

CULTIVAR

COLTIVARE SAPERI PER ACCRESCERE LA
COMPETITIVITA' DELLA FILIERA AGRIFOOD

Piano Formativo settoriale da candidare all'Avviso 1/2016 di Fondimpresa
Soggetto attuatore: ATS composta da Sinergie, Informa, Zenit, QSM, ENFAP
Emilia-Romagna, in partenariato con Università di Roma - Tor Vergata

DESTINATARI

Aziende aderenti a Fondimpresa.
Lavoratori occupati, lavoratori con contratti di inserimento o reinserimento,
apprendisti, lavoratori in CIG o CIGS, lavoratori con contratti di solidarietà,
lavoratori a tempo determinato con ricorrenza stagionale.

SINTESI DELL'OPPORTUNITA'

Con l'Avviso 1/2016 di Fondimpresa, dedicato a temi chiave per la
competitività, le aziende aderenti al Fondo potranno finanziare la propria
formazione partecipando ai Piani formativi che Sinergie sta progettando.
L'adesione è gratuita e permette di realizzare corsi e attività per sviluppare
le competenze del personale e raggiungere gli obiettivi aziendali.
L'erogazione della formazione avverrà indicativamente tra Luglio 2017 e
Giugno 2018.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

- Compilare la lettera di preadesione.
- Anticipare la documentazione via e-mail a controller@sinergie-italia.com tassativamente **entro il 17/03/2017**
- Compilare l'analisi del fabbisogno in modalità elettronica o cartacea
Ciascuna azienda aderente, in relazione alla medesima matricola INPS,
può essere beneficiaria della formazione nell'ambito di massimo 2 Piani.

TEMATICHE

I Piani formativi candidati da Sinergie privilegeranno le seguenti
aree tematiche:

- **Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti:** si tratta di interventi di sviluppo delle competenze dei lavoratori centrati sulla tematica delle tecniche di produzione.
- **Innovazione dell'organizzazione:** progetti o interventi di innovazione dell'organizzazione che riguardano l'applicazione di nuovi metodi organizzativi nelle pratiche commerciali, nell'organizzazione del luogo di lavoro o nelle relazioni esterne di un'impresa.
- **Internazionalizzazione:** processi di internazionalizzazione, sia in forma diretta attraverso buyer, importatori e distributori, sia mediante la gestione diretta all'estero anche tramite partenariati, di una o più fasi di attività (produzione, commercializzazione, logistica, distribuzione) e attività che rientrano nell'ambito di operatività dei "consorzi per l'internazionalizzazione".

DISPOSITIVI DI CERTIFICAZIONE POSSIBILI

- Dispositivi di certificazione rilasciati dall'organismo realizzatore (es. attestato di frequenza, attestato con certificazione degli esiti).
- Dispositivi di certificazione regionali (es. certificazione delle competenze).
- Acquisizione titoli riconosciuti (patentini, etc.).
- Acquisizione di certificazioni standard in materia di informatica e lingue straniere (es. TOEFL).
- Acquisizione di crediti ECM o altri crediti previsti da Ordini Professionali

COSA FINANZIA

Corsi di formazione di due tipologie:

- **aziendali:** i corsi sono organizzati presso la sede aziendale per i propri lavoratori e il programma formativo è realizzato sulla base delle indicazioni dell'azienda. Per questa tipologia di corsi è necessario coinvolgere un numero **minimo di 4 lavoratori** per ogni corso d'interesse. Ciascun corso deve avere una durata minima di 8 ore.
- **interaziendali:** i corsi si realizzano presso la sede dell'Ente, o in altri luoghi terzi, e si rivolgono a più aziende del territorio. In tal caso l'azienda può iscrivere anche **un solo lavoratore** per ogni corso d'interesse.

L'Avviso 1/2016 finanzia attività di formazione in aula, seminari, action learning, affiancamento, training on the job, coaching e FAD.
Non è ammessa la formazione obbligatoria per legge.

