

**VERBALE DEL COMITATO PARITETICO DI PILOTAGGIO DEL 27/03/2018 n. 7**

**Soggetto Attuatore:**

**ATI con capofila Sfide Srl e mandante Consorzio Plus**

**Codice e titolo del Piano Formativo: AVS/010H/16 "P.L.U.M.P. (Professionalizzare l'ecceLlenza prodUttiva agroaliMentare per la comPetitività)"**

**Partecipanti:**

**Componenti Comitato Paritetico di Pilotaggio:**

Nome e Cognome	Ruolo	Organismo di appartenenza	Telefono, fax, e-mail	Titolare o supplente
1. Gabriele Cardia	Resp. struttura sindacale e di coordinamento	Federalimentare	<a href="mailto:cardia@federalimentare.it">cardia@federalimentare.it</a> - 065903507	T
2. Giuseppe Cannistrà	Rappresentante datoriale	Federalimentare	<a href="mailto:giuseppe.cannistra@email.it">giuseppe.cannistra@email.it</a> - 3384297942	T
3. Luca Rossi	Direttore Generale	Confindustria Emilia Romagna	<a href="mailto:direzione@confind.emr.it">direzione@confind.emr.it</a> - 05143399920	T
4. Gianni Alviti	Rappresentante sindacale	FAI CISL	<a href="mailto:gianni.alviti@cisl.it">gianni.alviti@cisl.it</a> - 3489022136	T
5. Stefano Bianchi	Resp. Formazione Professionale	FLAI CGIL	<a href="mailto:Stefano.bianchi@flai.it">Stefano.bianchi@flai.it</a> - 335756435	T
6. Raffaella Sette	Rappresentante sindacale	UILA UIL	<a href="mailto:raffaellasette@uila.it">raffaellasette@uila.it</a> - 0685301610	T

**Altri partecipanti**

Nome e Cognome	Ruolo	Organismo di appartenenza	Telefono, fax, e-mail	Titolare o supplente
1.				T o S
2.				

**Ordine del Giorno:**

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

**MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO<sup>1</sup>**

Si rimanda al Regolamento approvato in data 18/01/2017

**INDIRIZZI ATTUATIVI<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> SI RICORDA CHE IL COMITATO DEVE DEFINIRE LE PROPRIE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO ED INIZIARE I PROPRI LAVORI PRIMA DELL'AVVIO DELL'ATTIVITÀ DEL PIANO.

**Documenti esaminati:**

- 1 Attestati rilasciati per la certificazione delle competenze
- 2 Elenco riepilogativo delle aziende aderenti nuove e rinunciatricie al piano

**Indirizzi assunti** (descrizione e motivazione sintetica)

**PROGETTAZIONE DI PERIODO<sup>3</sup>**

**Documenti esaminati:** Formulario Progettazione di periodo n. \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ al \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ con allegati.

**Decisione assunta:**  **Approvazione**     **Parere sfavorevole**     **Rinvio per integrazioni**

**Motivazione sintetica** (con indicazione della conformità al programma delle attività formative del Piano approvato e della coerenza con i fabbisogni e le aree tematiche del Piano delle ulteriori azioni formative che non erano dettagliate nel Piano, o delle ragioni del parere sfavorevole o di rinvio per integrazioni).

(attestazione da riportare solo nel verbale della riunione in cui viene approvata la prima progettazione di periodo)  
 Il Comitato attesta inoltre che la prima progettazione di periodo approvata contiene tutta la progettazione di dettaglio riportata nel Formulario di presentazione del Piano formativo **con azioni formative esattamente corrispondenti a quelle presenti nella progettazione di dettaglio** riportata nel Piano approvato.

