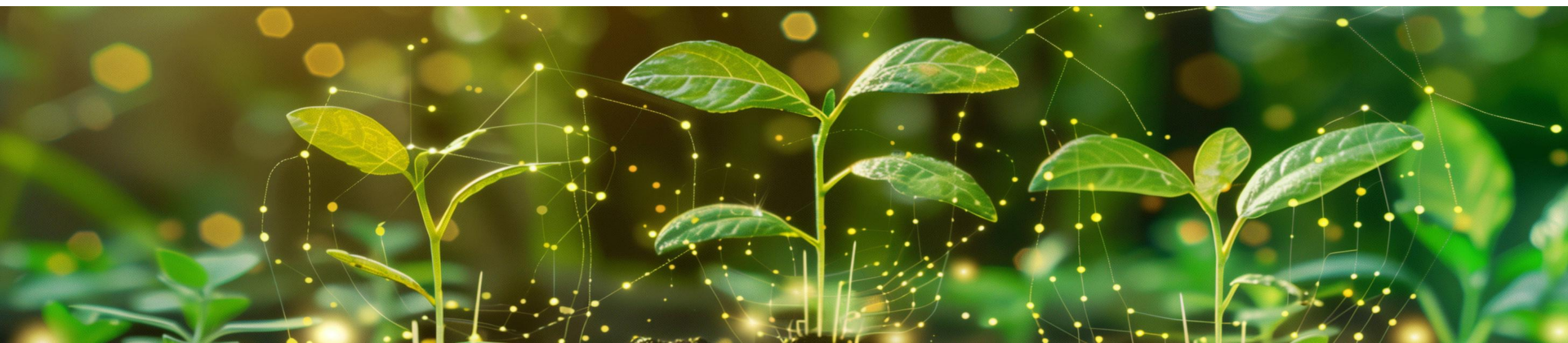




Università
degli Studi
di Palermo

Il Progetto “Agroskills”: la sfida delle competenze per l’agroalimentare italiano

Francesca Varia, CREA Politiche e Bioeconomia



Considerazioni di contesto

Nel mercato del lavoro si usa il termine inglese “mismatch” per indicare la mancata corrispondenza tra la domanda di lavoro da parte delle imprese e l’offerta dei lavoratori.



SKILL MISMATCH

Disallineamento tra le competenze possedute dai lavoratori e quelle richieste dalle mansioni svolte.

VERTICAL

Persone occupate le cui competenze sono di livello inferiore o superiore a quelle richieste dal lavoro svolto (underskilling o overskilling).

HORIZONTAL

Persone occupate le cui competenze appartengono a un campo diverso da quello richiesto dal lavoro svolto.

SKILL SHORTAGE

Difficoltà delle imprese nel reperire lavoratori con determinate competenze a causa di un'offerta insufficiente rispetto alla domanda.

SKILL GAP

Persone occupate con competenze insufficienti rispetto alle esigenze aziendali, con necessità di upskilling/reskilling.

Il Progetto Agroskills

01

Un nuovo progetto per rafforzare la capacità degli attori della filiera e colmare la distanza tra la formazione universitaria e i fabbisogni delle imprese agroalimentari italiane

02

Una particolare attenzione verso le filiere emergenti, le filiere tradizionali da modernizzare, le produzioni biologiche, modelli produttivi e di consumo più sostenibili

È stato realizzato nell'ambito del quadro istituzionale di costruzione del **Repertorio Nazionale dei titoli di Istruzione, Formazione e delle Qualificazioni professionali**, previsto dall'art. 8 del Decreto Legislativo n.13 del 16 gennaio 2013, e volto a rispondere agli impegni dell'Italia nei confronti dell'UE per la certificazione degli apprendimenti formali, non formali e informali ed al fine di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.

