMBITO DI INTERVENTO

Il Piano INTEGRATE rientra nell'ambito di intervento "Settoriale, di rete e di filiere produttive". Le aziende coinvolte nelle attività formative, afferenti al settore agroalimentare e collocate in quattro regioni del Sud Italia (Campania, Calabria, Basilicata e Puglia), sono 64 e rientrano tra le micro, piccole e medie imprese.

3.4 SOGGETTI ESTERNI QUALIFICATI COINVOLTI

3.4.1 SOGGETTI PARTNER

3.4.2 SOGGETTI DELEGATI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI "ALDO MORO"

TIPOLOGIA DI ORGANISMO E OGGETTO SOCIALE

L'Università degli Studi di Bari è stata istituita con Decreto 9 ottobre 1924 sulle fondamenta delle antiche Scuole Universitarie di Farmacia e di Notariato. Negli anni e a seguito delle leggi di riforma degli ordinamenti didattici universitari vengono istituite le Facoltà di Medicina e Chirurgia, Giurisprudenza, Economia e Commercio, Agraria, Lettere e Filosofia, Scienze Matematiche Fisiche e Naturali, Ingegneria, Magistero, Medicina Veterinaria e Lingue e Letterature Straniere. Con il Piano quadriennale 1986/90 viene prevista la realizzazione di poli universitari a Foggia e a Taranto, ampliando il bacino di utenza. Di particolare rilievo l'attività internazionale e, sul piano delle relazioni scientifiche, l'attivazione di numerosi accordi di cooperazione culturale con Università europee ed americane, nonché un importante accordo con alcune Università della Cina Popolare. L'Ateneo di Bari, inoltre, è anche fondatore e socio di maggioranza del Parco Scientifico e Tecnologico Tecnopolis-CSATA Novus Ortus, istituito nel 1987 dalla trasformazione del Centro Studi ed Applicazioni in Tecnologie Avanzate (CSATA) e conosciuto non solo a livello nazionale ma anche internazionale.

QUALIFICAZIONE NELLE ATTIVITÀ DA SVOLGERE

L'Università degli Studi di Bari è stata designata quale componente del Comitato Tecnico Scientifico, organo deputato al coordinamento scientifico e didattico del Piano. In qualità di partner è coinvolta nelle attività di coordinamento tecnico, scientifico e metodologico per il controllo e la validazione della progettazione formativa, con specifico riferimento agli obiettivi, alle strategie, ai contenuti formativi, all'articolazione delle modalità didattiche e organizzative delle azioni formative, non formative, preparatorie e di accompagnamento.

MOTIVAZIONE DELLA SCELTA/TIPOLOGIA ATTIVITÀ

Tra le principali motivazioni che hanno sollecitato la partecipazione al Piano dell'Università di Bari, un ruolo di primo piano spetta alla

visibilità e all'impegno nell'ambito della ricerca per lo sviluppo e il trasferimento di tecnologie applicate a realtà e contesti aziendali e per la promozione e la valorizzazione di metodologie didattico-formative innovative. Al riguardo diverse sono le iniziative avviate, tra le più significative: l'attivazione di Distretti tecnologici nell'ambito dell'High-Tech, della meccanica e dell'agroalimentare; la partecipazione a progetti di Spin-off per l'innovazione e la ricerca; l'attivazione di tirocini formativi e di orientamento in collaborazione con le imprese del territorio; l'offerta di un servizio di placement alle aziende.

VALORE DEGLI AFFIDAMENTI

L'affidamento è coerente con il valore massimo previsto dall'art. 13 dell'Avviso

I.S.I.S. "ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SECONDARIA GAETANO FILANGIERI" (NA)

TIPOLOGIA DI ORGANISMO E OGGETTO SOCIALE

"Gaetano Filangieri" è un istituto ad indirizzo tecnico-commerciale tecnico che accoglie circa 1.300 studenti distribuiti tra i tre curricula formativi caratterizzanti l'offerta didattica:

- Amministrazione, Finanza e Marketing;
- Sistemi informativi Aziendali;
- Turismo.

L'Istituto è nato negli anni '60 e nel tempo ha saputo coniugare la tradizione della sua storia con le innovazioni che hanno contraddistinto l'evoluzione dell'istituzione scolastica. Una forte attenzione è, infatti, riconosciuta alla dimensione europea dell'istruzione e ad una didattica sostenuta dall'apporto delle nuove tecnologie digitali. I tre principali indirizzi di studio rappresentano a pieno le linee di indirizzo e le strategie dell'Istituto:

- una particolare attenzione per l'innovazione didattica con supporti digitali;
- la ricerca di azioni condivise con altre scuole per progetti di innovazione didattica;
- l'attenzione per una dimensione europea ed internazionale della formazione;
- la cura per l'esercizio di una cittadinanza attiva e di consapevolezza ambientalista;
- lo sviluppo di una comunità aperta al territorio, solidale e inclusiva.

Il percorso formativo in "Amministrazione, Finanza e Marketing" si caratterizza per la cultura tecnico-economica riferita ad ampie aree: i sistemi e i processi aziendali, i macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, l'amministrazione delle imprese, la finanza, il marketing, l'economia sociale. Tali competenze si integrano con le conoscenze linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa inserita nel contesto internazionale.

L'indirizzo economico "Sistemi informativi aziendali" promuove le competenze informatiche, organizzative e tecnologiche per la realizzazione di nuovi programmi, la gestione della comunicazione in rete, le applicazioni e le tecnologie web, funzionali alle procedure di gestione aziendale, ai processi di analisi, allo sviluppo e al controllo di sistemi informativi automatizzati.

L'indirizzo "Turismo" richiama le competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e le competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali. Grande spazio è dedicato alla valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale, oltre che alle competenze linguistiche e informatiche.

QUALIFICAZIONE NELLE ATTIVITÀ DA SVOLGERE

Con riferimento agli indirizzi di studio, l'Istituto "Gaetano Filangieri" ha investito nella definizione di un percorso formativo altamente professionalizzante, orientato al territorio e attento alle innovazioni di settore. I percorsi formativi sono finalizzati allo sviluppo delle competenze comunicative nelle lingue comunitarie e all'acquisizione delle competenze tecnico-operative a supporto dei sistemi aziendali, dell'utilizzo di strumenti di marketing, dell'adeguamento organizzativo e tecnologico alle innovazioni, alla gestione delle risorse umane.