Referente: **Sara Cattabriga**

Via Martiri di Cervarolo 74/10 - 42122 Reggio Emilia
tel. +39 0522 083122


www.sinergie-italia.com - controller@sinergie-italia.com


SINERGI €
Formazione e Innovazione



**SCARICA I DOCUMENTI
IN FORMATO ELETTRONICO**

A. QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI

AF	Titolo	
a1	Sicurezza Alimentare: standard BRC, IFS, ISO 22000	
a2	I sistemi di tracciabilità del prodotto: aspetti logistici	
a3	La valutazione dei rischi HACCP	
a4	Materiali avanzati e soluzioni per il packaging alimentare	
a5	La diagnostica di contaminanti e OGM modificati in materie prime e prodotti alimentari	
a6	Ottimizzazione del magazzino: dal layout alla gestione scorte	
a7	Sistemi avanzati di tracciabilità: la tecnologia RFID, Qr Code, tag Nfc	
a8	Nutraceutica e funzionalizzazione dei prodotti	
a9	La tecnologia 3D nell'industria alimentare	X
a10	Nuova Norma UNI EN ISO 9001:2015 sistema di gestione della qualità	
a11	Ottimizzare la catena di fornitura: supply chain management	
a12	Etica e qualificazione dei processi produttivi: la Corporate Social Responsibility, il Bilancio Sociale, il modello 231 e/o SA 8000	
a13	La certificazione della catena di fornitura dell'olio di palma	X
a14	Diagnostica remota e manutenzione predittiva degli impianti di trasformazione	
a15	L'approccio del ciclo di vita (LCA) e la valutazione dell'impronta ecologica del prodotto alimentare	
a16	Analisi delle prestazioni sensoriali di prodotto: tecniche sensoriali e strumentali	X

AF	Titolo	
a17	Le Biotecnologie per lo sviluppo di nuovi prodotti	
a18	Certificazioni di qualità biologiche	
a19	Le certificazioni dei sistemi di sicurezza nell'agroalimentare: FSSC 22000 (produzione e packaging) e Global G.A.P. (Good Agricultural Practice)	
a20	Programmazione della Produzione e controllo statistico di processo	
a21	Smart logistics ed etichette intelligenti per il monitoraggio di temperatura e ciclo del freddo lungo la catena di fornitura	X
a22	La gestione delle acque di processo nelle imprese agro-alimentari	
a23	Simbiosi industriale: valorizzazione di sottoprodotti e scarti nella filiera agroalimentare	
a24	Sistemi di gestione e certificazione ambientale (EMAS, ECOLABEL, LCA, carbon footprint, water footprinte ISO 14001)	
a25	La sostenibilità dei prodotti e dei processi produttivi (rifiuti, acque, emissioni in atmosfera)	
a26	Sistemi di gestione integrata qualità – sicurezza – ambiente	
a27	Riutilizzo e recupero degli scarti a fini energetici di media/bassa temperatura	
a28	La ISO 50001 per la gestione energetica	
a29	Pianificazione e sviluppo di interventi di efficientamento energetico	
a30	Lean Production e Risparmio energetico	

INTERAZIENDALE

MODALITA' FORMATIVA

Almeno il 60% di ogni corso deve essere svolto tramite formazione in aula (sessioni in ambiente strutturato interno o esterno all'impresa). Per il restante 40% delle ore è possibile scegliere tra le seguenti modalità formative:

- Aula
- Seminari - partecipazione a seminari o ad eventi di aggiornamento e scambio professionale, aziendali, interaziendali o esterni all'azienda
- Action learning - sessioni di apprendimento programmate centrate sui processi di lavoro

DURATA

Ogni azione formativa può avere una durata compresa tra 8 e 36 ore. Sarà cura dell'Azienda indicare la durata desiderata sulla Scheda di scelta dei corsi. E' possibile indicare direttamente sulla Scheda di scelta dei corsi eventuali altre azioni formative a scelta dell'Azienda.

- FAD - attività di formazione a distanza online o di autoformazione assistita anche da prodotti FAD
- Affiancamento- attività formative rivolte al miglioramento delle competenze e dei comportamenti in situazione di lavoro, mediante affiancamento da parte di persone in possesso di maggiore esperienza
- Training on the job - attività formative pianificate e organizzate per favorire l'acquisizione di competenze operative sul luogo di lavoro, insegnando ad utilizzare gli strumenti di lavoro tramite esperienza pratica, laboratori, etc.
- Coaching - attività formative realizzate, con il supporto di un coach, per sviluppare ed ottimizzare le competenze e le caratteristiche personali necessarie a mettere in atto una performance efficace in relazione agli obiettivi assegnati al lavoratore.

B. INNOVAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE

DURATA

Ogni azione formativa può avere una durata compresa tra 8 e 36 ore. Sarà cura dell'Azienda indicare la durata desiderata sulla Scheda di scelta dei corsi.


MODALITA' FORMATIVA

Almeno il 60% di ogni corso deve essere svolto tramite formazione in aula (sessioni in ambiente strutturato interno o esterno all'impresa).

Per il restante 40% delle ore è possibile scegliere tra le seguenti modalità formative:

- Aula
- Seminari - partecipazione a seminari o ad eventi di aggiornamento e scambio professionale, aziendali, interaziendali o esterni all'azienda
- Action learning - sessioni di apprendimento programmate centrate sui processi di lavoro
- FAD - attività di formazione a distanza online o di autoformazione assistita anche da prodotti FAD
- Affiancamento- attività formative rivolte al miglioramento delle competenze e dei comportamenti in situazione di lavoro, mediante affiancamento da parte di persone in possesso di maggiore esperienza
- Training on the job - attività formative pianificate e organizzate per favorire l'acquisizione di competenze operative sul luogo di lavoro, insegnando ad utilizzare gli strumenti di lavoro tramite esperienza pratica, laboratori, etc.
- Coaching - attività formative realizzate, con il supporto di un coach, per sviluppare ed ottimizzare le competenze e le caratteristiche personali necessarie a mettere in atto una performance efficace in relazione agli obiettivi assegnati al lavoratore.