**VARIAZIONI<sup>4</sup>**

TIPOLOGIA	DOCUMENTI ESAMINATI
<p><input type="checkbox"/> Modifica, di qualsiasi tipo o entità, ad azioni formative previste nella progettazione di dettaglio descritta nel paragrafo 3.2.3 del "Formulario di Presentazione del Piano", approvate con la prima progettazione di periodo, in coerenza con i fabbisogni e le aree tematiche del Piano e nel rispetto delle condizioni previste nel paragrafo 2.2.7 delle "Linee Guida".</p>	<p>1. Relazione tecnica esplicativa del Soggetto Attuatore.                      2. Progettazione di periodo n. _____ rimodulata.</p>
<p><input type="checkbox"/> Inserimento di nuove azioni formative, in coerenza con i fabbisogni e le aree tematiche del Piano e nel rispetto delle condizioni previste nel paragrafo 2.2.7 delle "Linee Guida".</p>	<p>1. Relazione tecnica esplicativa del Soggetto Attuatore.                      2. Progettazione di periodo n. _____ rimodulata.</p>
<p><input type="checkbox"/> Modifica, di qualsiasi tipo o entità, ad azioni formative della progettazione di periodo che non rientravano nella progettazione di dettaglio descritta nel paragrafo 3.2.3 del "Formulario di Presentazione del Piano", in coerenza con i fabbisogni e le aree tematiche del Piano e nel rispetto delle condizioni previste nel paragrafo 2.2.7 delle</p>	<p>1. Relazione tecnica esplicativa del Soggetto Attuatore.                      2. Progettazione di periodo n. _____ rimodulata.</p>

<sup>2</sup> Utilizzare e compilare questa sezione solo se il punto è all'ordine del giorno della seduta.

<sup>3</sup> Utilizzare e compilare questa sezione solo se il punto è all'ordine del giorno della seduta.

<sup>4</sup> Utilizzare e compilare questa sezione solo se è il punto all'ordine del giorno della seduta. Barrare la/e tipologia/e interessata/e.

2 48  13/4/

"Linee Guida":	
<input type="checkbox"/> Variazioni delle imprese aderenti beneficiarie, nel rispetto delle condizioni previste nel paragrafo 2.2.7 delle "Linee Guida".	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1. Relazione del Soggetto Attuatore che evidenzia la sussistenza delle condizioni previste nel paragrafo 2.2.7 delle "Linee Guida".</li> <li>2. Dichiarazione di partecipazione delle nuove imprese beneficiarie (Allegato n. 15 delle Linee Guida).</li> <li>3. Dichiarazione di Rinuncia alla partecipazione al Piano formativo e al finanziamento di Fondimpresa da parte della/e Azienda/e da sostituire, (Allegato n. 16 delle "Linee Guida").</li> <li>4. File Excel "Aziende beneficiarie subentranti" (Allegato n. 14 bis delle "Linee Guida").</li> </ol>
<input type="checkbox"/> Altro (specificare)	1. ....

**Decisione assunta:**  **Approvazione**                       **Parere sfavorevole**                       **Rinvio per integrazioni**

**Motivazione sintetica della decisione**  
(nel rispetto delle indicazioni e delle condizioni dell'Avviso e delle Linee Guida)

**ALTRI PUNTI ALL'ORDINE DEL GIORNO <sup>5</sup>**

**INFORMAZIONI E OSSERVAZIONI SULL'AVVENUTA FORMAZIONE**

(PER CIASCUNA RIUNIONE DEL COMITATO IN FASE DI MONITORAGGIO DEL PIANO DEVE ESSERE FORNITA L'ATTESTAZIONE RICHIESTA NEL PRIMO RIQUADRO "NELLA FASE DI SVOLGIMENTO DEL PIANO". NEI RELATIVI VERBALI NON VA QUINDI RIPORTATO IL SECONDO RIQUADRO: "A CONCLUSIONE DEL PIANO".

AL TERMINE DELLE ATTIVITÀ DEL PIANO IL COMITATO DEVE RIUNIRSI PER FORNIRE L'ATTESTAZIONE RICHIESTA NEL SECONDO RIQUADRO "A CONCLUSIONE DEL PIANO". NEL RELATIVO VERBALE NON VA QUINDI RIPORTATO IL PRIMO RIQUADRO: "NELLA FASE DI SVOLGIMENTO DEL PIANO").

