

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Allegato alla Determinazione del Direttore Generale n. 89/2014 del 17 ottobre 2014

Protocollo di intesa tra il Raggruppamento Temporaneo (RT) costituito da Ial Sardegna srl, Impresa Sociale G.a.p. srl, Assoservizi srl e l'Agencia Regionale Laore Sardegna

Scheda sintetica del Progetto "Competenze&Innovazione"

PROSPETTO GENERALE

Tipologia di azione	Titolo	Ore	Utenti per corso	Ambito territoriale di intervento
Seminario	L'uso del marchio nel settore alimentare	8	30	Ed. 1 – Provincia di Cagliari Ed. 2 – Provincia di Nuoro
Seminario	La Responsabilità Sociale d'Impresa: un'opportunità per il sistema agroalimentare	8	30	Ed. 1 – Provincia di Nuoro Ed. 2 – Provincia di Cagliari
Seminario	Le nuove frontiere del marketing agroalimentare: e-commerce	8	30	Ed. 1 – Provincia di Cagliari Ed. 2 – Provincia di Nuoro
Seminario	Qualità e tracciabilità agroalimentare	8	30	Ed. 1 – Provincia di Nuoro Ed. 2 – Provincia di Cagliari
Percorsi formativi di breve durata: Attività formativa per l'acquisizione di conoscenze e capacità	Promozione dei prodotti e dei servizi	40	9	Ed. 1 – Provincia di Cagliari Ed. 2 – Provincia di Oristano Ed. 3 – Provincia di Nuoro
Percorsi formativi finalizzati al conseguimento di UC 204 RRFP	Pianificazione delle azioni commerciali	60	10	Ed. 1 – Provincia di Cagliari Ed. 2 – Provincia di Oristano Ed. 3 – Provincia di Nuoro Ed. 4 – Provincia di Carbonia - Iglesias
Percorsi formativi finalizzati al conseguimento di UC 25 RRFP	Pianificazione dei sistemi per il controllo qualità	60	10	Ed. 1 – Provincia di Cagliari Ed. 2 – Provincia di Oristano Ed. 3 – Provincia di Nuoro
Percorsi formativi finalizzati al conseguimento di UC 10050 RRFP	Pianificazione di sistemi di controllo della filiera certificata	60	10	Ed. 1 – Provincia di Cagliari Ed. 2 – Provincia di Oristano Ed. 3 – Provincia di Nuoro
Percorsi formativi finalizzati al conseguimento di UC 741 RRFP	Operazioni di cantina	60	10	Ed. 1 – Provincia di Carbonia - Iglesias Ed. 2 – Provincia di Nuoro
Percorsi formativi finalizzati al conseguimento di UC 106 RRFP	Formazione del personale in materia di sicurezza in azienda (per lavoratori)	60	10	Ed. 1 – 2 – 3 Provincia di Cagliari Ed. 4 – 5 – 6 Provincia di Oristano Ed. 7- 8 Provincia di Nuoro

