

## PIANO FORMATIVO REGIONALE

Finalizzato alla presentazione di Progetti di formazione per lo sviluppo territoriale e dei settori e delle microimprese

**1 - Titolo: PIANO FORMATIVO REGIONALE VENETO 2023 – SOTTOPIANO SETTORE AGROALIMENTARE**

**2 - Regione: VENETO**

**3 - Organizzazioni Regionali Firmatarie:**

CONFARTIGIANATO IMPRESE VENETO

CNA VENETO

CASARTIGIANI VENETO


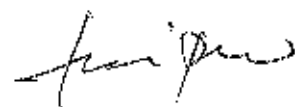
FEDERCLAAI VENETO

CISL VENETO

CGIL VENETO

UIL VENETO

**4 – Tipologia del Piano formativo: INTEGRATO**



NC

## 5 – Caratteristiche dell'economia regionale:

Le caratteristiche dell'economia regionale, le principali dinamiche economiche e sociali che la caratterizzano, sono presentate al Punto 5 del Piano Generale. I dati presentati permettono di evidenziare un quadro descrittivo generale delle caratteristiche del territorio regionale che vengono approfondite e specificate nei diversi sotto piani.

## 6 – Focus sui contesti territoriali e/o sui settori distintivi di economie locali individuati:

L'economia mondiale si è mostrata flessibile al cambiamento nel triennio 2020-22 che è stato segnato dal superamento dei due shock relativi alla pandemia e alla crisi energetica, superando il 2022 meglio rispetto a quanto prospettato.

Nel 2022 si è concretizzato un incremento del PIL globale del 3,4% nel 2022, del 3,5% nella UEM, del 3,7% in Italia e del 3,9% in Veneto.

Ciononostante, lo scenario economico è ancora caratterizzato dall'incertezza legata al protrarsi del conflitto tra Russia e Ucraina, alle tensioni nei mercati finanziari, all'attenzione ancora alta delle Banche Centrali nei confronti dell'inflazione di fondo.

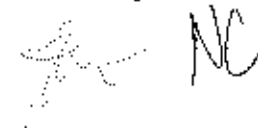
In questo contesto le previsioni di crescita nel 2023 per il Veneto si erano attestate intorno al +1,0% in linea con i valori a livello nazionale.

Il primo trimestre 2023 ha visto il PIL in crescita con il rafforzamento dell'economia (+0,8%), l'aumento del numero degli occupati (+3,1% rispetto al 2021) con un tasso di occupazione del 67,8% (superiore al 60,1 della media nazionale) e conseguentemente un tasso di disoccupazione che scende al 4,3% (inferiore all'8,2% della media nazionale)

Anche se gli scenari macroeconomici sono dominati dalle incertezze relative alla guerra in Ucraina e adesso da quella israelo-palestinese e al rialzo dei prezzi, dai dati relativi all'ultimo semestre disponibile emergono le evidenze di un'evoluzione positiva mentre prosegue il processo di ristrutturazione del sistema imprenditoriale, che tende a far crescere la qualità organizzativa e a far sopravvivere le imprese più organizzate.

Le ripercussioni economiche create dalla pandemia si possono considerare concluse ma è comunque necessario porre attenzione al calo delle imprese: in quasi quattro anni in Veneto hanno cessato la loro attività 6.300 aziende di cui 4.424 appartenenti al mondo dell'artigianato.

Nel corso del 2023 il numero di imprese artigiane si contrae nuovamente, attestandosi a 121.151 unità (pari al 28,6% del totale). Rispetto a fine 2019, la flessione è del 3,5%; il settore in cui si riscontra il maggior numero di imprese artigiane cessate è quello nel manifatturiero (-2.407 aziende in quasi quattro anni).

 NC

Le province più colpite sono state Rovigo, con una diminuzione preoccupante del 14%, seguita da Belluno con un calo dell'8,9%, Padova con l'8,1%, Verona con il 7% e Vicenza con il 6,4%. Questi dati evidenziano una contrazione maggiore rispetto alla media regionale, che si attesta al 6,1%.

Tale dato evidenzia fortemente, malgrado che per il 2024 le proiezioni siano positive (aumento occupati, export e consumi), la necessità di politiche volte a sostenere la crescita del comparto artigiano che in Veneto rappresenta il 29% del totale delle imprese con una rilevanza a livello regionale non soltanto dal punto di vista numerico ma soprattutto in relazione alle competenze nell'ambito delle produzioni che specializzano la regione.

Sulla base di elaborazione condotte da Nomisma il 90% delle imprese intervistate ha dichiarato che la propria azienda è caratterizzata da una forte flessibilità qualitativa ossia la capacità di adattare velocemente la qualità del proprio prodotto a richieste inaspettate, improvvise ed esigenti delle aziende clienti che richiedono prodotti di qualità e aderenti ai dettami della sostenibilità.

La sostenibilità, economica, ambientale e sociale, infatti, è considerata sempre più la via che può garantire importanti vantaggi di competitività alle imprese, strette tra la necessità di ridurre i costi e quella di migliorare la qualità della propria offerta. Produrre a basso impatto ambientale, minimizzando le materie prime utilizzate, le emissioni in atmosfera, i rifiuti generati sta diventando fondamentale in molti settori del Made in Italy.

Tale andamento è confermato anche dalle elaborazioni relative all'indagine condotta da Nomisma: vincoli legislativi sempre più stringenti, la necessità di operare in filiera e una diffusa consapevolezza delle tematiche ambientali tra i consumatori stanno stimolando un numero sempre maggiore di aziende a ridurre il proprio impatto ambientale.

**Il Settore agro-alimentare Veneto** è uno dei pilastri dell'economia italiana, con la regione del Veneto che si distingue per la sua produzione di qualità e per l'innovazione continua.

Questo settore non solo contribuisce in modo sostanziale al Prodotto Interno Lordo (PIL) del paese, ma è anche un emblema dell'identità culturale italiana, famosa in tutto il mondo per la sua eccellenza gastronomica. Con un tessuto produttivo che spazia dalla piccola azienda agricola alle grandi industrie alimentari, il Veneto rappresenta un microcosmo dell'intera filiera alimentare nazionale.

Nel corso degli ultimi dodici anni, il settore agro-alimentare artigiano in Veneto ha mostrato una sorprendente resilienza e stabilità. La nostra analisi dei dati relativi alle imprese artigiane operanti in questo settore evidenzia una traiettoria che, nonostante le fluttuazioni, conserva una sostanziale coerenza nel tempo.

Dal 2010 al 2015, il numero di imprese artigiane ha visto una leggera ma costante crescita, passando da 50.293 a 51.160. Questo incremento progressivo riflette una fase di espansione moderata, segno di un ambiente economico favorevole e di una domanda crescente per prodotti artigianali di qualità legati al territorio.



NC

Il picco raggiunto nel 2015 ha segnato l'apice di questo sviluppo graduale, dopodiché si è osservata una leggera contrazione. Tuttavia, il decremento che si è verificato tra il 2016 e il 2022 è stato contenuto, con il numero di imprese che si è assestato a 48.145. Questa diminuzione può essere interpretata come una normale correzione di mercato o come il risultato di sfide esterne, come cambiamenti normativi, pressioni economiche o dinamiche competitive. Nonostante il lieve declino, l'essenza del settore rimane salda. La variazione percentuale annua è stata minima, indicando che le imprese artigiane del settore agro-alimentare veneto hanno saputo navigare attraverso le incertezze, mantenendo un'economia settoriale per lo più stabile. Questa resilienza è probabilmente radicata nelle tradizioni profondamente insite nella cultura veneta, nella qualità senza compromessi dei suoi prodotti e nell'innata capacità di adattarsi a un mercato in continua evoluzione.