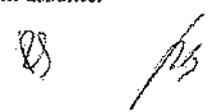
**NELLA FASE DI SVOLGIMENTO DEL PIANO**

Il Comitato comunica a Fondimpresa che la formazione sinora svolta risulta essere stata realizzata in modo rispondente alle previsioni del Piano e delle progettazioni di periodo, evidenziando quanto segue:

.....



<sup>5</sup> Per ogni ulteriore punto all'ordine del giorno (indirizzi attuativi, supervisione, informazioni a supporto dell'avvenuta formazione, etc.), indicare i documenti esaminati ed allegati e le eventuali decisioni assunte.



**A CONCLUSIONE DEL PIANO**

Il Comitato comunica a Fondimpresa che la formazione svolta nel Piano risulta essere stata realizzata in modo rispondente alle previsioni del Piano e delle progettazioni di periodo, evidenziando quanto segue:

LE AZIENDE ADERENTI A FONDIMPRESA BENEFICIARIE DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA DEL PIANO P.L.U.M.P. (Professionalizzare l'eccellenza produttiva agroalimentare per la competitività) SONO PARI A N. 56;

- LE ATTIVITÀ FORMATIVE SI SONO SVOLTE NELL'ARCO TEMPORALE COMPRESO TRA IL 06/2/2017 ED IL 18/12/2017;

- IL NUMERO COMPLESSIVO DEI DESTINATARI DELLA FORMAZIONE NEL PIANO È STATO PARI A 318 DI CUI N. 117 DONNE, N.91 LAVORATORI SVANTAGGIATI NELL'ACCESSO ALLA FORMAZIONE E N. 68 LAVORATORI DI ETÀ = 0 < A 29 ANNI

- LE AZIONI REALIZZATE NEL PIANO SONO STATE PARI A N. 92;

- LE ORE COMPLESSIVE SVOLTE SONO STATE 1790 DI CUI 684 IN MODALITÀ DIVERSE DALL'AULA;

- LE AZIONI FORMATIVE CHE HANNO PREVISTO IL RILASCIO DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE SONO STATE N. 18 PER UN TOTALE DI N. 480 ORE;

- LE ORE SVOLTE IN MODALITÀ INTERAZIENDALE SONO STATE N. 268.

**IL COMITATO, IN PARTICOLARE, RILEVA ED ATTESTA:**

**1- VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO**

- LE OPERAZIONI DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO DEI PARTECIPANTI SONO STATE SVOLTE SU TUTTE LE AZIONI FORMATIVE DI DURATA SUPERIORE A 24 ORE, HANNO RIGUARDATO N. 5 AZIONI FORMATIVE DEL PIANO, PER UN TOTALE DI 182 ORE DI CORSO E SONO STATE ESEGUITE NELLE SEGUENTI FORME, CORRISPONDENTI A QUANTO CONDIVISO TRA LE PARTI, NEL PIANO E NELLA/E PROGETTAZIONE/I APPROVATA/E DAL COMITATO:

...  
(elencare, per ciascuna azione interessata, le modalità di verifica dell'apprendimento, il numero di ore svolte, il n. di lavoratori partecipanti e la % di partecipanti che hanno superato la verifica).

ID	TITOLO AZIONE	MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO	ORE	N° LAVORATORI PARTECIPANTI	N° LAVORATORI che hanno superato la prova	% SUPERAMENTO PROVA
1476888	Il Packaging alimentare	Test finale	40	20	18	90%
1476794	Activity Based Costing analisi e bilancio aziendale	Test finale	32	8	7	88%
1476892	Il Packaging alimentare	Test finale	40	5	5	100%
1476898	Il Packaging alimentare	Test finale	40	6	6	100%
1476532	Innovazione e sviluppo: strategie di finanziamento per le aziende agricole	Test finale	30	5	4	80%

**2 – CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**(DA COMPILARE SOLO SE NEL PIANO SONO PREVISTE AZIONI FORMATIVE  
CON CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE)