OBIETTIVI FORMATIVI – SEMINARI – 8H	
Titolo	Principali contenuti
1. L'uso del marchio nel settore alimentare	<p>Il seminario coprirà i temi seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Confine tra segni distintivi registrabili come marchio e segni distintivi destinati a rimanere patrimonio della collettività; - Uso e registrazione di un marchio collettivo per disciplinare le caratteristiche; - Merceologiche o di produzione di un prodotto tipico in alternativa alla tutela come DOP o IGP o STG; <p>Casi di registrazioni all'estero da parte di imprenditori locali di marchi di “sapore” italiano che possono costituire barriere all'introduzione di prodotti tipici sul territorio.</p>
2. La Responsabilità Sociale d'Impresa: un'opportunità per il sistema agroalimentare	<p>Il seminario coprirà i temi seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il posizionamento della norma SA8000 nel panorama internazionale della responsabilità sociale d'impresa - I requisiti dello standard SA8000:2008 - La progettazione di un sistema di responsabilità sociale conforme alla norma SA8000 ed orientato al miglioramento continuo - Il percorso di certificazione: i punti critici più frequenti
3. Le nuove frontiere del marketing agroalimentare: e-commerce	<p>Il seminario coprirà i temi seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Struttura e caratteristiche del settore agroalimentare e i prodotti; - Adattabilità dell'agroalimentare al commercio elettronico; - Definizione e varianti di commercio elettronico; - Esperienze positive del commercio elettronico nell'agroalimentare; - Opportunità dal commercio elettronico per imprese agroalimentari; - La rete come mezzo di comunicazione e marketing; - Supportare vendere e acquistare con un negozio online; - Opportunità offerte dalle piattaforme online; - Implicazioni dal commercio elettronico per il settore; - Rintracciabilità, flussi d'informazione.
4. Qualità e tracciabilità agroalimentare	<p>Il seminario coprirà i temi seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L' impegno culturale e formativo degli istituti; - Biodiversità e specificità territoriale; - Marchi di qualità e certificazione di prodotto; - Tracciabilità nel settore agroalimentare: obblighi e opportunità; - Proteomica e rintracciabilità in alimenti di origine animale; - Un caso concreto di tracciabilità.

	OBIETTIVI FORMATIVI – PERCORSI BREVI – 40H
5. Promozione dei prodotti e dei servizi	<p>Organizzazione delle attività promozionali (25h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione al sistema fieristico, congressuale e degli eventi - Le fiere, strumento di marketing e internazionalizzazione per le aziende - La scelta del mercato e della manifestazione - Pianificazione professionale del processo di partecipazione a una manifestazione fieristica (piano di comunicazione, materiale informativo, follow-up, valutazione dei ritorni...) - Tecniche di organizzazione di fiere, eventi e congressi
	<p>Customer care e Customer satisfaction (15 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetti di Customer Care e Customer Satisfaction - Un modello per progettare la customer satisfaction - Qualità offerta e qualità percepita - Differenti dimensioni di un servizio/prodotto offerto - Le quattro fasi della progettazione: analisi dell'ambiente, scelta della strategia competitiva, disegnare il servizio, definire le attese e verifica dei risultati - La customer satisfaction genera profitto - Dove effettuare gli interventi per la qualità - La gestione del supporto fisico e della partecipazione dei clienti
	OBIETTIVI FORMATIVI – PERCORSI PER L'ACQUISIZIONE DI UNITA' DI COMPETENZA – 60H
6. Pianificazione delle azioni commerciali	<p>Marketing dei prodotto agroalimentari (15 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teorie di marketing e marketing mix - Tipologie di prodotto e struttura dell'offerta - La specificità della domanda di prodotti agroalimentari e le politiche di prodotto - Dimensione dell'offerta e strategie di marketing - Modelli competitivi e strategie di sviluppo dei prodotti tipici - Prodotti tipici e sviluppo locale – Certificazione di filiera - Metodi e tecniche di ricerca di mercato
	<p>Creazione e valutazione ex-post del Business Plan (15 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione al Business Plan - Il Business concept (Descrizione dell'attività) - Il mercato e la concorrenza - La strategia di marketing - Tecnologia e processo produttivo - Organizzazione e risorse umane - La costruzione delle ipotesi economico-finanziarie - Il piano economico-finanziario (bilancio pro-forma) - La valutazione di redditività del business