In sintesi, nonostante i venti contrari e le inevitabili variazioni che interessano ogni ambito economico, il settore agro-alimentare artigiano in Veneto dimostra una resilienza che lo rende un pilastro costante dell'economia regionale. Questa stabilità è una testimonianza della forza e dell'adattabilità delle imprese venete, capaci di perpetuare un'eredità di eccellenza e di qualità artigianale.

Il settore agroalimentare in Veneto, riflettendo la tendenza nazionale, mostra una stabilità nel numero di addetti, con una leggera variazione negativa di poco più di 1000 unità dal 2012 al 2021. Questa sostanziale costanza nel tempo indica una resilienza del settore, nonostante le fluttuazioni economiche e i cambiamenti nei modelli di consumo. Tuttavia, per il periodo 2022-2026, si prevede una richiesta di domanda espansiva di unità di lavoro di 71.800 unità su scala nazionale, segnalando un'aspettativa di crescita e di evoluzione del settore.

Il settore alimentare in Veneto mostra una distribuzione eterogenea delle assunzioni tra le varie province, con alcune aree che evidenziano una crescita significativa tra il 2022 e il 2023. Di seguito, analizziamo le percentuali di impiego nel settore alimentare per provincia, evidenziando le tendenze e le potenzialità che possono influenzare le politiche di assunzione e le strategie di sviluppo locale.

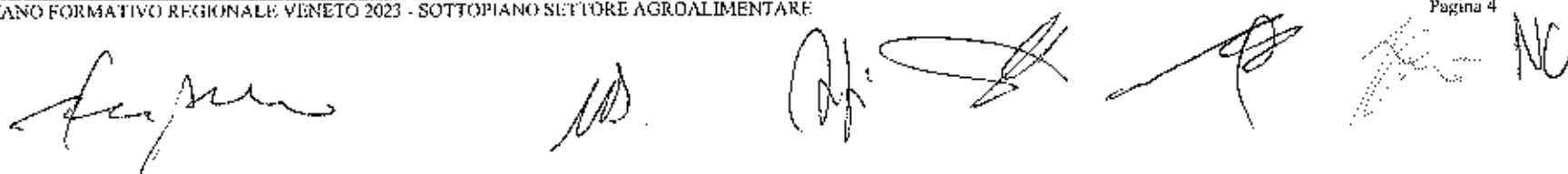
**Belluno:** Nel 2022, il settore alimentare ha rappresentato il 7.33% del totale delle assunzioni, aumentando al 9.12% nel 2023. Questa crescita può indicare un rafforzamento del settore alimentare nell'economia locale di Belluno.

**Padova:** A Padova, le assunzioni nel settore alimentare sono passate dal 6.99% nel 2022 al 9.35% nel 2023. Questo incremento suggerisce un'espansione del settore che potrebbe riflettere un aumento della domanda di prodotti alimentari o un investimento in nuove capacità produttive.

**Rovigo:** Rovigo mostra la crescita più marcata, con il settore alimentare che salta dal 23.95% al 30.13% delle assunzioni totali. Questo dato notevole sottolinea l'importanza del settore alimentare per l'economia di Rovigo, forse dovuta a una specializzazione regionale o a investimenti strategici.

**Treviso:** Il settore alimentare a Treviso ha visto un aumento dal 9.05% al 12.00% delle assunzioni. Questo incremento potrebbe essere legato alla presenza di industrie alimentari di rilievo o alla crescita di nuovi attori nel mercato.

**Venezia:** Venezia, partendo da una base più bassa, ha visto un aumento dal 3.90% al 5.24% nel settore alimentare. Anche se l'incidenza rimane minore rispetto ad altri settori, l'aumento percentuale suggerisce una dinamica positiva che potrebbe essere esplorata ulteriormente.



**Verona:** A Verona, il settore alimentare ha mostrato un incremento significativo, passando dal 18.30% al 20.18%. Questo potrebbe riflettere una consolidata tradizione nel settore alimentare e una crescente domanda di prodotti locali.

**Vicenza:** Infine, Vicenza ha visto un modesto aumento dal 4.92% al 5.39% nel settore alimentare. Anche se l'incremento è più contenuto rispetto ad altre province, indica comunque una stabilità e potenziale crescita nel settore.

L'analisi delle assunzioni nel settore alimentare in Veneto mostra una tendenza generale di crescita tra il 2022 e il 2023. Questo potrebbe essere il risultato di una combinazione di fattori, inclusi l'aumento della domanda di prodotti alimentari, l'espansione delle capacità produttive, e una maggiore enfasi sulle specialità regionali. Le province di Rovigo e Verona, in particolare, evidenziano un ruolo centrale del settore alimentare, mentre altre province come Venezia e Vicenza mostrano incrementi più modesti.

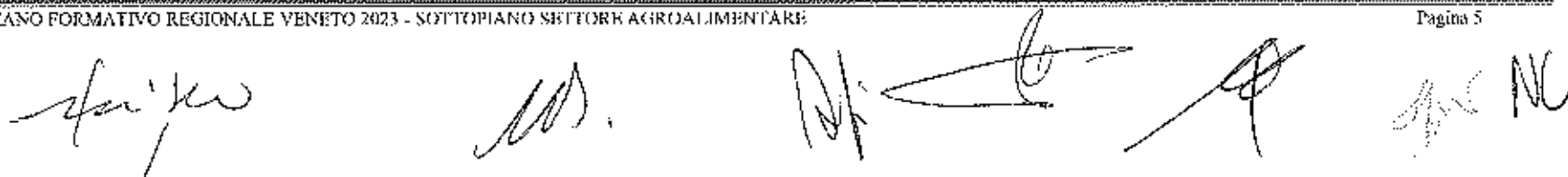
È quindi indispensabile investire in maniera efficiente nella formazione e nello sviluppo delle competenze rafforzando per esempio la relazione del mondo dell'impresa artigiana con il mondo della formazione al fine anche di incentivare la cultura della gestione d'impresa per diffondere una maggiore consapevolezza nella cultura imprenditoriale e la propensione all'imprenditoriale, sviluppando competenze linguistiche e digitali utili a supportare la vocazione territoriale all'export.

#### **7 – Articolazione del Piano integrato:**

Le Parti hanno concordato di redigere un PIANO di tipo INTEGRATO che, oltre al Piano generale volto a descrivere le caratteristiche dell'economia regionale, prevede la redazione di sotto-piani identificati in base a motivazioni e caratteristiche specifiche degli ambiti di riferimento che ne giustificano la scelta.

La mappa dell'imprenditoria veneta evidenzia caratteristiche di una economia diffusa che trova riferimento in alcuni poli aggregativi, sia di carattere territoriale che di processo, che hanno consentito nel tempo di sviluppare sinergie, ma che negli ultimi anni hanno evidenziato criticità specifiche che oggi si confrontano con nuove opportunità di business e di mercato che vanno invece supportate e accompagnate con nuove competenze.

In questo sottopiano dedicato al settore agroalimentare, criticità e opportunità sono gli elementi indagati per individuare innovazioni processi e competenze che traggano a uno sviluppo integrato e sostenibile, proponendo profili e competenze da sviluppare.



