

Nasce un'associazione temporanea con la finalità di migliorare la qualità dell'offerta formativa delle professionalità del settore

CAMERA DI COMMERCIO

LA NOVITA

Il polo agroalimentare

Una prima indagine ha individuato 28 figure professionali più richieste: dai casari ai panettieri

Il Polo formativo Agroalimentare è un partenariato, riunitosi in Associazione temporanea di scopo (Ats).

Tra le attività individuate l'individuazione delle figure professionali più utilizzate e più richieste e le specifiche necessità di formazione per accrescerne la preparazione e la qualità. Due sono inoltre i corsi di qualifica tecnica superiore post diploma che sono stati promossi e stanno coinvolgendo oltre 25 allievi in una formazione d'alto livello, in cui l'approfondimento teorico di nozioni specifiche di settore è accompagnato da una formazione tecnico-pratica e stage in azienda. Di prossimo avvio i corsi di aggiornamento per dipendenti di Pmi agroalimentari in tutto il territorio regionale.

La ricerca è stata effettuata dall'Azienda Speciale Ricerca&Formazione della Cciaa di Udine. L'indagine ha avuto l'obiettivo, come accennato, di rilevare e portare a sintesi i fabbisogni provenienti dal settore agroalimentare, individuando gli elementi comuni da tradurre in aree formative e riconoscere gli elementi di specificità. L'analisi si è articolata in

LA COMPAGINE DI GESTIONE

Il Cefap di Codroipo è capofila

ISIS "P. D'Aquileia" - Cividale del Friuli	Civiform Centro Formazione Professionale Cividale
ISIS Spilimbergo	Azienda speciale Ricerca & Formazione-CCIAA UD
ISIS "J. Linussio" - sez. IPSAA "S. Sabbatini"	IAL FVG
ITAS "G. Brignoli" - Gradisca	ENAI FVG
ISIS "V. Manzini" - San Daniele del Friuli	Consorzio Friuli Formazione
Università degli Studi di Udine	Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio
Università degli Studi di Trieste	Trieste Coffee Cluster srl
SISSA - Scuola Internazionale Studi Avanzati	Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia
SSICA - Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari	Consorzio Tutela DOC Colli Orientali del FVG
CRITA - Centro per la Ricerca e l'Innovazione	Ersagricola SpA
	Parco Agroalimentare di San Daniele s.c.a.r.l.

protocollo di rete CON: > cOLDIRETTI FVG > CIA FVG > CONFAGRICOLTURA FVG > FEDERDOC

Polo AGROALIMENTARE - c/o Capofila: CEFAP
dott. Massimo Marino - tel. 0432/821111 - e-mail: m.marino@cefap.fvg.it
A.S. Ricerca&Formazione - tel 0432/526 333



tre fasi: Focus group, indagine campionaria e interviste a comparti speci-

fici per zona e prodotti. I Focus Group, coordinati dallo psicologo del lavoro Stefano Padoan con i rappresentanti più significativi del comparto alimentare, hanno permesso di tracciare una mappa preliminare delle aree da esplorare con le altre due fasi. Le interviste sul campo, a cura dell'esperta Sandra Simeoni, sono state effettuate tra settembre e ottobre in aziende del Parco Agroalimentare di San Daniele e del Coffee Cluster di

Trieste, per evidenziare buone prassi e fattori di successo. L'indagine campionaria si è svolta poi attraverso questionari, per "registrare" i processi produttivi, le figure professionali impiegate e le loro competenze, i fabbisogni formativi e occupazionali: è stata curata in ottobre dal Centro Studi della Cciaa di Udine. Sono state 120 le aziende-campione del comparto, di tutta la regione, che sono state contattate e 64 i questionari validati. La

ricerca ha individuato le competenze e in base ai risultati sono stati progettati i corsi per le imprese (cfr. articolo correlato); è stata inoltre rilevata la necessità di nuove tipologie formative che prevedano la possibilità di consulenze in azienda come il coaching e l'affiancamento professionale; inoltre l'analisi ha evidenziato la necessità di una banca dati dei Formatori professionali del settore. In sintesi, l'indagine ha individua-

to 28 figure professionali più richieste: sono di tipo operativo (cantinieri, casari, chimici, norcini, disossatori, macellai, panettieri, tecnologi alimentari, enologi e magazzinieri) e, di conseguenza, le competenze richieste sono prevalentemente manuali. Le interviste svolte al Parco di San Daniele e il cluster del caffè, invece, hanno coinvolto aziende che hanno molto sviluppato l'internazionalizzazione e si trovano ad affrontare le problematiche a essa connesse, ossia la gestione rapportata all'estero, anche in termini di contrattualistica o gestione dei crediti e questioni di finanza internazionale, mentre per il personale che ha diretto contatto con i clienti esteri si parla di rafforzare le competenze di marketing internazionale e di conoscenze delle lingue straniere.

La seconda fase della ricerca si svilupperà da marzo a giugno nei comparti non precedentemente trattati, quali il vitivinicolo, il comparto alimentare lavorazioni carni e altri. Il Polo opererà sino a tutto il 2012 con l'obiettivo di supportare la crescita economica dell'agroalimentare regionale.

LA NOVITA



Polo agro alimentare

pag. 27

I CORSI**Otto prototipi
formativi**

Otto sono i "prototipi" formativi relativi al Piano elaborato per le imprese del settore agroalimentare e due i percorsi Ifts (formazione tecnica superiore), promossi e gestiti dal Polo agroalimentare. I "prototipi", percorsi formativi altamente qualificanti, sono cofinanziati dal Fondo sociale europeo e sono dedicati allo sviluppo delle competenze dei lavoratori delle imprese del settore. Della durata di 24 ore, hanno contenuti trasversali: operano cioè nello sviluppo di competenze linguistiche, con i due corsi di Inglese e tedesco commerciale per la promozione del prodotto, di marketing, di tecniche di vendita e negoziazione, di lavoro in gruppo. Non sono trascurate poi le competenze tecnico professionali, date dai due corsi 'Controllo di gestione e analisi dei costi' e 'Organizzare i servizi logistici'. L'attività di questi percorsi inizierà a marzo e sarà ampliata con nuove proposte tecnico professionali. Quanto agli Ifts, dedicati a disoccupati e occupati, due sono i titoli proposti: Tecnico superiore della gestione del territorio rurale e della trasformazione dei prodotti agricoli e agroindustriali (filiera vitivinicola). Della durata di 800 ore, comprensive di stage in azienda, si terranno a Gradisca e a Cividale tra settembre 2011 e maggio 2012. Gli ifts sono validi per il riconoscimento di crediti universitari). Per Informazioni sugli Ifts: Polo agroalimentare - Cefap, tel. 0432.821111. Per i prototipi anche: A.S. Ricerca&Formazione, tel. 0432.526333.