	<ul style="list-style-type: none"> - La valutazione del rischio <p>Case study - Un'impresa agroalimentare di successo</p> <p>Fase applicativa: Web marketing e nuove strategie commerciali (30 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motori di ricerca. Cosa sono, come funzionano e come utilizzarli per fare business - I contenuti del sito. Come scegliere le parole chiave strategiche a cui puntare e come creare contenuti in grado di coinvolgere i clienti - Il posizionamento del sito. Come analizzare e ottimizzare il sito, con l'obiettivo di ottenere migliori posizionamenti sui motori di ricerca - Popolarità e Reputazione online. Come utilizzare l'article marketing e i social media per incrementare la reputazione online dell'azienda - La promozione del sito. Come e dove investire per ottenere visibilità e generare visite profilate, con l'obiettivo di ottenere nuovi clienti - Vendita del prodotto online e gestione del negozio virtuale - Sistemi di pagamento elettronico - Strategie dell'e-commerce
7. Pianificazione dei sistemi per il controllo qualità	<p>Normativa alimentare (14 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione regionale, nazionale e comunitaria in materia di sicurezza e qualità alimentare - Mercati e attori di settore; - Distribuzione territoriale e tipologia di mercati; - Criteri di Qualifica e requisiti necessari; - Agroalimentare e GDO; - Agroalimentare e Mercati esteri; - La filiera controllata.
	<p>Certificazione nell'agroalimentare: ISO 22000; BRC (16 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemi di Gestione della Qualità secondo la norma ISO 22000 - Sistemi di Gestione della Qualità secondo la norma ISO 9001 - Sistemi di Gestione Ambientale secondo la norma ISO 1400 ed il regolamento EMAS - La certificazione del Sistema Qualità e Ambiente nel settore agroalimentari - Il metodo HACCP e le prescrizioni normative in materia di igiene e salubrità dei prodotti agro-alimentari - Rintracciabilità secondo la norma ISO 22005 ed il regolamento CE 178/2002 - Marchi individuali e collettivi: il ruolo dei consorzi - Certificazione di prodotto agro-alimentare in ambito volontario e regolamentato (DOC, DOP, BIO, ecc.) - Le ispezioni secondo gli standard BRC, IFS ed EUREP GAP
	<p>Fase applicativa: pianificazione e implementazione del sistema di gestione (30h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo del sistema di gestione della qualità alimentare e i relativi strumenti di controllo. - I manuali e le procedure - Modulistica del Sistema Qualità - Le verifiche sui processi - Le azioni di miglioramento - Esempi di applicazione di sistemi di gestione ISO 22000; - Manuale Qualità e Haccp
8. Pianificazione di	<p>Enti e sistemi di certificazione DOP-IGT-STG (15 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa locale, nazionale ed europea di riferimento

<p>sistemi di controllo della filiera certificata</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Regolamenti comunitari relativi alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e modalità di applicazione - DOP/IGT/STG – Definizioni e normativa di riferimento - Prodotti da agricoltura biologica: fonti normative - Sistema dei controlli nelle produzioni regolamentate - Il sistema sanzionatorio
	<p>I vantaggi competitivi del mercato biologico (15 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prodotti DOP/IGT/STG della Sardegna - Economia della valorizzazione delle risorse locali - I costi delle materie prime - Vantaggio di costo e differenziazione <p>Case studies di prodotti biologici e/o certificati di successo</p>
	<p>Fase Applicativa: Acquisizione e mantenimento della certificazione (30 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentazione per il riconoscimento delle DOP/IGP/STG - Istruttoria regionale e nazionale - Domanda di registrazione - La protezione nazionale transitoria - La procedura di registrazione - Le verifiche sui processi - Le azioni di miglioramento - Tecniche di autoaggiornamento
<p>9. Operazioni di cantina</p>	<p>Il processo di vinificazione (8 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e tipologie delle uve - Caratteristiche delle principali cultivar sarde - Processi biochimici di trasformazione dell'uva in vino; - Tipi di vinificazione – in bianco, in rosso, con macerazione carbonica, a caldo, continua, in riduzione, di vini rosati <p>Norme di igiene e sicurezza nella cantina: adempimenti connessi alla normativa vigente (20 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di igiene e sicurezza nelle attività vitivinicole - Ricevimento materie prime - Lavorazione - Stoccaggio e conservazione prodotto finito - Adempimenti connessi alla normativa vigente <p>Tecniche e funzionamento dell'impianto (20 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pigiatura – tecniche e macchinari ausiliari - La fermentazione – tecniche e macchinari ausiliari - Elaborazione e conservazione - Imbottigliamento - trattamenti di pre-imbottigliamento - Scelta, lavaggio, riempimento e tappatura delle bottiglie - Confezionamento

