

LABORATORIO TERRITORIALE DISTRETTO DEL PROSCIUTTO DI PARMA ACADEMY



INCONTRO CON SCUOLA

26 aprile 2021



Questionario

- Struttura
- Finalità
- Link:

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=DQSIkWdsW0yxEjajBLZtrQAAAAAAAAAAAAAN_tlvIkFURDVDRkVUODNLUVkzTEhKR0ZZUUhZUK9USy4u

Questionario

FIGURA PROFESSIONALE 1

TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI (figura specializzata sul prodotto)

La figura è in grado di realizzare tagli carnei e prodotti a base di carne, intervenendo sull'intero processo di trasformazione della carne fino al confezionamento del prodotto, adottando metodologie, strumenti e tecnologie specifiche adeguatamente selezionate rispetto al tipo di carne, prodotto e lavorazione.

Ha competenze in:

- a) trattamento tagli e semilavorati carnei;*
- b) macellazione e prima lavorazione carne;*
- c) trasformazione tagli carnei;*
- d) composizione semilavorati carnei.*

1A - FABBISOGNO

- Figura attualmente **non presente** in organico e che **non interessa** inserire nemmeno in prospettiva
- Figura **già presente** in organico e **nessun ulteriore inserimento** previsto nel breve-medio termine
- Sono previsti **nuovi inserimenti in sostituzione** dell'attuale personale in uscita (quantificare:)
- Sono previsti **nuovi inserimenti per ampliamento** dell'organico (quantificare:)

1B - REPERIMENTO

Nel caso in cui siano previsti nuovi inserimenti di questa figura indicare il **grado di difficoltà di reperimento** in una scala da 1 (facile da reperire) a 4 (molto difficile da reperire)

Se la figura è di difficile reperimento indicare la motivazione:

- Le figure disponibili non sono adeguatamente formate
- Le figure disponibili non hanno la necessaria esperienza per entrare nel ruolo
- Non ci sono figure disponibili (anche non formate, senza esperienza)

Questionario

FIGURA PROFESSIONALE 2

TECNICO DI INDUSTRIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO (figura specializzata sul processo/programma di produzione)

La figura è in grado di rilevare ed esaminare gli scostamenti rispetto ai parametri di produzione, agli standard di qualità, alla sicurezza alimentare ed ai problemi specifici di produzione, adottando metodi e tecniche di progettazione dell'industrializzazione del prodotto Prosciutto di Parma.

Ha competenze in:

- a) industrializzazione e gestione del prodotto;*
- b) gestione strutture impiantistiche nella configurazione dei sistemi di processo e di prodotto;*
- c) gestione della lotta agli sprechi in fase di produzione;*
- d) gestione politiche di qualità.*

2A - FABBISOGNO

- Figura attualmente **non presente** in organico e che **non interessa** inserire nemmeno in prospettiva
- Figura **già presente** in organico e **nessun ulteriore inserimento** previsto nel breve-medio termine
- Sono previsti **nuovi inserimenti in sostituzione** dell'attuale personale in uscita (quantificare:)
- Sono previsti **nuovi inserimenti per ampliamento** dell'organico (quantificare:)

2B - REPERIMENTO

Nel caso in cui siano previsti nuovi inserimenti di questa figura indicare il **grado di difficoltà di reperimento** in una scala da 1 (facile da reperire) a 4 (molto difficile da reperire)

Se la figura è di difficile reperimento indicare la motivazione:

- Le figure disponibili non sono adeguatamente formate
- Le figure disponibili non hanno la necessaria esperienza per entrare nel ruolo
- Non ci sono figure disponibili (anche non formate, senza esperienza)

Questionario

FIGURA PROFESSIONALE 3

TECNICO NELLA GESTIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI (figura specializzata sull'impiantistica di processo)

La figura è in grado di assicurare il buon andamento del flusso produttivo attraverso la realizzazione, in sicurezza, di interventi di gestione e manutenzione di macchine e impianti meccanici tradizionali, a CN e digitali in coerenza con le procedure e gli standard aziendali.