La mappa dell'imprenditoria veneta evidenzia caratteristiche di una economia diffusa che trova riferimento in alcuni poli aggregativi, sia di carattere territoriale che di processo, che hanno consentito nel tempo di sviluppare sinergie, ma che negli ultimi anni hanno evidenziato criticità specifiche che oggi si confrontano con nuove opportunità di business e di mercato che vanno invece supportate e accompagnate con nuove competenze.

Il piano dell'Agroalimentare recepisce elementi emergenti per l'artigianato, in relazione a nuove figure innovative che possano agire come agenti di cambiamento, con riferimento a tematiche:

- l'automazione 4.0 e sua integrazione nel processo di produzione dell'impresa artigiana della filiera alimentare, per raggiungere una maggiore flessibilità ed efficienza produttiva e per ridurre al minimo gli sprechi;
- garanzia della tracciabilità del prodotto alimentare, sia con metodologie tradizionali che innovative (blockchain);
- garanzia del rispetto dei parametri di produzione degli alimenti bio, vegan e "free from";
- riduzione dell'impronta ambientale degli imballaggi

## 8 – Descrizione della domanda di formazione rilevata

Dalle analisi effettuate nello specifico contesto veneto risulta che le competenze dei lavoratori che necessariamente devono essere implementate riguardano due fenomeni che stanno trasformando radicalmente il comparto: l'innovazione tecnologica orientata alla sostenibilità e le nuove tendenze di consumo.

Anche la filiera agroalimentare veneta sta vivendo infatti una trasformazione significativa con l'avvento dell' "Industria 4.0", caratterizzata dalla digitalizzazione. Oltre la metà delle imprese agricole italiane sfrutta più di una soluzione 4.0 con un approccio che coinvolge anche le industrie della trasformazione agroalimentare con adozione di sistemi di cloud computing (58%), QR Code (56%), tecnologia mobile (45%) e strumenti meccanici con interazione umana (34%). [Fonte: Rapporto Centro Studi Divulga]

I consumatori mostrano un interesse crescente per i fattori nutrizionali, la sicurezza, la provenienza delle materie prime, gli impatti ambientali della produzione, la praticità e sostenibilità del packaging. Le imprese alimentari investono quindi nell'Industria 4.0 per differenziare la qualità dei prodotti, aderire a standard di provenienza e produzione, e gestire impatti ambientali e benessere animale. La tracciabilità alimentare, supportata da tecnologie come RFID, Smart-tag e blockchain, è fondamentale per garantire la sicurezza e la trasparenza della catena alimentare. La digitalizzazione aiuta a ridurre perdite e sprechi alimentari attraverso l'analisi dei dati delle preferenze dei consumatori ottenuti tramite applicazioni tecnologiche come Internet of Things (IoT) e blockchain, migliorando i sistemi di approvvigionamento e la raccolta dei dati sul campo, consentendo alle aziende di prevedere modifiche e



miglioramenti del prodotto in anticipo. Nonostante i potenziali benefici in termini di efficienza ed economicità, molte aziende nel settore alimentare esitano ad adottare la digitalizzazione a causa di limiti finanziari o mancanza di informazioni e formazione. Introdurre un piano di autocontrollo automatizzato tramite blockchain e IoT è indicato come primo passo, poiché viene garantita la tracciabilità completa dal produttore al consumatore. La trasformazione digitale non solo offre benefici produttivi ed economici, ma ha anche il potenziale per creare sistemi alimentari più resilienti ed efficienti. Questo si allinea alla strategia Farm to Fork dell'UE, un elemento cruciale per il Green Deal europeo, che mira a rendere sostenibili i sistemi alimentari affrontando le crisi. Mentre nel passato la prassi del passaggio di competenze nell'impresa era effettuato essenzialmente tramite l'apprendistato e l'affiancamento ad artigiani esperti, l'attuale trasformazione tecnologica dei processi produttivi ed organizzativi evidenzia l'insufficienza delle modalità tradizionali di trasferimento dei saperi.

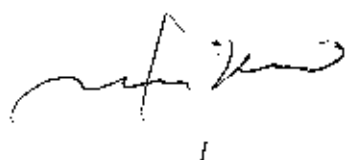
Per quanto riguarda le nuove tendenze di consumo rilevate dall'indagine preliminare, risultano mancanti le competenze collegate ai processi produttivi e commerciali di specifici segmenti:

- **Free From & Rich In:** ovvero gli alimenti che indicano sull'etichetta l'assenza o la ridotta presenza di determinati ingredienti. Particolarmente importante in termini di fatturato il mercato dei prodotti gluten-free: l'Associazione italiana celiachia (Aic) stima che in Italia valga 400 milioni di euro, mentre a livello mondiale muove 1,6 miliardi di dollari e dovrebbe espandersi dell'11% entro il 2030.
- **Settore lifestyle:** prodotti che riportano claim e loghi come biologici, adatti a uno stile di vita vegetariano, vegano, halal o kosher. Questi prodotti, consolidatisi negli ultimi anni, hanno visto un aumento del 2,3% nel giro d'affari nell'ultimo anno, superando i 3,3 miliardi di euro e rappresentando il 10,3% delle vendite totali.
- **Biologico:** le referenze biologiche pesano notevolmente, costituendo il 9,3% del paniere del lifestyle e il 3,6% delle vendite in valore. Nel periodo 2020-2021, hanno mantenuto stabile la loro quota nel paniere alimentare complessivo.

Oltre all'upskilling relativo alle aree tradizionali (tecniche di produzione/gestione/vendita), le imprese della filiera necessitano dunque di acquisire o formare al proprio interno figure in grado di interagire con i processi mirati a integrare l'automazione 4.0 nel processo di produzione dell'impresa artigiana della filiera alimentare, per raggiungere una maggiore flessibilità ed efficienza produttiva e per ridurre al minimo gli sprechi.

Le imprese necessitano di figure in grado di utilizzare le tecnologie 4.0 impiegate per efficientare i processi (ad es. di riempimento contenitori o confezioni, prelievo, spostamento e pallettizzazione di imballaggi, controllo conformità e scarto delle confezioni non idonee, movimentazione e selezione delle materie prime). Nel contempo, anche le imprese artigiane necessitano di competenze interne in grado di analizzare i big data ed utilizzare l'AI per prevedere le tendenze dei consumatori, ottimizzare la catena di fornitura e migliorare l'efficienza produttiva.

- **Garantire la tracciabilità del prodotto alimentare, sia con metodologie tradizionali che innovative (blockchain).** Le materie prime sono spesso sottoposte a profondi processi di trasformazione. Data la varietà di ambienti coinvolti è essenziale poter contare su un sistema di tracciabilità che segua



NC

l'intero ciclo di vita di un prodotto, dall'origine alle tavole dei consumatori. Le imprese necessitano dunque di professionisti in grado di garantire la tracciabilità del prodotto con sistemi innovativi: attualmente la blockchain si presenta, in combinato con altre soluzioni digitali, come la tecnologia più efficace per condividere informazioni in un ambiente affidabile, offrendo maggiori garanzie relative a tracciabilità e certificazioni, food safety, protezione del Made in Italy

- **Garantire il rispetto dei parametri di produzione degli alimenti bio, vegan e "free from".** Considerate le grandi potenzialità del mercato, le imprese della filiera (comprese quelle tradizionali) necessitano di professionisti in grado di utilizzare tecnologie innovative di trasformazione, manipolazione e conservazione dei prodotti agroalimentari collegati a regimi nutrizionali controllati e a stili di vita salutistici.