Il ruolo chiave dello sviluppo delle competenze comunicative nelle lingue comunitarie, in particolare, si concretizza al "Gaetano Filangieri" in una ricca offerta di opportunità di studio all'estero, grazie alla partecipazione al programma comunitario Erasmus Plus. Le competenze più propriamente tecnico-operative, trasversali ai tre indirizzi di studio, si traducono in percorsi altamente specializzanti, arricchiti da iniziative svolte in collaborazione con le realtà più rappresentative del tessuto economico-produttivo territoriale e a supporto di una formazione più vicina e in linea con il sistema impresa. Significativa al riguardo è l'attività di stage realizzata presso aziende del territorio (ad esempio, l'azienda "Coelmo Generators" in provincia di Napoli) in cui alle conoscenze specialistiche di settore si affiancano le competenze legate ai temi più recenti che attraversano la gestione d'impresa, con particolare attenzione all'ambiente e al benessere dei lavoratori, alla responsabilità sociale d'impresa, alla valorizzazione delle risorse umane.

L'Istituto, pertanto, rappresenta un valido punto di riferimento per i giovani del territorio e per le numerose realtà imprenditoriali che caratterizzano il tessuto economico-produttivo locale. Oltre alle attività di stage e/o di alternanza scuola-lavoro, degni di nota sono le attività di orientamento alla formazione superiore e al lavoro: l'Istituto, alla luce delle normative recenti, si è attivato come intermediario nei percorsi di transizione dei ragazzi dalla scuola superiore al mercato del lavoro o della formazione universitaria o post-diploma.

MOTIVAZIONE DELLA SCELTA/TIPOLOGIA ATTIVITÀ

L'attenzione a contenuti didattici aggiornati, la notevole esperienza nella formazione, l'elevata conoscenza delle competenze tipiche e innovative dei profili professionali in uscita rendono l'Istituto "Gaetano Filangieri" un partner qualificato per contribuire alla realizzazione delle attività del Piano INTEGRATE. Nello specifico, l'Istituto realizzerà la verifica e certificazione delle competenze in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166) emanato dal Ministero del Lavoro di concerto con il MIUR, con particolare riferimento a quanto richiesto nell'allegato 5 - Soggetti esterni qualificati coinvolti. L'Istituto certificherà i corsi di "HR Management per la valorizzazione delle risorse aziendali", "Il Performance Management: ottimizzare le prestazioni per il successo aziendale" e "La gestione strategica delle risorse umane: pianificazione, organizzazione e sviluppo".

VALORE DEGLI AFFIDAMENTI

L'affidamento è coerente con il valore massimo previsto dall'art. 13 dell'Avviso.

3.5 CARATTERISTICHE DELLE AZIENDE E DEI LAVORATORI DESTINATARI

Il Piano INTEGRATE si rivolge a 64 aziende operanti nel settore agroalimentare (produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti) ed ubicate nelle regioni: Campania, Calabria, Basilicata e Puglia. In particolare 38 di queste aziende sono situate in **Campania**, 12 in **Calabria**, 3 in **Basilicata** e 11 in **Puglia**.



Di seguito la classificazione delle aziende coinvolte, secondo la definizione comunitaria:

- 21 microimprese (con meno di 11 dipendenti);
- 41 piccole imprese (da 11 a 50 dipendenti);
- 2 media impresa (da 51 a 250 dipendenti).

Più specificamente è possibile fare un'ulteriore distribuzione delle aziende per classi dimensionali:

Classi dimensionali	Numero aziende
fino a 10 dipendenti	40
da 11 a 20 dipendenti	14
da 21 a 30 dipendenti	7
oltre 30 dipendenti	3

In dettaglio, delle **38** aziende situate in **Campania**:

- **19** sono microimprese;
- **18** sono piccole imprese;
- **1** sono medie imprese.

Analogamente si ha:

- per la **Calabria**: **10** microimprese e **1** piccola impresa e **1** media impresa;
- per la **Basilicata**: **2** microimprese e **1** piccola impresa;
- per la **Puglia**: **9** microimprese e **2** piccole imprese.

Di seguito il dettaglio tabellare delle principali informazioni relative alle realtà aziendali coinvolte nel Piano INTEGRATE.

Ragione e denominazione sociale	Classificazione	Prima part. (SI/NO)	n. di lavoratori totali	n. di lavoratori destinati alla formazione	Settore di Attività	Regione
AGRICONSERVE REGA SOC. COOP. AGR.	Media Impresa	NO	11	11	Industrie alimentari	Campania
ANSELMO S.R.L.	Micro Impresa	NO	8	6	Industrie alimentari	Calabria
Azienda Agricola S.S. A. Caggiano	Micro Impresa	SI	5	5	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Campania
BARONE G.R. MACRI	Media Impresa	NO	82	10	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti	Calabria

					animali	
BRYO	Piccola Impresa	NO	9	7	Industrie alimentari	Basilicata
CAFFE	Piccola Impresa	NO	14	7	Industrie alimentari	Campania
CAFFE KICO	Piccola Impresa	SI	6	5	Industrie alimentari	Campania
CALABRESE ALESSANDRO		NO	5	5	AGROALIMENTARE	Puglia
CALABRIA FOOD S.R.L.	Micro Impresa	NO	8	5	Industrie alimentari	Calabria
CARBONE SRL CONSERVE VEGETALI	Piccola Impresa	NO	17	7	Industrie alimentari	Campania
CARERI GIUSEPPE	Micro Impresa	NO	6	5	Industrie alimentari	Calabria
CASEIFICIO ALVANO SAS DI ANTONIO SANSEVERINO	Piccola Impresa	NO	6	5	Industrie alimentari	Campania
CASEIFICIO MEDITERRANEO SOC. COOP.	Piccola Impresa	NO	7	6	Industrie alimentari	Campania
CAV. UFF. PIETRO GRIMALDI SRL	Piccola Impresa	NO	9	6	Industrie alimentari	Campania
CONTENTO GIOVANNI - CASEIFICIO		SI	7	5	AGROALIMENTARE	Puglia
COOP. LA CONTADINA ARL	Piccola Impresa	NO	19	5	Industrie alimentari	Campania
CORAPI VITTORIO & C. S.N.C.	Micro Impresa	SI	9	5	Commercio al dettaglio, escluso quello di autoveicoli e motocicli	Calabria
DOMUS S.R.L.	Piccola Impresa	NO	11	6	Industrie alimentari	Calabria
ELLEBI SAS DI BIFULCO MICHELE E C.	Piccola Impresa	NO	5	5	Industrie alimentari	Campania
ESSENZA GLUTINE Srl	Piccola Impresa	NO	7	6	Industrie alimentari	Puglia
FINSAL S.A.S. DI DE RISO SALVATORE & C.	Piccola Impresa	NO	25	7	Industrie alimentari	Campania
GESSYCA GELATI SRL	Piccola Impresa	NO	5	5	Industrie alimentari	Puglia
ITALCASTAGNE SRL	Piccola Impresa	NO	33	5	Industrie alimentari	Campania
L ALAMBICCO	Piccola Impresa	NO	32	6	Industrie delle bevande	Puglia
LA FATTORIA BIAGINO	Piccola Impresa	NO	6	5	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Campania
LA RINASCITA DI LUIGI ROMANO E FIGLI	Piccola Impresa	NO	10	5	Industrie alimentari	Campania
LEO FLORA COOP. SOC.	Piccola impresa	SI	8	5	Coltivazione di ortaggi	Campania
M.D.R. INDUSTRIA DOLCIARIA S.R.L.	Piccola Impresa	NO	16	6	Industrie alimentari	Campania
MARINO DOC DI MARINO GIUSEPPE	Micro Impresa	NO	5	5	Industrie alimentari	Calabria
ORTAGGI BUONO	Piccola Impresa	NO	35	5	Industrie alimentari	Campania
PANIFICIO VERGINE S.A.S.		NO	10	7	AGROALIMENTARE	Puglia
PASTICCERIA PIRO	Micro Impresa	SI	7	5	Attività dei servizi di ristorazione	Basilicata
PASTIFICIO IL MULINO DI GRAGNANO SRL	Piccola Impresa	NO	4	4	Industrie alimentari	Campania
PERANO ENRICO & FIGLI SPA	Media Impresa	NO	116	5	Industrie alimentari	Campania