- LE OPERAZIONI DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE DAI PARTECIPANTI IN RELAZIONE A N. 24 AZIONI FORMATIVE DEL PIANO, PER UN TOTALE DI 480 ORE DI CORSO, SONO STATE ESEGUITE NELLE SEGUENTI FORME:

ID	TITOLO AZIONE	ORE	MODALITA' DI CERTIFICAZIONE	FORMA DI CERTIFICAZIONE	N. PARTECIPANTI	N. DISCENTI PER I QUALI VE' STATA L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	% PARTECIPANTI CHE HANNO SUPERATO LA VERIFICA
1476741	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	5	5	100%
1476742	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	6	5	83%
1476745	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	7	6	86%
1476747	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza	Attestato di certificazione delle	4	4	100%

			def DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento.	<i>competenze acquisite</i>			
1476749	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento.	<i>Attestato di certificazione delle competenze acquisite</i>	5	4	80%
1476751	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento.	<i>Attestato di certificazione delle competenze acquisite</i>	5	5	100%
1476756	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento.	<i>Attestato di certificazione delle competenze acquisite</i>	4	4	100%
1476732	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti	<i>Attestato di certificazione delle competenze acquisite</i>	8	6	75%

			validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento				
1476733	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	5	4	80%
1476758	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	5	4	80%
1477361	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	7	6	86%
1477362	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	8	5	63%

			ne di un test di verifica dell'apprendimento				
1476763	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	5	5	100%
1477363	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	8	6	75%
1477364	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	6	5	83%
1477366	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	5	5	100%

			ento				
1477367	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discendenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	6	4	67%
1477368	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discendenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	17	10	59%
1476764	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discendenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	6	5	83%
1477365	Le certificazioni di qualità del settore agroalimentare: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT, CCPB	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discendenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	5	5	100%
1476735	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC,	24	Certificazione rilasciata in	Attestato di certificazione	5	5	100%

	IFS)		ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	delle competenze acquisite			
1476766	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	6	5	83%
1476737	Sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	24	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	7	6	86%
1476768	Sistemi di certificazione sicurezza alimentare: ISO 22000:2005 22005:2008	16	Certificazione rilasciata in ottemperanza del DM del 30 Giugno 2015 a tutti i discenti validi ed idonei in seguito alla somministrazione di un test di verifica dell'apprendimento	Attestato di certificazione delle competenze acquisite	6	5	83%

88

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

(elencare, per ciascuna azione interessata:

- le forme di certificazione delle competenze;
- la loro rispondenza alla normativa regionale in materia - ove esistente e applicabile alle competenze da acquisire - o, in mancanza, la loro rispondenza alle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano e/o nell'ambito del Comitato paritetico di Pilotaggio, in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015 (GURI 20.07.2015 n. 166), come da Accordo Stato Regioni del 22 gennaio 2015;
- il n. di ore svolte, il n. di lavoratori partecipanti e la % di partecipanti che hanno ottenuto la certificazione).

### 3 – ATTIVITA' DI FORMAZIONE DIRETTAMENTE IN PRODUZIONE

(compilare uno dei due punti seguenti, cassando l'altro, a seconda che nel Piano non siano state svolte ore di formazione in produzione o siano invece state effettuate)

- X Nel Piano non sono state svolte ore di formazione direttamente in produzione.
- ~~Nel Piano sono state svolte ore di formazione direttamente in produzione nelle seguenti azioni formative, non conteggiate nel totale delle ore di corso inserito sul sistema informatico di gestione del Piano nella scheda e nel calendario e nel registro dell'azione:~~

ID Azione	Titolo dell'Azione Formativa	Durata (ore) della formazione in produzione	N. Partecipanti

### 4 –NORMATIVA NAZIONALE OBBLIGATORIA IN MATERIA DI FORMAZIONE

NEL PIANO NON SONO STATE SVOLTE AZIONI FORMATIVE CHE LE IMPRESE BENEFICIARIE DOVEVANO REALIZZARE PER CONFORMARSI ALLA NORMATIVA NAZIONALE OBBLIGATORIA IN MATERIA DI FORMAZIONE .