- **Ridurre l'impronta ambientale degli imballaggi.** L'attuale panorama dei consumatori è caratterizzato da una crescente sensibilità ambientale. I clienti sono sempre più propensi a scegliere prodotti che riflettono valori sostenibili. Un personale adeguatamente formato consente all'impresa di capire le aspettative del mercato e di sviluppare soluzioni di imballaggio che rispondono a tali esigenze, contribuendo così a consolidare la fiducia del consumatore. La formazione del personale può portare a una maggiore consapevolezza sulle opportunità di riduzione dei costi, come l'ottimizzazione dei processi di imballaggio e la gestione più efficiente delle risorse, contribuendo così a migliorare la sostenibilità finanziaria dell'impresa. Un personale dotato di specifiche competenze può identificare le soluzioni implementative pratiche per ridurre l'impronta ambientale dell'impresa attraverso l'adozione di materiali riciclabili, la riduzione del consumo di plastica non biodegradabile e la progettazione di imballaggi che minimizzino gli sprechi. Ciò non solo ha benefici ambientali, ma può anche tradursi in una maggiore efficienza operativa. Il personale adeguatamente formato è essenziale poi per garantire che l'impresa rispetti tutte le normative vigenti in materia di sostenibilità e packaging. La conformità normativa non evita solo sanzioni legali, ma può anche contribuire a creare un clima di fiducia nei confronti dell'impresa artigiana, migliorando la reputazione e il branding.

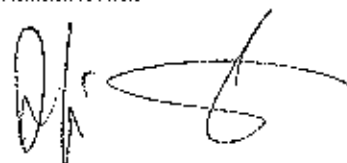
## 9 – Descrizione dei fabbisogni di competenze:

Alla luce di quanto esposto, si riportano di seguito i principali fabbisogni formativi declinati per competenze.

### **Competenze TECNICHE mirate all'innovazione tecnologica e alla sostenibilità delle imprese artigiane**

L'Upskilling delle competenze tecniche dei lavoratori della filiera agroalimentare dovrà prevedere l'aggiornamento sulle procedure di produzione, sulle normative che regolano il settore, sulle abilità che regolano i diversi processi aziendali, da quelli produttivi a quelli amministrativi, commerciali e gestionali.

Per quanto riguarda le competenze tecniche collegate all'introduzione di tecnologie 4.0 e alla sostenibilità ambientale vengono richieste competenze professionali ad ampio raggio: la conoscenza della tecnologia, ma soprattutto competenze di gestione del colloquio con i dati. Questo da un lato porta ad



NC



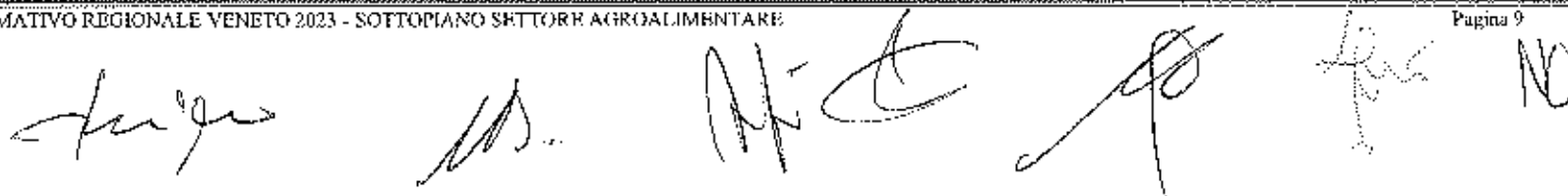
una spinta verso la specializzazione, ma dall'altro si traduce in una maggiore interdisciplinarietà nell'impresa, in una gestione in grado di supportare logiche di inclusione di risorse umane con competenze diversificate, che devono però interagire con le nuove tecnologie a disposizione.

Le azioni formative dovranno dunque mirare ad implementare alcune competenze chiave, che rendano i lavoratori capaci di:

- decidere ed organizzare le specifiche tecniche e di produzione in merito a tempi, metodi e vincoli economico-produttivi dei processi di trasformazione agroalimentare;
- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti della filiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- digitalizzare l'impresa agroalimentare con l'impiego sinergico ed interconnesso di tecnologie avanzate: sensori prossimi e remoti per la rilevazione di dati ambientali e per la gestione di mappe di monitoraggio, sistemi di supporto alle decisioni e di georeferenziazione dei dati, macchine a rateo variabile e tecnologie digitali per gestione e la tracciabilità di big data e dell'IoT;
- verificare e garantire la ecosostenibilità del processo produttivo delle imprese e la qualità di prodotto rispetto gli obiettivi ambientali, sociali ed economici del comparto;
- garantire la ecosostenibilità del processo produttivo delle imprese e la qualità di prodotto rispetto gli obiettivi ambientali, sociali ed economici del comparto;
- ottimizzare le risorse nella gestione delle filiere agroalimentari biologiche e gestire i processi di certificazione ambientale e delle filiere produttive;
- sovrintendere l'implementazione e la gestione integrata delle attuali normative cogenti e volontarie in tema di qualità, ambiente e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari;
- adottare le tecnologie abilitanti del programma Impresa 4.0 (in particolar modo Advanced manufacturing solution, Cloud Computing, Cybersecurity e Big Data & Analytics);
- promuovere le tecnologie di certificazione digitale come la blockchain;
- progettare e realizzare prodotti rispettando i parametri "bio", "vegan" e "free from";
- utilizzare tecnologie innovative di trasformazione, manipolazione e conservazione di alimenti "bio", "vegan" e "free from" rispettando i parametri dei regimi nutrizionali controllati.

#### **Competenze TRASVERSALI mirate all'innovazione tecnologica e alla sostenibilità**

La possibilità, mediante l'analisi dei dati, di avere accesso a informazioni in grado di configurare per il cliente prodotto, produzione, comunicazione, pricing e vendita porta ad un importante ripensamento dei flussi di informazioni ma anche, di conseguenza, dei flussi di persone nelle organizzazioni

The bottom of the page features several handwritten signatures and initials in black ink. From left to right, there is a signature that appears to be 'F. G.', followed by a stylized 'M.', then a signature that looks like 'M. C.', a signature that is mostly illegible but seems to start with 'P.', a signature that looks like 'F. G.', and finally the initials 'NC'.

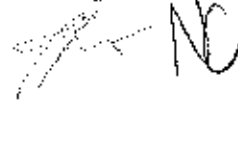
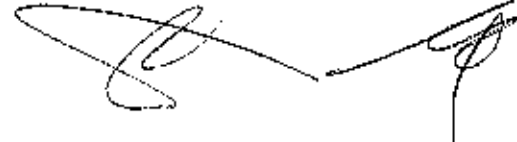
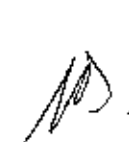
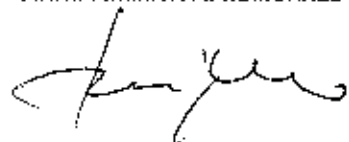
intorno a questi flussi. Avere la disponibilità di una gran mole di dati e connessioni non è di per sé predittivo né del successo di un'impresa né di un automatico aumento di produttività. Anzi, paradossalmente un eccesso di volumi di informazioni può portare ad una diminuzione della produttività se l'organizzazione e le persone non sono pronte o in grado di gestirlo.