PODERE DEI LEONI	Piccola Impresa	NO	19	5	Industrie alimentari	Campania
POLI.COM S.R.L.	Micro Impresa	SI	7	5	Industrie alimentari	Calabria
PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA SRL	Piccola Impresa	NO	12	5	Produzione di beni e servizi indifferenziati per uso proprio da parte di famiglie e convivenze	Campania
ROAN SOCIETA AGRICOLA	Piccola Impresa	NO	18	5	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Campania
S. AGOSTINO SOC. COOP. SOCIALE		SI	5	5	AGROALIMENTARE	Puglia
SAL DE RISO COSTA D	Piccola Impresa	NO	40	7	Industrie alimentari	Campania
SALUMIFICIO DELLA LUCANIA SRL		SI	13	5	Attività manifatturiere	Basilicata
SALUMIFICIO MENOTTI S.R.L.	Piccola Impresa	NO	10	5	Industrie alimentari	Calabria
SAPORI DELL ANTICA MURGIA		NO	6	5	AGROALIMENTARE	Puglia
SOC. AGR. DONNA CHIARA SRL	Micro Impresa	NO	8	5	Commercio al dettaglio, escluso quello di autoveicoli e motocicli	Campania
VALLE FIORITA CATERING srl	Piccola Impresa	NO	39	20	Industrie alimentari	Puglia
VESERI SERVICES SOC COOP	Piccola Impresa	NO	122	10	Magazzinaggio e attività di supporto ai trasporti	Campania
VIGLIANTI ANTONIO	Micro Impresa	SI	7	6	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Calabria
ZENONE IOZZINO SRL	Piccola Impresa	NO	5	5	Industrie alimentari	Campania
FILOVERDE	Piccola Impresa	NO	2	2	Commercio ingrosso escluso autoveicoli e motocicli	Campania
SOCIETA AGRICOLA AVERSANA	Piccola Impresa	NO	41	3	Industrie alimentari	Campania
NOCERA FRUTTA SRL	Piccola Impresa	NO	2	2	Commercio ingrosso escluso autoveicoli e motocicli	Campania
SUPER FRUTTA 1 SRL	Piccola Impresa	NO	15	5	Commercio ingrosso escluso autoveicoli e motocicli	Campania
IDEA NATURA SOCIETA	Piccola Impresa	NO	12	3	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Campania
KIWI SUD SOCIET AGRICOLA - IDEA NATURA	Piccola Impresa	NO	11	5	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Campania
LANARO DARIO	Piccola Impresa	NO	6	5	Coltivazioni agricole e produzioni di prodotti animali	Campania
MOLINI PIZZUTI S.R.L.	Micro Impresa	NO	3	3	Industrie alimentari	Campania
BOSCO LIQUORI S.R.L.	Micro Impresa	SI	4	3	Industrie delle bevande	Calabria
MOKA DRINK S.R.L.	Micro Impresa	SI	5	3	Industrie delle bevande	Calabria
FURNARIA SAS		SI	2	2	AGROALIMENTARE	Puglia
VERGARI FABIO		NO	8	3	AGROALIMENTARE	Puglia
PANIFICIO AZZURRO	Piccola Impresa	NO	20	3	Industrie alimentari	Campania
PANIFICIO MARGIU	Piccola Impresa	NO	1	1	Industrie alimentari	Campania
PANIFICIO PUNZO GABRIELE		NO	1	1	Produzione di prodotti di panetteria freschi.	Campania

PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO	Piccola Impresa	NO	3	3	Industrie alimentari	Campania
-----------------------------------	-----------------	----	---	---	----------------------	----------

Tali aziende attraverso la partecipazione al Piano INTEGRATE, garantiranno la formazione a 337 dipendenti, tra cui: 121 lavoratrici donne, 74 tra lavoratori con più di 50 anni, sospesi e stranieri e 69 lavoratori giovani con meno di 30 anni.

<i>Dimensione</i>	raggiunto	raggiunto %
n. di lavoratori in formazione	337	
a) Donne lavoratrici	121	35,9%
b) 50 anni, sospesi, stranieri	74	22,0%
c) Giovani tra 18 e 29	69	20,47%



Di seguito la distribuzione per azienda, della tipologia di lavoratori coinvolti nella formazione:

Ragione e denominazione sociale	n. lavoratori totali	n. lavoratori destinati alla formazione	n. di donne	tot. over 50	sospesi	stranieri	lavoratori con meno di 30 anni
AGRICONSERVE REGA SOC. COOP. AGR.	11	11	2	1			3
ANSELMO S.R.L.	8	6					
AZIENDA AGRICOLA S.S. A. CAGGIANO	5	5	2	1			1
BARONE G.R. MACRI	82	10	4				2
BRYO	9	7	3	3			3
CAFFE	14	7	5	1			1
CAFFE KICO	6	5	1	1			1
CALABRESE ALESSANDRO	5	5					
CALABRIA FOOD S.R.L.	8	5	1				
CARBONE SRL CONSERVE VEGETALI	17	7	6	3		1	1
CARERI GIUSEPPE	6	5	3	2			1
CASEIFICIO ALVANO SAS DI ANTONIO SANSEVERINO	6	5	3	2		1	1
CASEIFICIO MEDITERRANEO SOC. COOP.	7	6	5	4		1	4
CAV. UFF. PIETRO GRIMALDI SRL	9	6	1	1			
CONTENTO GIOVANNI - CASEIFICIO	7	5					