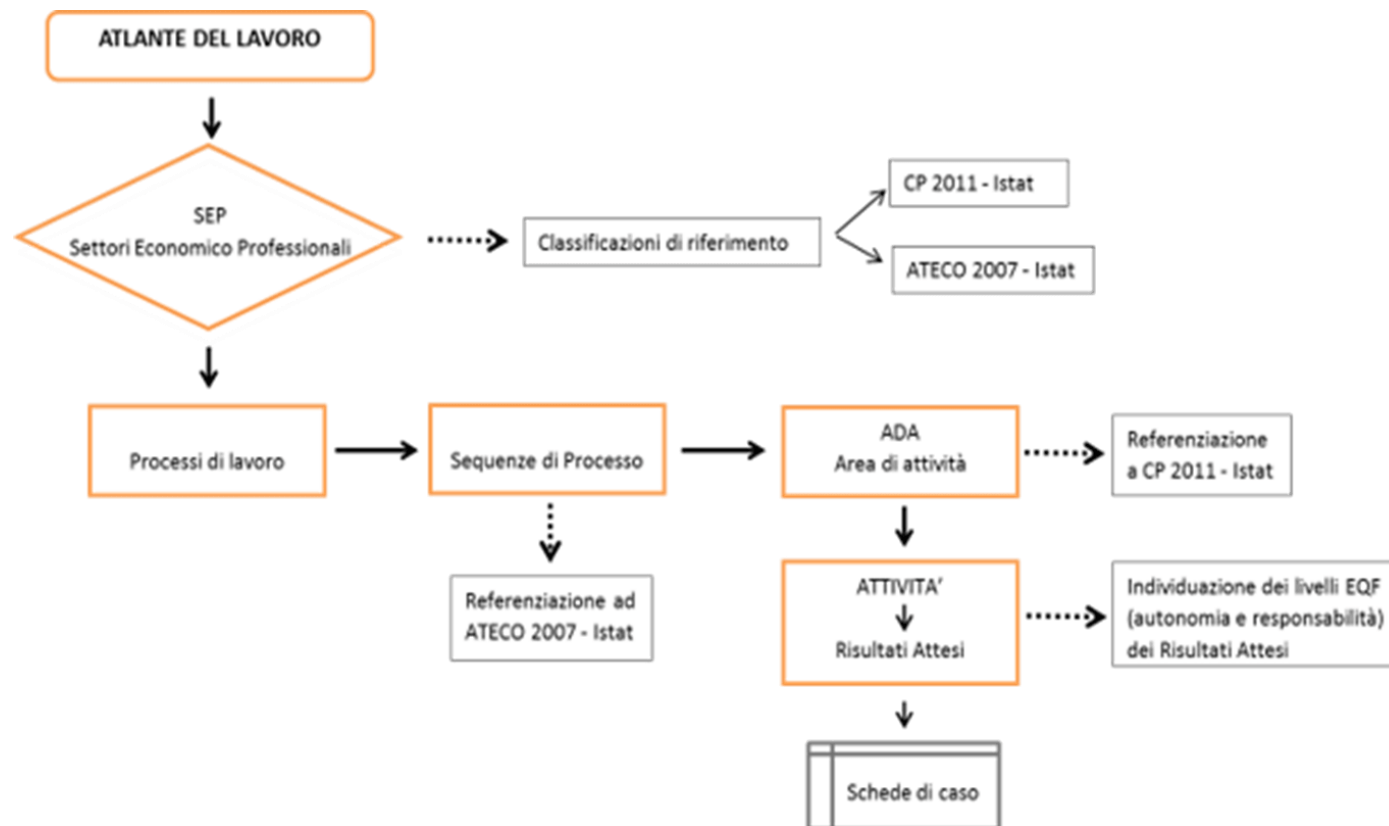


Figura 3. La mappa del lavoro delineata da Atlante – Fonte: Inapp, Mazzarella, Mallardi e Porcelli, 2017, p. 12
Fonte: <https://www.agendadigitale.eu/people-and-change/atlane-lavoro-luniverso-del-lavoro-e-delle-competenze-per-istituzioni-imprese-e-cittadini/>

01. Agricoltura, silvicoltura e pesca

✓ Processo: Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini

✓ Sequenza: Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo, in serra e fuori suolo

- ✓ ADA.01.01.01 (ex ADA.1.236.772) - Progettazione dell'impianto di coltivazione in pieno campo, in serra e fuori suolo
- ✓ ADA.01.01.02 (ex ADA.1.236.792) - Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo, in serra e fuori suolo
- ✓ ADA.01.01.03 (ex ADA.1.236.794) - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole
- ✓ ADA.01.01.04 (ex ADA.1.236.795) - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra
- ✓ ADA.01.01.05 (ex ADA.1.236.796) - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra
- ✓ ADA.01.01.06 (ex ADA.1.236.797) - Lavori di cura culturale agricola in pieno campo e in serra
- ✓ ADA.01.01.32 (ex) - Lavori di impianto e sviluppo di colture fuori suolo
- ✓ ADA.01.01.07 (ex ADA.1.236.798) - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose

✓ Sequenza: Sviluppo e gestione del sistema HACCP e tracciabilità per le produzioni agricole

✓ ADA.01.01.08 (ex ADA.1.261.889) - Sviluppo del sistema HACCP per le produzioni agricole

✓ ADA.01.01.09 (ex ADA.1.261.793) - Certificazione di qualità e tracciabilità dei prodotti agricoli

✓ Sequenza: Produzione in vivaio di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori

✓ ADA.01.01.10 (ex ADA.1.241.799) - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra in vivaio

✓ ADA.01.01.11 (ex ADA.1.241.800) - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in contenitore in vivaio

✓ ADA.01.01.12 (ex ADA.1.241.801) - Gestione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra e in contenitore fuori suolo in vivaio

✓ ADA.01.01.13 (ex ADA.1.241.802) - Produzione vivaistica di materiale di propagazione

✓ ADA.01.01.14 (ex ADA.1.241.803) - Raccolta e prima lavorazione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio

02. Produzioni alimentari

✓ Processo: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari

✓ Sequenza: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari

- ✓ ADA.02.01.01 (ex ADA.2.136.401) - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari
- ✓ ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare
- ✓ ADA.02.01.03 (ex ADA.2.136.404) - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare
- ✓ ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo
- ✓ ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari

✓ Sequenza: Confezionamento ed etichettatura

- ✓ ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura

✓ Processo: Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno

✓ Sequenza: Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno

- ✓ ADA.02.02.01 (ex ADA.2.143.420) - Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole
- ✓ ADA.02.02.02 (ex ADA.2.143.422) - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno
- ✓ ADA.02.02.03 (ex ADA.2.143.423) - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza
- ✓ ADA.02.02.04 (ex ADA.2.143.424) - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)

Dettaglio Area di attività

SETTORE - 12 Servizi di distribuzione commerciale

PROCESSO - Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari

SEQUENZA DI PROCESSO - Attività di vendita diretta specializzata di prodotti alimentari e non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione

ADA.12.01.10 (ex ADA.18.210.675) - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione

RA1: Smistare, inventariare e stoccare i prodotti alimentari, rilevando eventuali non conformità, avendo cura di rifornire il banco alimentare e gli scaffali e provvedendo alla pulizia e al riordino di ambienti ed attrezzature nel rispetto delle norme igieniche e della corretta conservazione del prodotto alimentare

ATTIVITA' RA.12.01.10.1

Rifornimento del banco alimentare e degli scaffali nel rispetto delle norme igieniche ed in base alle date di scadenza

Smistamento, inventario e stoccaggio del prodotto alimentare nel rispetto delle norme per la corretta conservazione

Rilevazione di eventuali non conformità del prodotto alimentare e segnalazione secondo procedure

Cura della pulizia e del riordino di ambienti ed attrezzature nel rispetto delle norme igieniche e di corretta conservazione del prodotto alimentare

Incontro partecipativo

01

Il Focus Group

Tavolo di discussione
ristretto

02

Il Metaplan

Aperto al pubblico

03

Discussione finale

Collegiale

Il Focus Group



Partecipanti

- Produttori
- Consulenti/ Tecnici
- Accademici/Ricercatori
- Trasformatori/Pasticceri
- Operatori commerciali
- Istituzioni/Organizzazioni



Modalità

- 4 Round di domande
- Confronto tra pari
- Focus su problemi vs soluzioni
- Attenzione agli aspetti più rilevanti
- Posizioni condivise



Obiettivo

Raccogliere opinioni, percezioni, esperienze, idee e suggerimenti dei partecipanti attraverso una discussione guidata

Il Metaplan

Fasi del processo di produzione	Sfide/problemi	Competenze necessarie	Fonti e strumenti di formazione/ informazione/consulenza	Disponibilità e adeguatezza delle competenze
Vivaismo				
Produzione in campo				
Post raccolta				
Trasformazione				
Commercializzazione				
Valorizzazione dei sottoprodotti – Economia circolare				



Grazie per l'attenzione

francesca.varia@crea.gov.it

Rete PAC – CREA Politiche e Bioeconomia