Gli interventi formativi dovranno dunque mirare all'acquisizione di soft skills declinate in coerenza con l'attuale contesto di trasformazione tecnologica, in modo che i lavoratori siano in grado di:

- relazionarsi in un contesto lavorativo digitalizzato, riconoscendo e gestendo le eventuali criticità nei rapporti professionali;
- lavorare con gli altri in modo costruttivo (teamwork);
- effettuare la gestione dei problemi con un approccio proattivo;
- trasferire nuovi saperi all'interno dei processi produttivi e organizzativi coinvolti nel passaggio di transizione tecnologica/green;
- trasmettere e condividere in modo chiaro e sintetico idee ed informazioni con tutti i propri interlocutori, di ascoltarli e di confrontarsi con loro efficacemente, utilizzando anche strumenti digitali;
- realizzare idee, identificando obiettivi e priorità e, tenendo conto del tempo a disposizione, pianificarne il processo, organizzandone le risorse;
- acquisire, organizzare e riformulare efficacemente dati e conoscenze provenienti da fonti diverse, verso un obiettivo definito
- sviluppare idee di innovazione di prodotto/processo e saperle organizzare in progetti per i quali si persegue la realizzazione;
- anticipare, riconoscere e soddisfare le esigenze del cliente interno/esterno e predisporre soluzioni personalizzate, efficaci e soddisfacenti dal punto di vista della qualità del servizio reso.

### **Competenze ORGANIZZATIVE e di PROCESSO**

Le competenze organizzative dei lavoratori si riferiscono alla capacità di saper programmare, organizzare, controllare, valutare e correggere le attività da svolgere al fine di realizzare un compito nel minor tempo possibile, con il minor uso di risorse, ma con il maggior profitto possibile. In un ambiente di 4.0, ogni membro di unità organizzativa per poter partecipare al processo produttivo ha accesso a un maggior numero di informazioni su quello che sta accadendo in tempo reale, e può comprendere meglio come la propria attività e le proprie scelte siano connesse con quelle degli altri. Questo rende i meccanismi di controllo centrali e le strutture verticali troppo lente, e per questo inefficaci ed inefficienti. Ma il passaggio verso strutture organizzative più orizzontali, verso la condivisione di informazioni, e con processi decisionali più agili richiede un importante investimento non solo sulla tecnologia



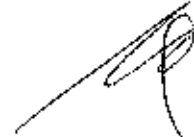
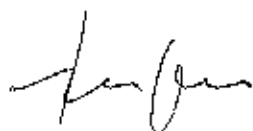
abilitante per collegare software, hardware e persone, ma soprattutto sul modo di lavorare delle persone e sulla cultura organizzativa sottostante. In un processo inter funzionale, la generazione di prodotti e servizi innovativi richiede un profondo cambiamento dei comportamenti organizzativi. Questo implica lo sviluppo non soltanto di nuove competenze strettamente tecniche, ma anche di competenze organizzative riferite quindi ad una sfera comportamentale piuttosto che tecnica. La connessione tra interno ed esterno dell'azienda diventa sempre più rilevante, e i tradizionali confini tra unità organizzative, come tra diverse aziende della supply chain sono destinate ad essere sempre più permeabili.

Le azioni formative dovranno dunque prevedere interventi mirati all'acquisizione da parte dei lavoratori delle capacità di:

- collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo;
- sviluppare approcci orientati all'autodiagnosi, all'autocorrezione e al miglioramento continuo;
- individuare e favorire processi aziendali orientati al miglioramento della salute, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale;
- operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/ utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.

#### **10 – Descrizione dei principali contenuti formativi rilevati:**

Le aziende artigiane agroalimentari svolgono un ruolo cruciale nel panorama economico veneto, contribuendo alla produzione e commercializzazione di prodotti alimentari di alta qualità e legati alle tradizioni locali. Tuttavia, per affrontare le sfide sempre più complesse del mercato, queste imprese devono essere in grado di adattarsi e innovare. La formazione dei dipendenti è fondamentale per garantire la loro competitività e sostenibilità nel lungo termine. In primo luogo, le competenze tecniche rappresentano un elemento cruciale per le aziende artigiane agroalimentari. Gli operatori devono possedere conoscenze approfondite sulla produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti, nonché sulle normative igienico-sanitarie e sulla tracciabilità dei prodotti. La formazione in queste aree contribuisce a migliorare la qualità e la sicurezza dei prodotti, fattori chiave per la fiducia dei consumatori e l'accesso a nuovi mercati. Inoltre, le competenze organizzative sono essenziali per la gestione efficiente delle aziende. La formazione in ambito amministrativo e finanziario dei dipendenti consente agli imprenditori e ai responsabili di prendere decisioni informate, ottimizzare i processi produttivi e sviluppare strategie di marketing efficaci. La capacità di accogliere il contesto economico e di adottare pratiche gestionali moderne può fare la differenza tra il successo e l'insuccesso dell'impresa artigianale della filiera. Inoltre, la formazione in ambito tecnologico è sempre più rilevante: l'adozione di



NC

tecnologie avanzate, come la sensoristica per il monitoraggio della qualità, l'automazione dei processi produttivi e l'utilizzo di piattaforme digitali per la gestione delle vendite, sono essenziali ai fini di aumentare l'efficienza e la competitività delle imprese. La formazione sulle nuove tecnologie è quindi un elemento chiave per consentire alle aziende di cogliere le opportunità offerte dalla digitalizzazione. La sostenibilità ambientale è un altro aspetto da considerare nei fabbisogni formativi delle aziende artigiane della filiera: la consapevolezza ambientale è sempre più importante per i consumatori ed incide in maniera sempre più evidente sulle scelte di acquisto. La formazione sulle pratiche agricole sostenibili, sull'ottimizzazione dei processi per ridurre gli sprechi e sull'uso responsabile delle risorse naturali può contribuire a posizionare le aziende in modo positivo sul mercato e a garantire la loro durabilità nel tempo. Infine, la formazione relativa alla promozione e alla vendita rappresenta un elemento chiave per le imprese artigiane: la capacità di comunicare (anche in lingua straniera) in modo efficace il valore dei prodotti, di utilizzare i canali di distribuzione appropriati e di gestire le relazioni con i clienti è fondamentale per il successo commerciale. La formazione in queste aree può contribuire a sviluppare competenze di marketing e di gestione delle relazioni con il cliente, elementi cruciali per ampliare la presenza sul mercato.

Per la stesura dei piani formativi di settore si declinano i contenuti MACRO relativi alle aree di intervento collegate all'innovazione tecnologica, alla sostenibilità ambientale e alla produzione alimentare in regimi controllati, rimandando alla sezione relativa all'AREA COMUNE per i contenuti trasversali ai settori professionali.