Ha competenze in:

- a) conduzione di macchine e impianti;*
- b) manutenzione correttiva di macchine e impianti;*
- c) manutenzione preventiva di macchine e impianti*
- d) gestione dei dati e della documentazione tecnica.*

3A - FABBISOGNO

- Figura attualmente **non presente** in organico e che **non interessa** inserire nemmeno in prospettiva
- Figura **già presente** in organico e **nessun ulteriore inserimento** previsto nel breve-medio termine
- Sono previsti **nuovi inserimenti in sostituzione** dell'attuale personale in uscita (quantificare:)
- Sono previsti **nuovi inserimenti per ampliamento** dell'organico (quantificare:)

3B - REPERIMENTO

Nel caso in cui siano previsti nuovi inserimenti di questa figura indicare il **grado di difficoltà di reperimento** in una scala da 1 (facile da reperire) a 4 (molto difficile da reperire)

Se la figura è di difficile reperimento indicare la motivazione:

- Le figure disponibili non sono adeguatamente formate
- Le figure disponibili non hanno la necessaria esperienza
- Non ci sono figure disponibili (anche non formate, se

4 - Quali eventuali **ALTRE FIGURE PROFESSIONALI** si prevede di inserire in organico nel breve-medio termine (1-2 anni), anche in prospettiva di ricambio generazionale, con o senza difficoltà di reperimento? (*Specificare*)

Questionario

5 - COMPETENZE Di seguito presentiamo un set di competenze e saperi distintivi della lavorazione del Prosciutto di Parma, si richiede di esprimere una valutazione del grado di importanza che anche diverse figure professionali devono possedere. (1: accessoria, 2: poco importante, 3: molto importante, 4 indispensabile)

N	Competenza/conoscenza	1-4
1	Conoscenze di legislazione alimentare (legislazione degli alimenti; pacchetto igiene, tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura)	
2	Conoscenze di igiene e sicurezza alimentare e valutazione del rischio (Risk analysis)	
3	Conoscenze sul disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma (DOP Prosciutto di Parma – norme di riferimento; Disciplinare; norme per l’esportazione extra-UE)	
4	Conoscenze di allevamento, qualità e benessere animale (genetica suina; aspetti legati a genotipo e fenotipo; cibo; alimentazione; uso di antibiotici)	
5	Conoscenze di macellazione (tecniche di macellazione; principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei; tagli principali; trasporto)	
6	Conoscenze di microbiologia (cenni di batteriologia, con particolare riguardo alla produzione del prosciutto; forme utili, neutre e nocive; batteri patogeni; lieviti e muffe; comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione)	
7	Conoscenze di chimica (composizione e struttura della carne; enzimi e processi enzimatici: proteolisi e lipolisi; ruolo degli amminoacidi e degli acidi grassi liberi)	
8	Conoscenze di fisica , in particolare termodinamica	

Questionario - Dati aziende

6 - DATI IMPRESA

Denominazione

Sedi produttive

Dipendenti

Fatturato 2020
(mln di Euro)

di cui da **export**
(mln di Euro)

7 LA SUA AZIENDA È INTERESSATA A PARTECIPARE ATTIVAMENTE AL PROGETTO? sì no

Se sì in quali modalità?

- Sponsor/fornitore
- Ospitalità tirocini
- Visite aziendali
- Realizzazione docenze e testimonianze aziendali
- Altro (specificare)

Nome compilatore



RISULTATI IN SINTESI – RICOGNIZIONE DEI FABBISOGNI

• TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI

- 10 inserimenti in sostituzione
- 5 inserimenti per ampliamento
- 3 su 4 difficoltà di reperimento

15 aziende rispondenti

• TECNICO DI INDUSTRIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO

- 2 inserimenti in sostituzione
- 2 inserimenti per ampliamento
- 3,25 su 4 difficoltà di reperimento