I documenti esaminati nei punti all'ordine del giorno sopra riportati sono allegati al presente verbale e ne costituiscono parte integrante.

**Firme componenti del Comitato**

Nome e Cognome	Firma
1. Gabriele Cardia	Giuseppe Cannistrà
2. Giuseppe Cannistrà	Giuseppe Cannistrà
3. Luca Rossi	Giuseppe Cannistrà
4. Gianni Alviti	Alviti
5. Stefano Bianchi	Bianchi
6. Raffaella Sette	Raffaella Sette

ELENCO RIEPILOGATIVO AGGIORNATO IMPRESE ADERENTI CHE HANNO RILASCIATO LE DICHIARAZIONI DI PARTECIPAZIONE AL PIANO								
ID Piano	Codice Piano AVS/010H/16	Soggetto Attuatore ATi con capofila Side Srl e mandante Consorzio Plus	Stabilimenti/interessato/ al Piano (Provincia/e)	N. Totale dipendenti	N. dipendenti destinatari della formazione	Dichiarazione di partecipazione al Piano: A (Allegata al Piano presentato); N (Nuova, non allegata al Piano presentato); R (Ritirata)	Data di dichiarazione	Maticola INPS
		Denominazione Impresa						
		Codice fiscale Impresa						
		0159290712	FG	20	5	A		
		05321960659	SA	10	5	A		
		04637729659	SA	41	8	A		
		04473401216	NA	4	3	A		
		02822150807	RC	8	7	A		
		FRSNNAT5R69E483E	PZ	17	5	A		
		02423230614	CE	28	5	A		
		01818710632	NA	85	14	A		
		05206530659	SA	12	6	A		
		PPLRSR49A08H58U	RC	5	5	A		
		03066910047	NA	16	7	A		
		04935750655	SA	33	15	A		
		01745590701	SA	5	4	A		
		MRNGPP68C27M018D	RC	5	5	A		
		CRRGPP71S27H224W	RC	4	4	A		
		VRGFBABH09F804F	LE	5	5	A		
		01778710747	BR	18	5	A		
		01026600659	SA	5	5	A		
		FRRGRD49S29F842L	LE	5	5	A		
		03740790658	SA	1	1	A		
		00488890789	CS	8	6	A		
		00170379654	SA	116	8	A		
		05182590652	SA	10	6	A		
		LRNDMMN75T04C424M	BR	5	5	A		

*[Handwritten signatures and initials]*

ELENCO RIEPILOGATIVO AGGIORNATO IMPRESE ADERENTI CHE HANNO RILASCIATO LE DICHIARAZIONI DI PARTECIPAZIONE AL PIANO.