E' possibile indicare direttamente sulla Scheda di scelta dei corsi eventuali altre azioni formative a scelta dell'Azienda.

AF	Titolo	
b1	La costruzione del piano commerciale di marketing e vendite per il settore agroalimentare	
b2	Legislazione alimentare: tracciabilità ed etichettatura	X
b3	Customer satisfaction e valorizzazione post-vendita	
b4	L'importanza di essere "social" - Il Social Media Marketing nel rapporto cliente-azienda (e azienda-azienda)	X
b5	I rapporti con la GDO (grande distribuzione organizzata) e principi di marketing distributivo	
b6	Le tecniche di vendita e la relazione con il cliente	
b7	Brand management: creazione del marchio, fidelizzazione del cliente e storytelling	
b8	Risk analysis: metodologie quantitative e strumenti previsionali per la valutazione e la gestione del rischio	
b9	Dai al cliente ciò che vuole (ed elimina gli sprechi). Lean Thinking e Riorganizzazione Aziendale	
b10	Software gestionali (ERP/CRM): trasformare i dati in strategie organizzative e/o commerciali	
b11	Il community management: la gestione di comunità professionali di clienti, consumatori e fornitori	
b12	Contabilità industriale e controllo di gestione	
b13	I sistemi di certificazione volontaria e regolamentata del prodotto alimentare: marchi e disciplinari	
b14	Competenze organizzativo-relazionali per accrescere le conoscenze all'interno dell'organizzazione	
b15	Gestione innovativa della rete commerciale	

 INTERAZIENDALE



F. INTERNAZIONALIZZAZIONE

DURATA

Ogni azione formativa può avere una durata compresa tra 8 e 36 ore. Sarà cura dell'Azienda indicare la durata desiderata sulla Scheda di scelta dei corsi.


MODALITA' FORMATIVA

Almeno il 60% di ogni corso deve essere svolto tramite formazione in aula (sessioni in ambiente strutturato interno o esterno all'impresa).

Per il restante 40% delle ore è possibile scegliere tra le seguenti modalità formative:

- Aula
- Seminari - partecipazione a seminari o ad eventi di aggiornamento e scambio professionale, aziendali, interaziendali o esterni all'azienda
- Action learning - sessioni di apprendimento programmate centrate sui processi di lavoro
- FAD - attività di formazione a distanza online o di autoformazione assistita anche da prodotti FAD
- Affiancamento- attività formative rivolte al miglioramento delle competenze e dei comportamenti in situazione di lavoro, mediante affiancamento da parte di persone in possesso di maggiore esperienza
- Training on the job - attività formative pianificate e organizzate per favorire l'acquisizione di competenze operative sul luogo di lavoro, insegnando ad utilizzare gli strumenti di lavoro tramite esperienza pratica, laboratori, etc.
- Coaching - attività formative realizzate, con il supporto di un coach, per sviluppare ed ottimizzare le competenze e le caratteristiche personali necessarie a mettere in atto una performance efficace in relazione agli obiettivi assegnati al lavoratore.

E' possibile indicare direttamente sulla Scheda di scelta dei corsi eventuali altre azioni formative a scelta dell'Azienda.

AF	Titolo	
f1	Denominazione d'origine (DOP, IGT, STG), marchi collettivi e pubblici per la valorizzazione del Made in Italy alimentare	X
f2	Internazionalizzare in rete: contratti di rete, consorzi export e partecipazioni a fiere internazionali	X
f3	Lingua straniera* per l'internazionalizzazione	
f4	Lingua straniera* per le trattative e le negoziazioni	
f5	Lingua straniera* per amministrazione e contratti	
f6	"Alt Dogana" - Gestire le esportazioni in modo efficace ed efficiente: canali distributivi, trasporti e spedizioni internazionali, contratti e normativa doganale, ecc.	
f7	Gli strumenti di finanziamento e di finanza agevolata per l'internazionalizzazione delle imprese	
f8	La tutela della proprietà intellettuale e del brand all'estero	
f9	Web e internazionalizzazione - Strategie e metodo per un efficace avvicinamento ai mercati esteri utilizzando i Social Media	
f10	Import/export di merci e prodotti: sistema INTRASTAT e accesso ai mercati extra-UE	
f11	Business Plan per lo sviluppo nei mercati esteri: scelta paesi e strategie operative	
f12	Strumenti e tecniche del commercio Internazionale: contrattualistica, sistemi di pagamento, fiscalità e assicurazione di merci e prodotti	
f13	Check up d'impresa e strategie per il posizionamento competitivo sui mercati internazionali	
f14	Elaborazione del piano export commerciale e di marketing	
f15	Le principali certificazioni richieste all'esportazione dei prodotti alimentari nei mercati extra-europei	X

 INTERAZIENDALE