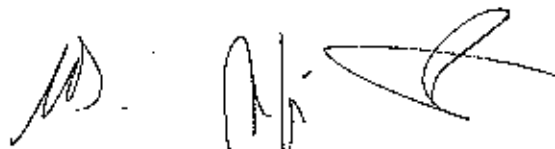

## **CONTENUTI RELATIVI ALLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

### **SOSTENIBILITA' AMBIENTALE – SMART FACTORY**

Qualità e sostenibilità della filiera - Strategie per l'economia circolare - Ecodesign per packaging sostenibili - Product lifecycle management - Analisi dei dati e strategia climatica - Progettazione alimentare e ricerca della sostenibilità di prodotto - Digitalizzazione del processo produttivo - Digitalizzazione della catena del valore - Efficientamento energetico - Qualità e sostenibilità in ingresso - Sensori e cloud per la smart factory - Data analysis per il monitoraggio della sicurezza alimentare - Tracciabilità alimentare - Tecnologie blockchain - Digital communication per l'agroalimentare - Strategie di inbound marketing - CRM e gestione del cliente - Promozione della filiera corta - Comunicazione della sostenibilità con il sito web - E-commerce del prodotto alimentare - Certificazioni ambientali e di prodotto

### **INNOVAZIONE 4.0 NELLA FILIERA PRODUTTIVA AGROALIMENTARE**

Principi di produzione del cibo -Evoluzione dell'industria alimentare - Tecnologie chimiche per il food -Analytics per l'industria alimentare -Energia sostenibile nel settore alimentare -Materiali intelligenti - Intelligenza artificiale vs autonomia decisionale -Gestione del cyber rischio nelle aziende



alimentari - Intelligenza artificiale - Sistemi di georeferenziazione - Applicazione di sensori prossimi e remoti per l'elaborazione di mappe di monitoraggio - Utilizzo di sistemi di supporto alle decisioni - Utilizzo e applicazione di macchine a rateo variabile - Adozione di tecnologie digitali per la tracciabilità dei dati - Tecniche di raccolta e analisi dei Big Data

### **CREATIVITA' NELLA PRODUZIONE TRADIZIONALE, "BIO", "VEGAN" E "FREE FROM"**

Innovazione dell'offerta nella produzione di alimenti tradizionali - Le nuove tendenze del gusto - Cucina, panificazione e pasticceria salutistica - La trasformazione di prodotti alimentari biologici, la Normativa di riferimento: Reg. CE 834/07 e 889/08; le opportunità per le aziende - Le certificazioni Bio e Veg - Alimentazione vegetariana - vegan: piramide, gruppi alimentari e qualità dei cibi - Normative e degli standard di produzione di alimenti senza glutine: etichettatura corretta e dichiarazione degli allergeni - Alimentazione free from - Linee guida per la preparazione degli alimenti senza contaminazione da glutine: procedure di pulizia e igiene specifiche, utilizzo di attrezzature dedicate o procedura di sanificazione, normativa HACCP di riferimento - Strumenti di marketing degli Health Food.

### **CONTENUTI RELATIVI ALLE COMPETENZE ORGANIZZATIVE E DI PROCESSO:**

Il paradigma di Industry 4.0 - Il cambiamento organizzativo - Ruolo, responsabilità e competenza nella transizione ecologica e digitale - Time Management - Tecniche di gestione con supporti digitali - Principi di Lean Production - Tecniche di Project Management - La gestione tecnica e/o amministrativa del processo produttivo col supporto di strumenti digitali innovativi - Tecniche organizzative mirate alla reingegnerizzazione dei processi produttivi - Sistemi di Supporto alle Decisioni (Decision Support System - DSS)

### **CONTENUTI RELATIVI ALLE COMPETENZE TRASVERSALI (SOFT SKILLS):**

Tecniche di problem solving: analisi critica per valutare le informazioni pertinenti, tecniche per stimolare la creatività nella generazione di soluzioni, utilizzo di strumenti digitali e tecnologici per supportare il processo di problem solving - Tecniche di analisi dei dati e delle informazioni: identificazione delle informazioni rilevanti - Raccolta e organizzazione dei dati - Strumenti software per l'analisi dei dati - Analisi dei Dati Qualitativi e Quantitativi - Lavoro in team: relazioni organizzative - dinamiche di gruppo - Decision making - Strumenti e tecnologie per la collaborazione - Creatività: Ruolo della creatività nel processo decisionale - Tecniche di generazione e selezione delle idee - Dinamiche di gruppo nella generazione di idee - Apertura all'innovazione: Gestione della resistenza al cambiamento, - Accettazione dell'incertezza e del rischio come parte del processo innovativo - Ruolo della leadership nella promozione dell'innovazione, - Collaborazione e comunicazione all'interno dell'organizzazione - Design Thinking - Abilità comunicative:

comunicazione verbale, non verbale, ascolto attivo, comunicazione scritta – gestione dei conflitti – comunicazione interculturale – comunicazione digitale – etica della comunicazione.

## 11 – Descrizione principali profili professionali:

### LE FIGURE PROFESSIONALI DEL DOMANI NEL SETTORE ALIMENTARE

Il settore alimentare è testimone di una rapida evoluzione, guidata da fattori come l'innovazione tecnologica, la sostenibilità ambientale, e le mutevoli preferenze dei consumatori. Questi elementi stanno ridefinendo le competenze necessarie e le figure professionali emergenti. C'è il rischio che la persistente difficoltà di reperimento di alcune figure professionali coerenti con le esigenze poste dall'evoluzione produttiva ed organizzativa del settore rappresenti un collo di bottiglia ed un ostacolo alla crescita della filiera agroalimentare. Per rispondere alle sfide del mercato occorre dunque garantire nel sistema l'introduzione di figure professionali/di competenze interne innovative:

#### 1. Esperti in Sicurezza alimentare e Tracciabilità

Tali figure possiedono competenze relative agli ambiti del controllo qualità, dell'utilizzo degli impianti di produzione, confezionamento e logistica, della gestione dei sistemi di comando, nel rispetto della protezione della salute, con l'utilizzo di tecnologie innovative, volte ad assicurare la qualità dell'alimento in termini di sicurezza alimentare e tracciabilità. Possiedono competenze relative al Food Safety Management, un sistema di gestione a presidio della qualità e della sicurezza utilizzando tecnologie quali: soluzioni basate sull'Intelligenza Artificiale (in particolare per soluzioni di visual recognition e per la individuazione di pattern relativi a fonti di dati diverse sulla provenienza e l'analisi dei prodotti e dei loro componenti); sistemi di tracciabilità basati sulla blockchain che garantiscono trasparenza e sicurezza lungo tutta la filiera; la sensoristica Internet of Things utilizzata nel monitoraggio in tempo reale delle condizioni di conservazione degli alimenti.

#### 2. Analisti di Big Data e Intelligenza Artificiale

Tali figure possiedono competenze relative all'impiego sinergico ed interconnesso di tecnologie avanzate applicate alla filiera agroalimentare. Si tratta di una figura tecnica capace di utilizzare sensori prossimi e remoti per la rilevazione di dati ambientali (suolo, pianta, ambiente climatico) e per la gestione di mappe di monitoraggio; utilizzare sistemi di supporto alle decisioni e di georeferenziazione dei dati, utilizzare macchine a ratco variabile e tecnologie

The bottom of the page features several handwritten signatures and initials in black ink. From left to right, there is a signature that appears to be 'Antonio', followed by the initials 'M.', 'R.', and a large, stylized signature. To the right of these is another signature, and finally, the letters 'NC' written in a large, bold font.