ID Piano	Codice Piano AVS/010H/16	Soggetto Attuatore ATI con capofila Sida Srl e mandante Consorzio Plus	Stabilimenti interessati al Piano (Provinciale)	N. Totale dipendenti	N. dipendenti destinatari della formazione	Dichiarazione di partecipazione al Piano:	Data di dichiarazione di partecipazione Allegato 15 (solo in caso di Azienda Nuova subentrata)	Matricola INPS
		Denominazione Impresa	SA	7	5	R		
		BISCONTI ANTONIO	SA	6	3	A		
		PANIFICIO AZZURRO DI FUNZO ENRICO	NA	2	2	A		
		CARERI S.A.S. DI CARERI FERDINANDO & C.	RC	1	1	A		
		MARGIU' DI GIUSEPPE PINZO & CO. SAS	NA	120	6	A		
		VERDEORO SOC. COOP. PRODUTTORI ORTOFRUTTICOLI	CS	7	6	A		
		BUJETI MARIA ANNA	RC	16	8	A		
		L'ALAMBICCO SOCIETA' COOPERATIVA	BA	48	11	A		
		BARONE G.R. MAGRI S.R.L.	RC	20	5	A		
		FRUTTITALIA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	MT	5	5	A		
		AGRITAL	SA	12	10	A		
		PANIFICIO VERGINE GIUSEPPE & EZIO SAS	LE	6	6	A		
		CASEIFICIO ALIVANO DI A. SANSEVERINO & C.	SA	5	5	A		
		AZIENDA AGRICOLA GIULIANO ANTONIO	SA	70	12	A		
		SAPORI DI NAPOLI	NA	14	5	A		
		DEIS	FG	14	5	A		
		INTERCAF	SA	14	5	A		
		CASA VINICOLA ERRICO DI ERRICO VINCENZO	FG	8	8	R		
		STATTI S.R.L.	CZ	6	5	A		
		CONSORZIO AGRICOLTURA BIOLOGICA CAMPANIA ITALIA	SA	11	5	A		
		NETTUNO SEA FOOD SRL	BR	13	5	A		
		M.D.R. INDUSTRIA	SA	7	4	A		
		Lauret srl	MT	29	6	A		
		ESSENZA GLUTINE SRL	BA	9	5	A		
		TRE C SRL	BR	9	6	A		
		CANTINE M'CUOMO GRAN FUIORE DIVINA COSTIERA	SA	5	5	A		
		PUNZO GABRIELE	NA	2	2	A		
		BARBA COSMO	SA	9	7	A		
		GRILLO SRL	FG	9	5	A		
		Agritounst Mareide di Puillano Maria	RC	19	8	N	11/09/2017	3104563718
		C O NSER VIER A SUD S.R. L.	NA	3	3	N	11/09/2017	AG00002032
		F.LLI STARAGE SRL	NA	3	3	N	27/09/2017	5136357789
		SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE F.LLI SANTORSOLA	SA	9	5	N	25/09/2017	7203515177
		GIO.MER S.R.L.	MT	30	10	N	27/09/2017	AG00005645
		IACULLI ANTONIO	FG	5	5	N	29/09/2017	3108947950
			FG	7	5	N	29/09/2017	3103808690

*[Handwritten signature]*

**Verbale sessione di lavoro comune**

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

**Tipologia**

attività non formative  attività preparatorie e di accompagnamento

X lavoro di gruppo  riunione  incontro  altro

**Partecipanti**

Cognome e nome	Organismo	Ruolo
1. Cardia Gabriele	Federalimentare	Resp. struttura sindacale e di coordinamento
2. Cannistrà Giuseppe	Federalimentare	Rappresentante datoriale
3. Rossi Luca	Confindustria Emilia Romagna	Direttore Generale
4. Alviti Gianni	FAT CISL	Rappresentante sindacale
5. Bianchi Stefano	FLAI CGIL	Resp. Formazione Professionale
6. Sette Raffaella	UILA UIL	Rappresentante sindacale
	<b>Data 27/03/2018</b>	<b>Durata ore _____</b> dalle ore _____ alle ore _____

**Oggetto**

1. Analisi del report di monitoraggio del Piano
2. Analisi degli obiettivi e risultati raggiunti

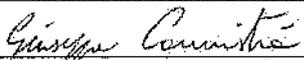
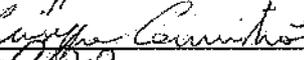
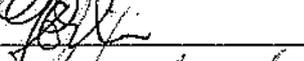
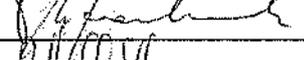
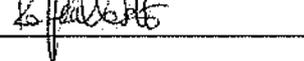
**Sintesi argomenti trattati (per ciascun punto in oggetto)**

- OBIETTIVI DEL PIANO
- ADEGUATEZZA DEI FABBISOGNI FORMATIVI RILEVATI RISPETTO AGLI OBIETTIVI E ALLE FINALITA' DEL PIANO
- COERENZA DELLA PROGETTAZIONE DELLE ATTIVITA' FORMATIVE RISPETTO AI FABBISOGNI RILEVATI E ALLE FINALITA' DEL PIANO
- DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE GLI ESITI DELLA VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO
- PUNTI DI FORZA DEL PIANO
- POSSIBILI AZIONI DI MIGLIORAMENTO