COOP. LA CONTADINA ARL	19	5	2	3			2
CORAPI VITTORIO & C. S.N.C.	9	5					
DOMUS S.R.L.	11	6	3				
ELLEBI SAS DI BIFULCO MICHELE E C.	5	5	3	4		1	2
ESSENZA GLUTINE SRL	7	6	2	1			1
FINSAL S.A.S. DI DE RISO SALVATORE & C.	25	7	3	1			1
GESSYCA GELATI SRL	5	5	1	3			
ITALCASTAGNE SRL	33	5	1	1			1
L ALAMBICCO	32	6		2			
LA FATTORIA BIAGINO	6	5	1	1			1
LA RINASCITA DI LUIGI ROMANO E FIGLI	10	5	2	2			1
LEO FLORA COOP. SOC.	8	5	2	1			1
M.D.R. INDUSTRIA DOLCIARIA S.R.L.	16	6	1	1			2
MARINO DOC DI MARINO GIUSEPPE	5	5	2			2	1
ORTAGGI BUONO	35	5	2	1			1
PANIFICIO VERGINE S.A.S.	10	7	5	2			
PASTICCERIA PIRO	7	5					
PASTIFICIO IL MULINO DI GRAGNANO SRL	4	4	1				1
PERANO ENRICO & FIGLI SPA	116	5	2				2
PODERE DEI LEONI	19	5	2	1			1
POLL.COM S.R.L.	7	5	1	1			1
PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA SRL	12	5	1	1			1
ROAN SOCIETA AGRICOLA	18	5	3	2			2
S. AGOSTINO SOC. COOP. SOCIALE	5	5				1	1
SAL DE RISO COSTA D	40	7	3	1			1
SALUMIFICIO DELLA LUCANIA SRL	13	5					
SALUMIFICIO MENOTTI S.R.L.	10	5	2				
SAPORI DELL ANTICA MURCIA	6	5					2
SOC. AGR. DONNA CHIARA SRL	8	5	2	1			1
VALLE FIORITA CATERING SRL	39	20	6	3			6
VESERI SERVICES SOC COOP	122	10	4	3			4
VIGLIANTI ANTONIO	7	6	3				1
ZENONE IOZZINO SRL	5	5	2	2			2
FILOVERDE	2	2	1				1
SOCIETA AGRICOLA AVERSANA	41	3	1	1			1
NOCERA FRUTTA SRL	2	2	1	1			0

SUPER FRUTTA 1 SRL	15	5	4	1			2
IDEA NATURA SOCIETA	12	3	2				1
KIWI SUD SOCIET AGRICOLA - IDEA NATURA	11	5	3	1			1
LANARO DARIO	6	5	2				1
MOLINI PIZZUTI S.R.L.	3	3	2	1			1
BOSCO LIQUORI S.R.L.	4	3		2			
MOKA DRINK S.R.L.	5	3	1	1			
FURNARIA SAS	2	2	2				
VERGARI FABIO	8	3	2	1			
PANIFICIO AZZURRO	20	3		1			1
PANIFICIO MARGIU	1	1	1				
PANIFICIO PUNZO GABRIELE	1	1					1
PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO	3	3	1				1

3.6 TEMPISTICHE DEL PIANO

Per il Piano INTEGRATE si prevede una durata di 16 mesi, durante i quali saranno sviluppate tutte le attività innanzi prescritte:

- attività preparatorie e di accompagnamento;
- attività non formative;
- attività formative.

Ai sensi delle indicazioni contenute nell'Allegato 5 dell'Avviso 4/2017 è stato elaborato un cronoprogramma delle fasi e delle attività che ripercorre i tempi necessari all'implementazione dell'intero percorso. In particolare, è previsto un periodo di non oltre 13 mesi dalla data di comunicazione di ammissione a finanziamento, per la conclusione delle attività. Le attività formative, a loro volta, dovranno essere realizzate in un periodo di non oltre 12 mesi. Considerato che la comunicazione di ammissione può essere collocata 60 giorni dopo la data di scadenza della presentazione della domanda di finanziamento; a partire da questa si ha il termine perentorio di 35 giorni per l'avvio delle attività formative. Si prevede, infine, che la rendicontazione finale debba essere presentata entro 3 mesi dalla conclusione del Piano, e comunque non oltre 16 mesi dalla ricezione della comunicazione di finanziamento del Piano.

CRONOPROGRAMMA DELLE FASI E DELLE ATTIVITÀ																			
FASI	Presentazione Piano			Ammissione Piano															
	1	2	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ATTIVITA' PREPARATORIE E ACCOMPAGNAMENTO																			
Analisi della domanda																			
Diagnosi dei fabbisogni formativi																			
Predisposizione programmi formativi																			
Definizione metodologie e modelli																			
ATTIVITA' NON FORMATIVE																			
Progettazione																			
Promozione attività del Piano																			
Individuazione, selezione orientamento partecipanti																			
Monitoraggio e valutazione																			
Diffusione e trasferimento																			
ATTIVITA' FORMATIVE																			
Organizzazione delle attività didattiche																			

Immacolata Stizzo	Responsabile Didattico	Esperienza decennale maturata nel campo della formazione continua in qualità di docente/coaching e per le attività di gestione e coordinamento didattico	Incarico professionale
Marta Verolla	Responsabile Monitoraggio e Valutazione	Esperienza maturata nel campo delle attività di monitoraggio e valutazione di piani finanziati a valere su fondi professionali (avvisi del conto di sistema, del contributo aggiuntivo e del conto formazione)	Incarico professionale
Cosimina Pili	Responsabile Progettazione	Esperienza maturata nel campo della formazione continua su attività di progettazione e analisi dei fabbisogni	Incarico professionale
Nadia Landi	Responsabile Comunicazione/Staff segretaria	Esperienza maturata nel campo delle attività di coordinamento della comunicazione nell'ambito di programmi di erogazione della formazione	Incarico professionale

A seguire si riportano nel dettaglio le responsabilità e le funzioni svolte da ciascun componente del gruppo di lavoro appena elencato:

REFERENTE DEL PIANO

Il Referente del Piano ha le seguenti responsabilità:

- supervisione della realizzazione delle azioni progettuali
- controllo dello svolgimento delle attività didattiche;
- gestione delle comunicazioni con Fondimpresa relative alla realizzazione del Piano, utilizzando la piattaforma informatica, così come indicato nelle "Linee Guida alla gestione e rendicontazione del Piano Formativo" (Allegato 9);
- rapporto con il Comitato Paritetico di Pilotaggio e con gli interlocutori sul territorio;
- cooperazione con le imprese beneficiarie e con il Coordinatore didattico per la programmazione delle azioni formative e le attività implicate;
- integrazione delle attività svolte dalle varie funzioni e della loro organizzazione temporale;
- pianificazione in accordo con il CPP, l'organizzazione del Piano e la programmazione esecutiva;
- coordinamento delle attività di disseminazione e divulgazione degli esiti del Piano.