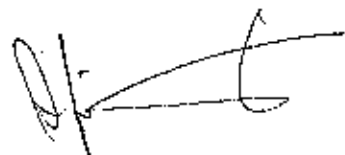
digitali per gestione e la tracciabilità di big data e dell'IoT. Sono in grado di utilizzare i dispositivi IoT per il monitoraggio in tempo reale dello stato di conservazione degli alimenti e inviare allarmi se queste condizioni superano i limiti sicuri; per tracciare la posizione e lo stato degli alimenti lungo tutta la catena di fornitura; per automatizzare il controllo qualità negli impianti di produzione alimentare; per prevedere potenziali pericoli alimentari; per automatizzare vari processi nella catena di fornitura alimentare, riducendo il rischio di errori umani che potrebbero compromettere la sicurezza alimentare.

### **3. Specialisti in Agricoltura Sostenibile e Certificazioni a tutela dell'Agrifood**

Lo specialista in agricoltura sostenibile progetta soluzioni e mette in atto interventi di monitoraggio e gestione del territorio e dell'ambiente con specifico indirizzo verso il sistema dell'agricoltura, gestisce le tecnologie e gli strumenti digitali che favoriscono la riduzione dell'utilizzo di acqua e di sostanze chimico – fertilizzanti. È in grado di operare interventi di salvaguardia e tutela ambientale (aria, acqua, suolo), di mettere a sistema approcci e procedure di gestione sostenibile dell'acqua, di promuovere modelli di smart e precision farming con l'obiettivo di migliorare l'efficienza del sistema agricolo del territorio, attraverso l'uso di tecnologie 4.0 che permettono controllo e distribuzione ottimizzata di input di processo (sementi, acqua e pesticidi), adozione di approcci carbon management in chiave LCA. Possiede competenze per l'implementazione e la gestione integrata delle attuali normative cogenti e volontarie in tema di qualità, ambiente e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari, in grado di consentire alle aziende di adottare le tecnologie abilitanti del programma Impresa 4.0 e di adattare alle procedure di certificazione in modo da potenziare i sistemi aziendali per il controllo del prodotto e del processo. Competenze nell'utilizzo di tecnologie di certificazione digitale come la blockchain, richieste in un contesto internazionale, con il fine ultimo di tutelare la tipicità, l'autenticità, la qualità e l'integrità delle produzioni agroalimentari.

### **4. Tecnologi Alimentari per l'Innovazione di Prodotto**

Lavoratori dell'impresa artigiana in grado di progettare e realizzare alimenti coerenti con la tipicità dei prodotti del territorio, con stili di vita salutistici o regimi alimentari per consumatori esposti a intolleranze e allergie, nonché alla prevenzione di malattie. Le competenze di processo sono mirate a garantire gli standard di lavorazione nel pieno rispetto della salute del consumatore, di utilizzare tecnologie innovative di trasformazione, manipolazione e conservazione dei prodotti agroalimentari, di applicare sistemi di controllo sulle materie prime e applicare tecniche innovative di produzione nell'ambito di regimi nutrizionali controllati. Possiede una visione completa delle attività e delle problematiche della produzione, della trasformazione industriale e della conservazione dei prodotti alimentari "dal campo alla tavola"; risolve problemi applicativi lungo le filiere alimentari; effettua analisi dei prodotti alimentari, controllo di qualità e quantità delle materie prime, dei prodotti finiti, degli additivi, dei coadiuvanti tecnologici, dei semilavorati, degli imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e trasformazione degli alimenti; gestisce la sicurezza, la qualità e l'igiene degli alimenti; analizza gli aspetti economico-gestionali e di marketing delle imprese agroalimentari; conosce la normativa dei prodotti agroalimentari; contribuisce alla



NC

progettazione di prodotti alimentari innovativi con specifiche caratteristiche funzionali, nutrizionali e sensoriali; sviluppa tecnologie innovative a ridotto impatto ambientale e ridotto consumo energetico per la conservazione, il condizionamento e la distribuzione degli alimenti.

Di seguito si riportano i principali profili professionali del comparto Agroalimentare individuati e definiti nel Repertorio Regionale degli Standard Professionali (RRSP) della Regione del Veneto, selezionato sulla base del contenuto d'innovazione tecnologica definito in precedenza.

### **TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE**

**Descrizione** Il Tecnico della trasformazione agroalimentare si occupa della programmazione, della gestione, del coordinamento e del monitoraggio dei processi di trasformazione agroalimentare nei diversi ambiti delle produzioni alimentari (lattiero caseario, ittico, vitivinicolo, vegetale, ...). Implementa i sistemi di controllo di materie prime, semilavorati e prodotti finiti e applica le procedure per la gestione dei sistemi di qualità, di tracciabilità e relativi alle certificazioni volontarie. Si relaziona con il responsabile della produzione e coordina gli operatori di filiera

**PROCESSO** PR\_02\_01: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari

**COMPETENZA:** REALIZZARE LA PROGRAMMAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

ADA.02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo

- Sviluppo di processo di nuove produzioni
- Programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività operative"

### **TECNICO SPECIALIZZATO DELLA QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI**

**Descrizione:** Il Tecnico specializzato della qualità delle produzioni alimentari si occupa della verifica, dello sviluppo e della gestione della qualità del processo produttivo alimentare, coerentemente con il quadro normativo vigente. Analizza i processi aziendali e definisce il sistema di controllo della qualità ed il sistema di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti realizzati. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con gli operatori del processo produttivo.

**Processo:** PR\_02\_01: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari

**COMPETENZA:** ANALIZZARE IL PROCESSO PRODUTTIVO AGROALIMENTARE

ADA.02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari

- Definizione delle procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni





## **OPERATORE DEL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Descrizione: L'Operatore del confezionamento dei prodotti alimentari si occupa della conduzione di impianti e macchinari atti al confezionamento (imbottigliamento, inscatolamento, invasatura, sottovuoto, ecc.) di prodotti alimentari di diversa natura, svolgendo anche attività di imballaggio ed etichettatura. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con figure preposte al controllo della qualità.

Processo: PR\_02\_01: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari

ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura

- Esecuzione delle operazioni di identificazione e codificazione automatica dei lotti di produzione
- Predisposizione delle etichette ed esecuzione dell'etichettatura in conformità degli standard previsti"

## **ESPERTO DI DATA SCIENCE**

DESCRIZIONE: L'Esperto di data science si occupa di identificare, raccogliere, preparare, validare, analizzare e interpretare dati inerenti a diverse attività dell'organizzazione per estrarne informazione (di sintesi o derivata dall'analisi) anche tramite lo sviluppo di modelli predittivi per generare sistemi organizzati di conoscenza avanzati, a supporto dell'elaborazione di programmi di sviluppo dell'azione. Si relaziona con analisti, informatici e altri profili tecnici e con i referenti manageriali dell'organizzazione.

PROCESSO PR\_14\_01: Sviluppo e gestione di prodotti e servizi digitali

COMPETENZA: GESTIRE L'ELABORAZIONE DEI DATI

ADA.14.01.20 - Data Science and Analytics

- Implementazione di procedure di data integrity and interoperability
- Implementazione di procedure data curation and data quality control
- Creazione di modelli, algoritmi, strumenti per la raccolta e l'analisi dei dati
- Pianificazione e coordinamento della funzione di data analytics
- Utilizzo di big data analytics platforms

## **TECNICO SPECIALIZZATO DELLE COLTIVAZIONI SOSTENIBILI**

DESCRIZIONE: Il Tecnico specializzato delle coltivazioni sostenibili si occupa della programmazione e del coordinamento delle attività attinenti alla gestione dei cicli di coltivazione e produzione vegetale. Cura l'approvvigionamento delle risorse necessarie per la gestione delle coltivazioni e coordina l'attività degli operatori. Si relaziona con gli operatori e con i fornitori ed i clienti di prodotti e servizi agronomici.