**Decisioni prese (per ciascun punto in oggetto)**

**Allegati REPORT FINALE – RAPPORTO SINTETICO**

**Firma Partecipanti**

Cognome e nome	FIRMA
1. Cardia Gabriele	
2. Cannistrà Giuseppe	
3. Rossi Luca	
4. Alviti Gianni	
5. Bianchi Stefano	
6. Sette Raffaella	

**Allegato al Verbale di Focus GROUP del 27/03/2018**

**AVS/010H/16 "P.L.U.M.P. (Professionalizzare l'ecceLlenza prodUttiva agroaliMentare per la comPetitività)"**  
 Avviso 1/2016 di Fondimpresa

**REPORT FINALE – RAPPORTO SINTETICO**

**a) In quale misura gli obiettivi del Piano, così come presentati nel Formulario, sono stati conseguiti?**

Il piano formativo attuato, ad iniziativa settoriale, ha conseguito pienamente tutti gli obiettivi sottesi all'ipotesi progettuale presentata e finanziata.

Nello specifico, analiticamente, si riportano di seguito gli obiettivi quantitativi perseguiti e raggiunti a conclusione del piano:

- Le aziende aderenti a Fondimpresa, beneficiarie dell'attività formativa, sono state pari a n. 56;
- Le attività formative si sono svolte a partire 06/2/2017 ED IL 18/12/2017 per n. di ore complessivo pari a 1790. Le stesse sono state suddivise tra
  - AULA - 1106 ORE
  - Training on the job - 684 ORE
- Ore azioni relative alla certificazione delle competenze: 480 ORE

Relativamente ai partecipanti:

	DA PIANO	VALIDI
N. DIPENDENTI IN FORMAZIONE	298	318
DONNE	105	117
OVER 50	69	91
UNDER 29	55	68

**b) L'analisi dei fabbisogni formativi è stata adeguata agli obiettivi ed alle finalità del Piano?**

Il Piano P.L.U.M.P. (Professionalizzare l'ecceLlenza prodUttiva agroaliMentare per la comPetitività) nasce dalle specifiche esigenze caratteristiche del contesto territoriale del settore agroalimentare dei quattro territori coinvolti nelle azioni formative: Campania, Calabria, Puglia e Basilicata.

L'idea progettuale mirava a concretizzare un r-innovamento delle aziende coinvolte, rappresentative delle eccellenze produttive del Sud e delle tipicità del Made in Italy, riconosciuto a livello mondiale per prestigio e qualità.

Dall'analisi dei fabbisogni è stato rilevato che tali aziende risultavano accomunate dalla condivisione di medesimi fabbisogni formativi volti a migliorare e fortificare non solo il settore produttivo, ma anche la struttura gestionale che, tipicamente meridionale, risultava incline all'individualismo anziché alla cooperazione funzionale, a pratiche e tecniche lavorative ancorate nella tradizione senza soluzioni innovative e alla perseverante scelta di non beneficiare di sistemi eco-compatibili, già affermati in altre regioni.

Coerentemente agli obiettivi e alle finalità del Piano, ovvero rispondere alla sussistenza di fabbisogni ed obiettivi formativi comuni a diverse aziende appartenenti al settore agroalimentare, l'analisi dei fabbisogni formativi è stata strutturata secondo un Modello Sistemico per Competenze, che si è rivelato molto efficace.

Dal momento che il processo di sviluppo di un sistema aziendale è la risultante di molteplici processi strettamente collegati tra loro e interdipendenti (processo informativo, produttivo, organizzativo, di apprendimento e sviluppo delle professionalità risorse umane, ecc.), l'attività di analisi dei bisogni aziendali non si è limitata a interpretare il disagio come sintomo di una

componente, ma si è proposta di individuare tutte (o almeno le principali) variabili coinvolte nel complessivo processo di sviluppo e correlare le eventuali criticità ai diversi processi aziendali e le disfunzioni ai soggetti che intervengono su quei processi.