• TECNICO NELLA GESTIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI

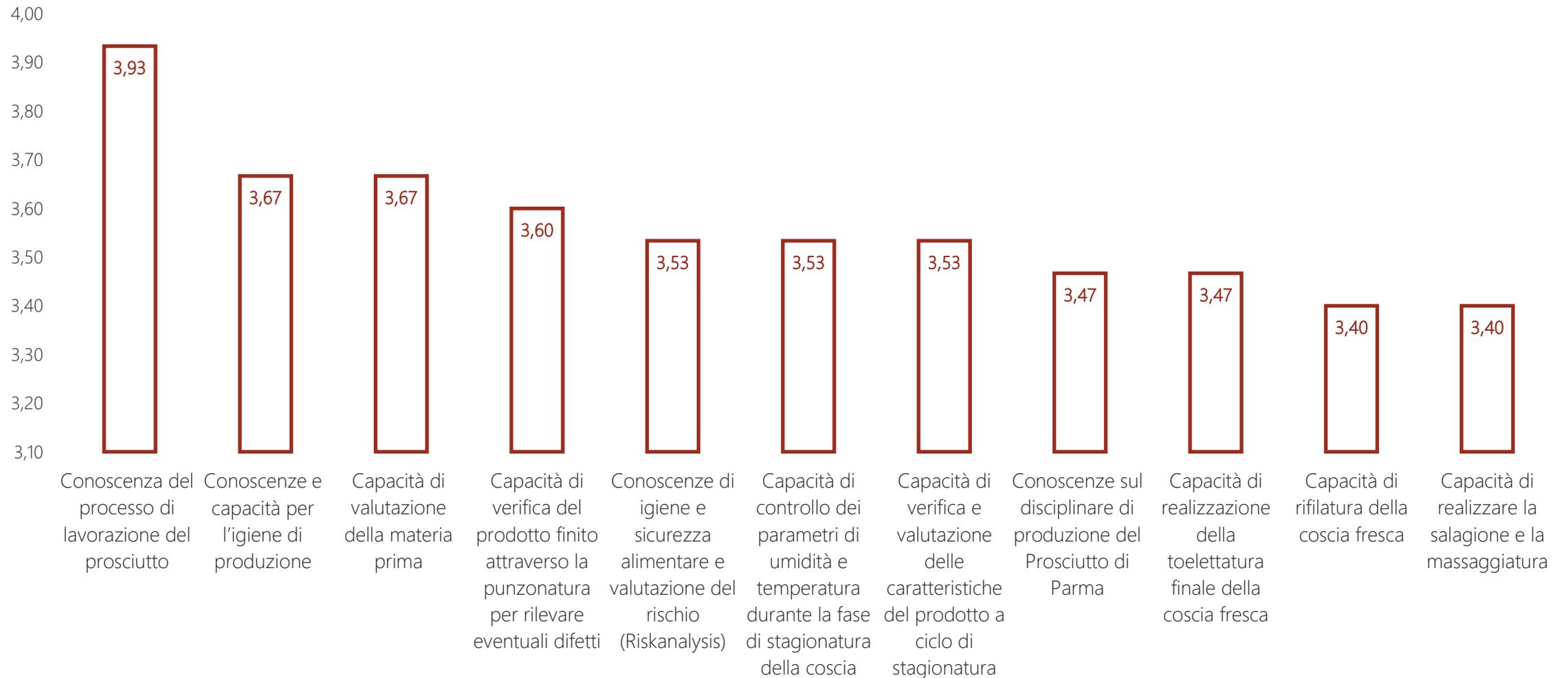
- 1/2 inserimenti in sostituzione
- 4 inserimenti per ampliamento
- 3 su 4 difficoltà di reperimento

Altri fabbisogni rilevati

- Gestore junior logistica (difficile da reperire con formazione sufficientemente avanzata)
- Responsabile produzione e gestione impianto celle
- Ambito qualità - competenze su normative e certificazioni export
- Ambito qualità - competenze sulla microbiologia e sui processi di trasformazione della carne

Suggerimento: figure professionali atte a gestire le problematiche legate agli **acari** e agli infestanti che causano gravi danni al prodotto

Valutazione competenze/conoscenze (top 10)



Ipotesi profili formativi

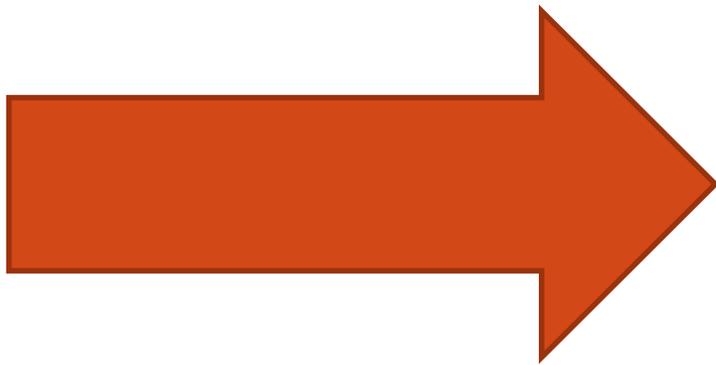
- Lavorazione manuale (massaggiatura/salatura/sugnatura/etc)
- Operatori
- Tecnico macchinari e tecnologie Export amministrazione