RESPONSABILE DIDATTICO

Il Responsabile didattico contribuisce al programma e al coordinamento operativo del Piano, assicurando l'organicità delle azioni formative e la funzionalità dei processi di lavoro. Nello specifico:

- opera in collaborazione con le imprese beneficiarie e il Referente di Piano per la definizione del calendario degli interventi formativi;
- verifica le prestazioni dei tutor e dei docenti in conformità ai requisiti e agli standard qualitativi stabiliti in fase di progettazione;
- interviene in tutte le principali fasi di erogazione delle azioni formative, al fine di assicurare il regolare svolgimento delle attività didattiche, la loro rispondenza alle specifiche di realizzazione, la corretta tenuta dei registri, la corretta somministrazione delle prove previste per ciascun intervento;
- facilita il raccordo tra l'intervento formativo e le attività preparatorie, d'accompagnamento e non formative;
- rileva gli eventuali scostamenti rispetto alla pianificazione e coordina le opportune azioni correttive;
- predisporre ed effettua le attività conclusive dei corsi, compresa l'emissione degli attestati di partecipazione;
- effettua il monitoraggio in itinere e finale del Piano, con riferimento ai risultati di apprendimento e di valutazione espressi dai partecipanti.

RESPONSABILE AMMINISTRAZIONE, CONTROLLO DI GESTIONE E RENDICONTAZIONE

In ambito amministrativo, il Responsabile verifica la corretta realizzazione dell'intero Piano sovrintendendo alle attività gestionali e finanziarie e coordinando le azioni amministrative e contabili. Tra le principali funzioni esercitate:

- il coordinamento degli aspetti amministrativi del Piano, comprese la raccolta e archiviazione della documentazione per voci di spesa;
- il controllo della gestione e della contabilità di progetto (impegni e pagamenti);

- la gestione della comunicazione con Fondimpresa relativamente agli aspetti economico-finanziari;
- la redazione delle schede di rendicontazione e l'elaborazione del rendiconto finale.

RESPONSABILE DEL MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Il Responsabile di questo ambito di attività, cura il monitoraggio e la valutazione delle azioni formative, non formative e di accompagnamento e ne condivide gli esiti con l'area di direzione e controllo e di coordinamento. A tale scopo, sarà impegnato nelle attività di:

- gestione dei dati di pianificazione, con riferimento alla calendarizzazione delle azioni formative, al numero e alla presenza dei dipendenti beneficiari, alla disponibilità dei docenti;
- predisposizione delle procedure e degli strumenti per la valutazione del percorso formativo;
- monitoraggio procedurale, gestionale ed economico-finanziario, per controllare il flusso delle risorse finanziarie e gli eventuali deviazioni rispetto alle previsioni di spesa.

In fase di certificazione delle competenze, così come previsto dal D.M. 30/06/2015, il Responsabile di Monitoraggio e Valutazione svolgerà funzioni di:

- accompagnamento e supporto alla individuazione e messa in trasparenza delle competenze;
- pianificazione e realizzazione delle attività valutative.

RESPONSABILE DELLA PROGETTAZIONE

Il Responsabile di progettazione, oltre alla predisposizione della progettazione di massima e di dettaglio del Piano, si occupa della:

- preparazione del materiale informativo relativo all'Avviso e ai contenuti del Piano;
- pianificazione e realizzazione delle attività di rilevazione dei fabbisogni formativi;
- redazione dei programmi operativi per la formazione del personale, definendo modelli e metodologie di intervento.

RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE

Il Responsabile della comunicazione collaborerà al coordinamento delle attività di "Promozione delle attività e delle azioni del Piano" e di "Diffusione e trasferimento dei risultati". Tra i principali compiti, la pianificazione e la realizzazione di azioni a supporto della:

- divulgazione di informazioni relative alle modalità di partecipazione all'Avviso e ai contenuti del Piano;
- sensibilizzazione ai temi della formazione continua e alle opportunità di finanziamento previste da Fondimpresa;
- condivisione dei risultati del Piano e diffusione degli esiti della sperimentazione di modelli e buone prassi formative.

IL COORDINAMENTO SCIENTIFICO E DIDATTICO

Ai componenti del team per il Coordinamento Tecnico Scientifico (CTS) del Piano sono attribuite competenze e funzioni coerenti con le linee strategiche e di indirizzo definite in fase di pianificazione/progettazione. Tra i principali compiti, il CTS supervisiona e valida le metodologie intraprese per l'implementazione delle attività del Piano, con riferimento sia alle attività preparatorie e di accompagnamento sia alle attività non formative, nonché alle azioni formative, a garanzia della qualità delle attività programmate.

I professionisti che compongono il CTS si distinguono per la loro certificata qualificazione scientifica e per l'esperienza maturata negli ambiti di intervento del Piano.

Nominativo	Descrizione sintetica del profilo e competenze
DOTT. Giancarlo Tanucci	Il Dott. Tanucci è Professore ordinario di Psicologia del lavoro e delle organizzazioni presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". Laureato in Pedagogia all'Università degli Studi di Urbino, ha conseguito la specializzazione in Psicologia dell'Orientamento scolastico e professionale all'Università Cattolica. Nel corso della carriera accademica e professionale ha ricoperto numerosi incarichi come membro di comitati nazionali ed internazionali e ha assunto importanti funzioni istituzionali come esperto dei processi di orientamento e placement. L'attività didattica e scientifica è valorizzata dalla ricca produzione di volumi, articoli, saggi su molteplici temi. Tra i più significativi: career management ed orientamento professionale, modelli di socializzazione al lavoro e di valorizzazione delle risorse professionali, processi organizzativi e nuove tecnologie, sistemi integrati di valutazione delle risorse umane. Il suo apporto è risultato indispensabile durante l'analisi dei fabbisogni formativi delle aziende protagoniste del Piano e si occuperà della valutazione e validazione delle azioni formative per le tematiche afferenti all'AREA TEMATICA A. QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI
DOTT.SSA Maria Sinatra	Laureata in Lingue e Letterature straniere e in Psicologia sperimentale, La Sinatra, dopo aver ottenuto una Borsa di studio presso il Dipartimento di Scienze Sociali della Goethe - Università di Francoforte, si specializza in Ipnosi clinica e sperimentale, in psicoterapia relazionale e in psicodinamica e psicoanalisi. Negli anni ha svolto incarichi di direzione scientifica presso la facoltà di Lettere e Filosofia - Università di Bari, di presidenza della Magistrale in Progettazione e Gestione formativa nell'era digitale e nella Commissione disciplinare dell'Università di Bari. Nella carriera della Sinatra, si annoverano anche esperienze in organizzazione e gestione delle risorse umane, psicologia culturale delle organizzazioni,