**c) La progettazione delle attività formative è stata coerente rispetto ai risultati dell'analisi dei fabbisogni ed alle finalità del Piano?**

La progettazione delle attività è stata ampiamente rispondente alle esigenze delle aziende coinvolte nelle attività formative. Il piano si è articolato attraverso percorsi formativi corrispondenti alle tipologie e Aree Tematiche previste dall'Avviso nonché ai risultati dell'analisi dei fabbisogni condotta, per un totale di 1790 ore complessive di formazione, rientranti nelle seguenti AREE TEMATICHE:

- Area A Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti 798 ore (45 %)
- Area B Innovazione organizzativa 832 ore (46 %)
- Area F Internazionalizzazione 160 ore ( 9 %)

**d) Gli strumenti utilizzati per la valutazione dell'apprendimento sono adeguati rispetto agli obiettivi delle azioni formative?**

Gli strumenti utilizzati per la valutazione dell'apprendimento sono stati adeguati agli obiettivi delle azioni formative. Essa è stata realizzata per tutte le azioni formative di durata superiore alle 24 ore attraverso la somministrazione ai partecipanti di test di verifica predisposti dai docenti. Essi sono stati funzionali alla verifica dell'acquisizione, potenziamento o consolidamento delle competenze dei dipendenti.

Come indicato in sede di presentazione del piano è stato previsto un sistema di verifica dell'apprendimento creato ad hoc sulla base degli obiettivi previsti dalle azioni formative erogate. Tale sistema è stato pienamente rispettato.

Come indicato in sede di presentazione del piano è stato previsto un sistema di verifica dell'apprendimento creato ad hoc sulla base degli obiettivi previsti dalle azioni formative erogate. Tale sistema è stato pienamente rispettato.

**e) Gli esiti della valutazione dell'apprendimento sono stati adeguatamente documentati?**

Attraverso la somministrazione dei Test finali di verifica (effettuati in forma scritta) è stato possibile analizzare e valutare il reale livello di apprendimento dei discenti. Dall'analisi dei risultati è emerso un livello di apprendimento pienamente soddisfacente prendendo come riferimento la percentuale di superamento delle suddette prove.

Nello specifico, sono stati somministrati n. 44 test di valutazione degli apprendimenti, con una percentuale di superamento pari al 91 %. Gli stessi, elaborati a cura dei docenti, sono stati somministrati a conclusione di ogni azione formativa.

Al termine di n. 24 azioni formative è stato rilasciato un attestato di certificazione delle competenze acquisite all'interno del quale sono stati riportati i dati relativi ad obiettivi, competenze acquisite e grado di apprendimento raggiunto.

**f) Potreste indicare almeno tre punti di forza del piano?**

- Obiettivi quali-quantitativi conseguiti in modo più che soddisfacente, presupposto della possibilità di continuare a migliorarsi
- Maggiore consapevolezza nelle aziende che il capitale intellettuale rappresenta una risorsa strategica per l'impresa
- Maggiore propensione degli imprenditori alla cooperazione funzionale tra le realtà aziendali limitrofe territoriali intesa come possibilità di sviluppare nuove competenze, specializzarsi attraverso nuove tecnologie e migliorarsi attraverso la condivisione di esperienze e risultati.

**g) Potreste indicare almeno tre azioni di miglioramento relative alle esperienze realizzate?**

In particolare il CPP, con riferimento ai possibili interventi di miglioramento, propone:

- la previsione di una progettazione per competenze, o per unità delle stesse, in grado di riferirsi ai repertori regionali e/o all'Atlante nazionale delle qualificazioni;
- il potenziamento delle attività formative con metodologia "non in aula", valorizzando la formazione on the job e in affiancamento;
- l'introduzione nella Commissione di valutazione di un componente TAV (Tecnico Attività Valutative) per le azioni formative afferenti alla Regione Campania.