NC

PROCESSO PR\_01\_01: Colture agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini

COMPETENZA: PIANIFICARE LA PRODUZIONE VEGETALE SOSTENIBILE

ADA.01.01.02 • Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo e in serra

- Valutazione e ottimizzazione dei cicli produttivi (es. introduzione di innovazioni tecniche e tecnologiche, individuazione delle criticità dei cicli di coltivazione, combinazioni ottimali tra selezioni colturali, trattamenti dei suoli e tecniche colturali)
- Valutazione dello stato e della qualità del terreno (es. struttura, tessitura, pH, sostanza organica, ecc.)
- Definizione dei piani di concimazione, di gestione idrica e controllo degli infestanti
- Scelta dell'epoca e delle modalità d'impianto della coltura (semina, trapianto)
- Scelta delle tecniche di gestione del suolo (convenzionale o conservativa) e pianificazione degli interventi (es. aratura, discissura, frangizzolatura, erpicatura, fresatura, non lavorazione, ecc.)
- Selezione dei fornitori e gestione dell'approvvigionamento
- Valutazione delle esigenze di acquisto del materiale di propagazione (es. semi, piantine, rizomi, bulbi, cormi, ecc.) delle materie prime, materiali e attrezzature
- Pianificazione dei sistemi di allevamento e degli interventi di scacchiatura, sfemminellatura, cimatura e potatura

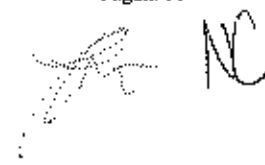
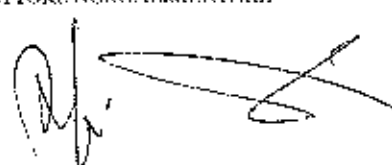
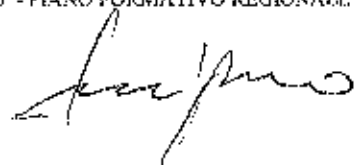
Il progetto tuttavia mira ad innestare innovazione anche sulle figure artigiane del settore agroalimentare più tradizionali, declinate nel **RSPP VENETO - SEP 02: Produzioni alimentari**, tra le quali:

#### **OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTA**

Si occupa della produzione di pasta secca, fresca e ripiena, attraverso lavorazioni sia di tipo artigianale che industriale. Realizza gli impasti, la lavorazione della sfoglia e la predisposizione di ripieni e farciture. Si relaziona con i responsabili della produzione.

#### **OPERATORE DI PASTICCERIA**

Si occupa della progettazione e della produzione di prodotti di pasticceria e cioccolateria, sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Si occupa dell'impasto, della formatura, della cottura e della composizione dei vari prodotti. Si relaziona con i responsabili della produzione.



### **OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE**

Si occupa della produzione di prodotti di panetteria artigianale, sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Realizza gli impasti, cura la lievitazione e si occupa della cottura e dell'esecuzione di finiture e decorazioni sui prodotti. Si relaziona con i responsabili della produzione.

### **OPERATORE DELLE LAVORAZIONI LATTIERO CASEARIE**


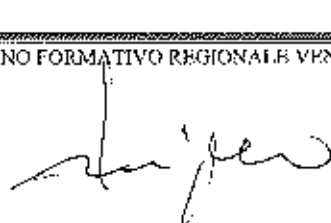
Si occupa della lavorazione del latte nelle diverse tipologie di prodotto (fresco, a lunga conservazione, intero, parzialmente scremato, scremato, senza lattosio, ...) e della produzione di panna, burro e formaggi, attraverso l'utilizzo di macchinari di cui cura la pulizia e la sanificazione. Si relaziona con i responsabili della produzione e con gli addetti al trasporto del latte fresco.

### **OPERATORE DI GELATERIA**


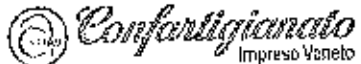
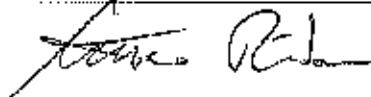
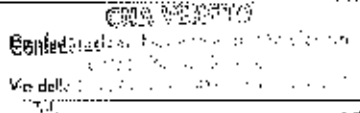

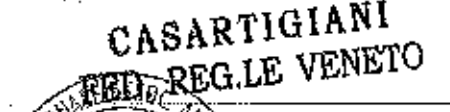
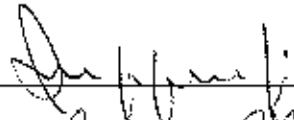

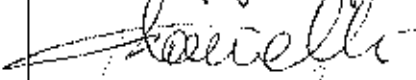

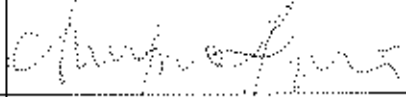

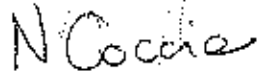
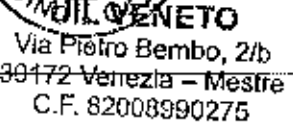
Si occupa della produzione di gelati e prodotti da gelateria, operando sull'intero processo di lavorazione, sia mediante lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari professionali. In base alle ricette miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti ed effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche. Può relazionarsi con i responsabili della produzione e/o con i clienti.

I profili professionali evidenziati rappresentano un repertorio cui fare riferimento nella prospettiva di sviluppo tracciata, ma in generale va ricordato che nelle piccole imprese la polifunzionalità operativa dei dipendenti è una caratteristica fondativa dell'organizzazione del lavoro, in quanto le dimensioni contenute richiedono una flessibilità operativa essenziale per il successo dell'azienda. Tali caratteristiche organizzative comportano che gli addetti abbiano competenze e conoscenze tali da poter rispondere adeguatamente alla molteplicità di ruoli e alle mansioni assegnati.

In ogni caso, nella definizione di nuovi ruoli e nell'aggiornare le competenze dei ruoli più tradizionali, l'utilizzo di standard descrittivi consente la mutua leggibilità e correlabilità con i diversi repertori di competenze nazionali e regionali, ed in particolare con il già citato **REPERTORIO REGIONALE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI (RRSP)** della Regione Veneto che garantirà la trasferibilità e la riconoscibilità delle competenze acquisite in riferimento al "Quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze". Il processo di referenziazione delle competenze richieste dalle aziende ai repertori e quadri europei sarà possibile secondo gli approcci illustrati nel Piano Formativo Generale.

 NC

# 9 - Firme

SIGLA ORGANIZZAZIONI IMPRENDITORIALI E SINDACALI REGIONALI	INDICARE IL NOME E IL COGNOME IN STAMPATELLO DELLA PERSONA FIRMATARIA	FIRMA LEGGIBILE	TIMBRO DELL'ORGANIZZAZIONE DI RIFERIMENTO
CONFARTIGIANATO	TIZIANA PETTENUZZO		
CNA	MATEO RISSO		
CASARTIGIANI	UMBERTO D'ALBERTI		
CLAAI	RUGGERO GOI		
CGIL	SILVANA FAVIERE		
CISL	GIANFRANCO PERASLO		
UIL	NICOLETTA COCCIA		

Data 14 DIC 2023