	<p>La commercializzazione del prodotto (12 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marketing e tecniche di commercializzazione del vino - L'importanza del wine marketing: strategie di prezzo e comunicazione del vino: 5 ore - Costruire il “prodotto vino” in base al mercato - Tecniche di commercializzazione del vino - Strategie di distribuzione del prodotto vino
<p>10. Formazione del personale in materia di sicurezza in azienda (per lavoratori)</p>	<p>Informazione e formazione generale e specifica dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro (16 h)</p> <p>Formazione generale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione; - Organizzazione della prevenzione in azienda; - Le figure della sicurezza, diritti, doveri, sanzioni; - Organi di vigilanza - Il sistema legislativo per la gestione della sicurezza - Organizzazione delle prevenzioni e gli organi di vigilanza, controllo e assistenza - I soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il d.lgs. 81/08 - Criteri e per l'individuazione e la valutazione dei rischi <p>Formazione specifica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I principali fattori di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di Prevenzione e Protezione
	<p>Primo soccorso (12 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruolo del soccorritore occasionale - Cenni medico-legali - Anatomia e fisiologia umana e parametri vitali - Coma – insufficienza respiratoria - Patologia da incendio - Ustioni - Ferite – Fratture - Trauma cranico - Coma ipo e iperglicemico - Shock anafilattico - Traumi specifici - Patologie specifiche - Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N. - Interventi di primo soccorso BLS
	<p>Addetto antincendio (8 h)</p> <p>L'incendio e la prevenzione incendi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principi sulla combustione e l'incendio - le sostanze estinguenti - triangolo della combustione - le principali cause di un incendio - rischi alle persone in caso di incendio - principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi <p>Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le principali misure di protezione contro gli incendi

<ul style="list-style-type: none"> - vie di esodo - procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme - procedure per l'evacuazione - rapporti con i vigili del fuoco - attrezzature ed impianti di estinzione - sistemi di allarme - segnaletica di sicurezza - illuminazione di emergenza <p>Esercitazioni pratiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi - presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale - esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi e idranti
<p>Utilizzo DPI (8 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - I Dispositivi di Protezione Individuale più idonei - I D.P.I. omologati - Le situazioni di rischio - I sistemi di protezione collettiva - Manuali di uso e manutenzione di impianti e D.P.I. - Revisione dei propri D.P.I., - Verifiche ispettive - Adempimenti
<p>Stress lavoro correlato (8 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> - lo scenario - il benessere organizzativo - la normativa di riferimento. gli indicatori di benessere e malessere. le dimensioni del benessere organizzativo - disagio e malessere nelle organizzazioni - i rischi psicosociali. burnout, mobbing, straining, stalking occupazionale. - lo stress lavoro-correlato - il fenomeno stress: natura, cause, effetti - le dimensioni dello stress sul luogo di lavoro - l'analisi dello stress come strumento di indagine - metodo “data based”, metodo osservativo, metodo soggettivo - l'analisi organizzativa come strumento di indagine - i principali strumenti di indagine della ricerca qualitativa e quantitativa (questionario, interviste, focus group) - il ruolo del RSP, ASPP e delle altre figure aziendali nella valutazione dei rischi psicosociali - strumenti di rilevazione e valutazione del rischio stress lavoro correlato - strategie e livelli di prevenzione - la prevenzione dei rischi psicosociali e la promozione del benessere - livelli di prevenzione - strategie e strumenti

- il ruolo della comunicazione organizzativa e della formazione

Movimentazione carichi (8 h)

- Movimentazione manuale dei carichi: legislazione vigente
- Struttura della colonna vertebrale
- Sollevamento di carichi e esempi di sollevamento
- Rischi connessi ad errata movimentazione manuale dei carichi
- Valutazione analitica del rischio
- Prevenzione e protezione della colonna vertebrale
- Aiuti meccanici
- Ergonomia del posto di lavoro