	<p>metodologie della ricerca psicologica e management dell'innovazione. Collaborerà alla progettazione in particolare rispetto agli obiettivi didattici dei corsi afferenti all'area A. QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI connotati da contenuto altamente innovativo, tecnico e tecnologico.</p>
<p>DOtt. Vito Giacalone</p>	<p>Il dott. Vito Giacalone è uno psicologo e psicoterapeuta che svolge la propria attività lavorativa da circa 24 anni, durante i quali ha fatto esperienza di docente universitario, formatore e consulente aziendale, progettista e project per la formazione, psicologo e psicoterapeuta. La sua principale attività (svolta per 22 anni), maturata nell'ambito di corsi formativi sulle competenze soft skills (tecniche di comunicazione e negoziazione, gestione dello stress, motivazione dei collaboratori, team building, leadership, mentoring, ecc.), è quella di formatore del personale nei settori NO profit, pubblico e privato.</p>
	<p>Ruolo nel CTS</p> <ul style="list-style-type: none"> • consultazione, consulenza e orientamento tecnico-scientifico; • indirizzo dell'attività formativa prevista dal Piano; • validazione dei contenuti dei moduli programmati, prestando particolare attenzione alla corrispondenza tra l'attività erogata e i profili dei destinatari, i fabbisogni espressi dalle aziende e le competenze dei formatori; • individuazione dei contenuti del materiale informativo da divulgare in fase di disseminazione dei risultati del Piano.

Il Comitato Tecnico Scientifico di cui è membro il soggetto delegato - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", è incaricato del coordinamento tecnico-metodologico relativo alla progettazione formativa (obiettivi, contenuti, modalità didattiche) e alle attività non formative, preparatorie e di accompagnamento del Piano.

LA STRUTTURA TECNICA A SUPPORTO DELLA REALIZZAZIONE DEL PIANO

Per completare il piano tecnico-organizzativo, le fasi più propriamente operative e di erogazione della didattica si avvalgono delle competenze dello staff di segreteria e del team di docenti.

TEAM DEI DOCENTI

Il team di docenti sarà composto da professionisti esperti nelle materie d'insegnamento, in possesso dei requisiti previsti dall'Avviso all'art. 11. Pertanto, sarà garantita da parte dei docenti un'esperienza di almeno di 5 anni nel settore oggetto della formazione per almeno il 90% del monte ore complessivo e un'esperienza minima di 10 anni per almeno il 30% del monte ore complessivo. I docenti, con il supporto dei tutor e in accordo con il Responsabile didattico, realizzeranno le attività previste per ciascun corso (preparazione dei contenuti, individuazione delle metodologie di apprendimento, realizzazione dei materiali didattici, predisposizione delle prove di valutazione) in armonia con gli obiettivi e gli standard qualitativi definiti in fase di progettazione.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

La segreteria organizzativa si occuperà della predisposizione della documentazione necessaria alla realizzazione delle attività previste dal Piano. Sarà composta da personale che lavorerà in stretta collaborazione con i responsabili delle diverse aree di intervento: Responsabile didattico, Responsabile Amministrazione, Controllo di Gestione e Rendicontazione, Responsabile Monitoraggio e Valutazione, Responsabile Comunicazione, Responsabile Area Commerciale e project Manager.

Ad integrazione delle attività di sviluppo del Piano, un ruolo centrale rivestiranno anche gli operatori impegnati nelle attività di promozione e comunicazione (addetti marketing e account territoriali).

LE SEDI DIDATTICHE

Le attività formative saranno implementate presso le sedi operative delle aziende beneficiarie, dotate dei locali e delle attrezzature necessarie per il corretto ed efficace svolgimento delle attività. Laddove necessario, il soggetto proponente renderà disponibili i locali in proprio possesso, adeguati ad accogliere le attività formative del Piano.

4.2 PROCEDURE DI GESTIONE

Le modalità organizzative e di gestione che prevede il Piano INTEGRATE sono finalizzate a controllare la corretta applicazione delle procedure definite per ogni fase di lavoro e a verificare che ci sia il regolare svolgimento delle azioni formative. Ai sensi delle indicazioni contenute nelle Linee Guida per la gestione e la rendicontazione del Piano formativo, le procedure e gli strumenti operativi adottati sono stati predisposti per:

- un'adeguata valutazione dei contenuti dell'Avviso e dei requisiti necessari per la redazione del Piano formativo. In fase di progettazione, oltre all'acquisizione dell'Avviso e alla realizzazione di una guida alla redazione del Piano, si è provveduto alla formazione degli addetti alla rilevazione dei fabbisogni, all'impianto delle attività a corredo della progettazione (analisi della domanda, attività preparatorie/di accompagnamento e attività non formative, attività di promozione del Piano e diffusione dei risultati, ecc.), alla definizione del budget di Piano, alla individuazione degli enti per la certificazione delle competenze, alla raccolta delle manifestazioni di interesse per ogni azienda coinvolta, all'analisi delle tempistiche di

svolgimento delle attività del Piano, all'aggiornamento dei dispositivi di gestione e controllo. A tale scopo sono stati organizzati incontri e riunioni con i responsabili delle aree coinvolte, oltre che sessioni formative per le attività di rilevazione presso le aziende. Questa fase è culminata nella compilazione del Piano formativo e nella predisposizione degli allegati richiesti da Avviso;

- una corretta gestione delle attività di avvio del Piano, con riferimento alla predisposizione della documentazione burocratico-amministrativa (apertura conto corrente dedicato, richiesta di fidejussione, caricamento dei dati del Piano sul sistema informatico Fondimpresa, ecc.), alla comunicazione dell'avvio delle attività ai soggetti interessati, alla compilazione dei report relativi alle attività preparatorie/di accompagnamento e non formative. In questa fase sarà predisposta una check list di controllo delle attività e un cronoprogramma per la definizione della tempistica di tutti gli interventi da realizzare, compresa la programmazione didattica. Saranno, inoltre, organizzate riunioni di coordinamento con i responsabili delle aree coinvolte e incontri con i docenti da impegnare per le attività formative;
- una proficua erogazione delle attività del Piano, in cui di rilevante importanza saranno gli eventuali aggiornamenti rispetto alla rilevazione dei fabbisogni e dei gap di competenze dei partecipanti. L'erogazione delle attività implica lo sviluppo di una cospicua documentazione relativa alla realizzazione degli interventi formativi e alle attività connesse. In questa fase saranno, inoltre, pianificate ulteriori azioni di promozione e di comunicazione, finalizzate a condividere con le parti interessate e con gli enti presenti sul territorio lo stato di avanzamento del Piano;
- un'accurata verifica del regolare svolgimento delle azioni formative mediante la predisposizione e la raccolta di schede di progettazione per ogni corso, calendari formativi, schede anagrafiche dei partecipanti, materiali didattici, test/questionari di apprendimento e valutazione, registri delle attività formative. Per tutte le attività d'aula è prevista la presenza di un tutor a supporto del lavoro del docente, per l'organizzazione della didattica e la gestione della documentazione (registri, test/questionari, materiale didattico, ecc.) e dei partecipanti. I calendari degli incontri saranno condivisi con i referenti aziendali ed eventualmente aggiornati per conciliare lavoro e formazione. Inoltre, periodicamente il soggetto proponente realizzerà incontri con i docenti e i tutor per monitorare l'andamento delle attività, verificare la coerenza dei contenuti formativi proposti rispetto alla progettazione di Piano, rilevare eventuali criticità;
- un'appropriata attività di rendicontazione, intermedia e finale, in cui sarà realizzata una verifica del budget di spesa sulla base dei costi sostenuti. Il responsabile amministrativo dovrà presentare report a cadenza mensile e trimestrale dei budget per ciascuna fase di attività.