Programmazione
Enti di formazione+ moduli istituto
Gadda

Disponibilità aziende per collaborazioni future

- Interesse di 8 aziende
- 6 interessate a tirocini
- 6 interessate a visite aziendali
- 3 disponibili a realizzazione docenze e testimonianze aziendali



Verificare interesse sottoscrizione
ACCORDO DI RETE DI SCOPO

Punti chiave ACCORDO DI RETE DI SCOPO

- Perché ACCORDO DI RETE DI SCOPO (ALTRE ESPERIENZE)
- SOGGETTI (portatori di interesse + imprese)
- Finalità dell'accordo
- UTILIZZO STRUTTURA:

Accordo di rete di scopo

- l'individuazione dei soggetti gestori del Laboratorio
- programma condiviso di iniziative formative coerente con la direttrice di potenziamento dell'offerta formativa in ottica territoriale integrata.
- Sinergie con altre istituzioni scolastiche ('Galilei-Bocchialini-Solari-Magnaghi'), la Fondazione "ISTITUTO TECNICO SUPERIORE - AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE (ITS Tech&Food), gli enti di formazione professionale accreditati,

SOTTOSCRITTORI ACCORDO DI RETE DI SCOPO

- FRA LE PARTI SOTTOSCRITTE
- Soggetti/ rappresentanti /CF
- Provincia di Parma
- Istituto Istruzione Superiore Gadda
- Consorzio del Prosciutto di Parma
- Azienda 1
- Azienda 2
- Ente di formazione 1
- (Cisita /Enaip/ Agriform/etc)

Finalità: attività

- didattiche e con finalità orientativa:
 - **curvatura dell'offerta scolastica curriculare attualmente erogata** presso l'Istituto Carlo Emilio Gadda – sede di Langhirano, in modo da favorire, nell'immediato e nel rispetto delle direttive nazionali e regionali, una maggiore corrispondenza dei percorsi di studio alle richieste del territorio, anche in vista di favorire l'occupabilità degli studenti in uscita presso le imprese del distretto del Prosciutto di Parma (di lavorazione e di servizio)
 - **arricchimento dell'offerta scolastica curriculare erogabile** presso l'istituto Carlo Emilio Gadda – sede di Langhirano, prevedendo l'inserimento, a medio termine, nel Piano dell'Offerta Formativa, di profili afferenti all'area professionale della progettazione e produzione agroalimentare (Indirizzo professionale Industria e artigianato per il made in Italy- curvatura alimentare)
 - **potenziamento dell'offerta** scolastica, mediante il coordinamento **in ottica territoriale integrata** con altri percorsi educativi e formativi, erogati o erogabili da altre autonomie educative e formative, che afferiscono all'area professionale della progettazione e produzione agroalimentare
- Attività laboratoriale,
- Attività promozionale macchinari e forniture
- ricerca sperimentazione e sviluppo;
- formazione e aggiornamento per il personale delle istituzioni scolastiche aderenti e non solo
- realizzazione di specifici momenti di approfondimento anche al di fuori dell'attività curricolari;
- monitoraggio dei fabbisogni formativi e delle figure professionali delle aziende del consorzio
- Favorire esperienze PCTO

Modalità di utilizzo della struttura

- Soggetti legittimati
- Tempi e costi (definizione costi struttura pomeriggio e sera agli enti)
- Risorse umane (port
- modulistica

CRONOPROGRAMMA



Prossime attività

- **Aprile**

1. Incontro con Scuola – Attività extra scolastiche curriculari e eventuale pianificazione offerta formativa + incontro Magnaghi /Solari
2. Convocazione Enti di formazione (presa visione profili formativi, esigenze emerse da survey, check disponibilità, programmazione attività con livelli differenti resp amministrativi commerciali prosciutto, parte merceologica, responsabilità di stabilimento)

- **Maggio** proseguimento incontri soggetti interessati

- 24/05 ore 15.00 Incontro con Scuola-IIS Gadda

- Presentazione aggiornamento a stakeholder (comune Langhirano soggetti finanziatori (Pics/comunità montana/- raccolta proposte istanze /tematica inclusione/)

- **Giugno/luglio 2021** sottoscrizione accordo di rete di scopo

- Presentazione moduli formativi ente di formazione
- Moduli formativi della scuola

- **Settembre 2021** inizio attività curvatura presso istituto Gadda (moduli esigenze territorio)

- (attività di orientamento/comunicazione promozione)

- **Maggio 2022** inaugurazione struttura