COMITATO PERIPATETICO DI PILOTAGGIO

Il ruolo del Comitato Paritetico di Pilotaggio (CPP) è quello di validare delle attività del Piano condiviso e finanziato, delle progettazioni di periodo e delle attività di indirizzo e di supervisione. Il Comitato, costituito dalle rappresentanze delle parti sociali e insediato prima dell'avvio delle attività del Piano, provvederà all'esercizio delle seguenti funzioni:

- verifica della conformità tra la formazione erogata e la progettazione condivisa;
- approvazione di eventuali variazioni delle aziende beneficiarie o rimodulazioni della progettazione che l'Attuatore intende sottoporre all'autorizzazione di Fondimpresa;
- attestazione delle attività di verifica dell'apprendimento, delle forme di certificazione previste e dell'assenza di formazione richiesta dalla normativa nazionale obbligatoria in materia di formazione.

NOME	ENTE	MAIL	TELEFONO
Gabriele Cardia	Federalimentare	cardia@federalimentare.it	065903380
Luca Rossi	Confindustria Emilia-Romagna	direzione@confind.emr.it	0513399911
Giuseppe Cannistrà	Federalimentare	direzione@confindustria.campania.it	081415664
Gianni Alviti	FAI CISL	federazione.fai@cisl.it	051256841
Stefano Bianchi	FLAI CGIL	stefano.bianchi@flai.it	335756435
Raffaella Sette	UILA UIL	raffaella.sette@uila.it	0685301610

5 SISTEMA DI MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Con i termini **monitoraggio** e **valutazione** si fa riferimento sia a *tecniche di rilevazione di informazioni*, sia a *processi diretti ad analizzare tali informazioni*. Il **monitoraggio** è il sistema informativo che rende disponibili i dati sullo stato di avanzamento dei progetti. La **valutazione** può essere definita *in itinere* ed *ex post* a seconda delle finalità che si prefigge. La **valutazione in itinere** utilizza le informazioni dedotte dal sistema di monitoraggio per stabilire l'esigenza di effettuare modifiche sulle azioni formative o, addirittura, sul percorso

progettuale originario. La **valutazione ex post** si propone di esprimere giudizi complessivi sull'efficacia delle attività e sull'impatto che queste hanno avuto sui beneficiari finali dell'intervento.

SISTEMA DI MONITORAGGIO

Il **sistema di monitoraggio** che FORMAMENTIS SRL – SFIDE SRL – CONSORZIO PLUS prevedono per il Piano INTEGRATE, costituisce lo strumento attraverso il quale si intende produrre, sia in itinere sia nelle fasi successive, un'analisi degli interventi realizzati, al fine di documentarne lo svolgimento e valutarne l'efficacia. In altri termini, sarà effettuato un controllo sul rapporto tra i risultati raggiunti e gli obiettivi prefissati in fase progettuale. Attraverso l'elaborazione di un quadro critico in grado di illustrare il percorso svolto, si effettuerà una valutazione che ne evidenzia le potenzialità e le criticità, ponendosi come utile mezzo di supporto alla gestione, di sostegno all'apprendimento collettivo e d'impulso per il pieno conseguimento degli obiettivi progettuali. Il sistema di monitoraggio pensato per le attività formative del Piano INTEGRATE intende dare evidenza a due macro-dati fondamentali:

- lo stato di avanzamento del piano a livello finanziario, fisico e procedurale, attraverso l'analisi del grado di efficienza col quale vengono raggiunti o meno gli obiettivi prefissati;
- gli elementi informativi capaci di identificare le migliori pratiche utili alla successiva fase di valutazione degli interventi.

Sarà cura dell'ATS, FORMAMENTIS SRL – SFIDE SRL – CONSORZIO PLUS caricare i dati relativi all'intervento formativo (azione formativa, data, orario, tematica, modalità formativa, lavoratori partecipanti, etc.) sulla piattaforma informatica FPF messa a disposizione di Fondimpresa per permettere una vigilanza congiunta tra questa e l'attuatore (ai sensi delle indicazioni dell'Avviso n. 4/2017, *Linee guida alla gestione e rendicontazione del Piano formativo*). Lo scopo della piattaforma è, infatti, quello di condividere e verificare in modo chiaro e congiunto, i dati di pianificazione e di attuazione: azioni formative; calendari delle attività; numero di partecipanti; ore di formazione e presenze dei discenti; numero delle imprese coinvolte; attività non formative e spese sostenute rispetto alle previsioni.

A parte le verifiche effettuate dal Fondo, *in itinere* ed *ex post*, **Formamentis** ha implementato un sistema di monitoraggio e valutazione che raccoglierà le informazioni necessarie atte a predisporre eventuali azioni di ri-orientamento delle attività formative. Le attività di monitoraggio previste dall'attuatore, si articolano in tre diverse fasi:

- Monitoraggio **ex ante** che ha come base le previsioni del **piano di finanziamento** presente in formulario e da indicazioni utili sia per gli indirizzi sia per le azioni del Piano.
- Monitoraggio **in itinere** che sarà realizzato durante lo svolgersi delle attività e vigilerà costantemente sul rapporto tra gli obiettivi raggiunti rispetto ai tempi. Lo scopo è quello di comprendere l'andamento delle azioni che vengono implementate e i passaggi critici o potenziali delle stesse.
- Monitoraggio **ex post** che è relativo alla conclusione delle attività e definisce un quadro finale e di insieme delle capacità di attuazione e realizzazione complessiva del Piano, mettendo in evidenza quali sono le problematiche riscontrate rispetto agli standard previsti.

I tre livelli di controllo sulla base dei quali poter effettuare una verifica *in itinere* delle attività previste dal Piano, sono:

- quello **fisico** che da informazioni relative al numero delle imprese, alla tipologia e ai destinatari, alle azioni formative, al numero e alla durata. Tutti questi dati possono essere reperiti dai registri e dai fogli firmati delle attività formative;
- quello **finanziario** che incrocerà i dati rilevati dal monitoraggio fisico rispetto alle ore di corso e alla frequenza dei partecipanti e li metterà a confronto con quelli preventivati;
- quello **procedurale** rappresentato dai dati sintetici relativi alle modalità e ai tempi di esecuzione delle attività e degli adempimenti di gestione, facendo particolare riferimento alla rendicontazione intermedia e finale del Piano.

L'implementazione delle attività di monitoraggio e valutazione avviene attraverso l'inserimento nel piano di risorse umane alle quali sono attribuiti il compito e la responsabilità di seguire e predisporre l'intero processo. Il gruppo di lavoro, così costituito, sarà composto da:

- **responsabile del sistema di monitoraggio e valutazione;**
- **coordinatore didattico;**
- **responsabile di controllo;**
- **responsabile della gestione e rendicontazione.**

L'idea è quella di non affidare la valutazione ad un processo meramente quantitativo, nel quale sono presi in considerazione i soli indicatori fisici – di realizzazione e di risultato - dell'intervento formativo; bensì di tener conto delle diverse variabili che contribuiscono al raggiungimento dei risultati. Sono questi gli elementi che permetteranno di comprendere in che modo approcciarsi ad eventuali modifiche da effettuare sul programma. Il gruppo di lavoro si prefigge come obiettivo di individuare con gli altri soggetti deputati alla didattica (tutor e docenti) gli strumenti idonei per effettuare valutazioni che abbiano un'impronta non solo quantitativa bensì soprattutto qualitativa, centrata su indicatori che mettano in evidenza il livello di apprendimento dei discenti, la capacità di interagire tra loro in aula e il loro gradimento rispetto ai docenti e alla conduzione della didattica. Gli

strumenti per il monitoraggio del progetto che **Formamentis** prevede di adottare in autonomia, nel rispetto delle indicazioni raccolte nelle *Linee guida dell'Avviso n. 4/2017*, sono i seguenti:

- schede di progetto;
- schede di rilevazione delle fasi intermedie
- schede di rilevazione della fase finale;
- indicatori di realizzazione e di risultato;
- linee guida del monitoraggio per la gestione della procedura di raccolta informazioni.

5.1

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO E DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

A conclusione degli interventi (valutazione ex post), ove la rilevazione includerà:

- 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.

Il piano intende ottimizzare e qualificare i processi gestionali delle aziende che hanno la necessità di migliorare i propri standard competitivi ottimizzando i sistemi di gestione di qualità interni in un'ottica di eco-sostenibilità e ad alta connotazione innovativa. Attraverso l'analisi dei fabbisogni formativi di ogni azienda è stato possibile strutturare un'adeguata progettazione delle attività calate sulle realtà aziendali e sulle evidenti necessità formative emerse, sviluppando contenuti, metodologie didattiche e durata rispetto alle specifiche caratteristiche pervenute.

I percorsi formativi prevedono forme di verifica dell'apprendimento e modalità di certificazione delle competenze legate alla qualifica professionale di appartenenza, realizzando un percorso virtuoso di apprendimento per il pieno raggiungimento dei risultati attesi.

La certificazione delle competenze verrà attestata e validata secondo le modalità operative predisposte dal D.M. del 30/06/2015 n.166 sul riconoscimento del Repertorio delle Qualifiche Professionali, tenendo conto dell'Accordo Stato-Regioni del 22/01/2015. Per la valutazione e l'attestazione delle competenze, in linea con le indicazioni contenute nel D.M. 30/06/2015 e con le disposizioni del sistema "SCRIVERE - Sistema di Certificazione Regionale di Individuazione Validazione e Riconoscimento delle Esperienze", il presente Piano si avvarrà della collaborazione di un Organismo di Parte Terza in possesso di comprovata capacità ed esperienza curriculare idonea ad accertare e certificare le competenze acquisite dai lavoratori. Tali apprendimenti verranno inseriti nel Documento di Validazione delle Competenze.

La compagine proponente costituirà Commissioni abilitate dal Comitato Paritetico con la presenza di:

- un Tecnico della pianificazione e realizzazione delle Attività Valutative (TAV);
- un Tecnico di accompagnamento all'individuazione e messa in trasparenza delle competenze (TACIT);

qualificati dalla Regione Campania, che assicurino il rispetto dei principi di terzietà, indipendenza, pertinenza dell'esperienza professionale in relazione agli oggetti di apprendimento indicati nell'attestato, 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. Il processo di valutazione e certificazione delle competenze ricade tra le responsabilità del Comitato di Gestione, che definisce gli indicatori in termini di input ed output dei processi misurati e gli elementi costitutivi principali. Le attività vengono condotte su base informatizzata che permette di evidenziare in tempi congrui le eventuali criticità; la responsabilità di tale sistema di rilevazione è attribuita al Responsabile del Piano che condivide poi con il Responsabile del Controllo di Gestione le necessità di interventi correttivi.

Il processo di certificazione delle competenze seguirà le seguenti fasi operative:

1. **VALIDAZIONE DEI PROGRAMMA FORMATIVI:** per ogni azione formativa è stata realizzata una macro e una micro progettazione dei contenuti, in fase di progettazione, che è stata sottoposta alla valutazione della Commissione. Successivamente ha analizzato la correlazione tra i contenuti formativi progettati e le 5 competenze illustrate nel Repertorio suddivise a loro volta in Abilità Minime e Conoscenze Essenziali. In questo modo la Commissione di Esperti verificherà l'eshaustività dell'azione formativa rispetto alle capacità e competenze tecniche e specifiche richieste dalla figura professionale in uscita.
2. **PREDISPOSIZIONE DI UNA PROVA PRESTAZIONALE:** in seguito alla validazione del programma formativo, il docente/i deputato ad erogare il corso predisporrà una prova prestazionale per testare l'apprendimento delle conoscenze dei partecipanti.
3. **VALUTAZIONE DELLA PROVA PRESTAZIONALE:** la Commissione procederà alla valutazione della prova prestazionale e, in base ai punteggi raggiunti da ogni discente, provvederà alla compilazione degli allegati preposti, per la validazione del processo di acquisizione delle competenze collegata al Quadro di Riferimento Nazionale ai fini del riconoscimento. Successivamente si attesterà l'esito della procedura di

certificazione delle competenze, riportando le competenze acquisite e accertate con la modalità definita in sede di progettazione del Piano, che in questo caso è agganciata allo svolgimento della prova prestazionale.

La certificazione delle competenze, al termine delle attività formative, risulterà dell'11,38% del totale delle ore Piano ai sensi dell'Avviso 4/2017 di Fondimpresa. Di seguito le azioni che prevedono la certificazione:

Prospetto delle azioni formative con con certificazione

Azione formativa	Durata in ore	ED.	TOT.
Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	32	5	160
BRC Global Standard for Food Safety e IFS Logistic: criteri applicativi	24	4	96
		TOTALE	256