

>>> NEWSLETTER <<<



-Restart

INDICE

EIT HOUSE E IL
DIPARTIMENTO DI SCIENZE
ALIMENTARI (AU FOOD),
OSPITANO IL MEETING DI
BRUXELLES

>>> APPROFONDISCI A PAGINA 2

Dal 5 al 7 febbraio a Bruxelles i partner di progetto hanno condiviso brillanti idee e opinioni sulla successiva fase di sviluppo dei curricula e delle micro-credenziali.

APPROFONDISCI A PAGINA 3

In accordo alla Commissione Euriopca, la modalità di definizione delle micro-credenziali permetterà agli Stati Membri di adattarle alle necessità e obiettivi del proprio sistema nazionale delle qualifiche: scopri di più!



I CORSI DI I-RESTART
CONDURRANNO ALLE
MICRO-CREDENZIALI

LE GIORNATE A PORTE
APERTE DI INDUSTRIA
AGROALIMENTARE (AFI) IN
TUTTA EUROPA



APPROFONDISCI A PAGINA 4

Il progetto I-RESTART è stato spunto di discussione durante numerose assemblee, comitati e conferenze, dalla Spagna all'Italia fino alla Grecia.

APPROFONDISCI A PAGINA 5

Scopri le necessità di competenze più citate in tutti i focus group in tutti i Paesi e per area professionale, inclusi alcuni timori e dichiarazioni dei partecipanti ai focus group.



LE NECESSITÀ DI
COMPETENZE
NELL'INDUSTRIA
ALIMENTARE



>>> NEWSLETTER <<<

I PARTNER DI I-RESTART A BRUXELLES PER IL DESIGN DEI CURRICULA DI PROGETTO DAL 5 AL 7 FEBBRAIO 2024

di Konstantina Ntrallou
UNIVERSITÀ DI AARHUS

Il Progetto I-RESTART passa alla fase successiva. I partner si sono dati appuntamento a Bruxelles del 5-7 febbraio 2024, ospitati da EIT House, mentre l'organizzazione del meeting è stata affidata al Dipartimento di Scienze Alimentari (AU FOOD).

È stata questa l'occasione per i partner di condividere opinioni rilevanti e contribuire attivamente alla messa a punto dei curricula. Basandosi sui dati qualitativi derivanti dalla attività di "Identificazione delle Necessità di Competenze", hanno dato inizio alla messa a punto delle Linee di Competenza per i settori della Produzione Animale, dell'Industria Alimentare e Veterinario, per le categorie della Digitalizzazione, Sostenibilità, Imprenditorialità e Competenze Trasversali, One-Health e Trend Emergenti specifici per settore.

Per Linea di Competenza si intende il set di abilità/conoscenze necessarie per l'acquisire una competenza specifica. Tali Linee contribuiranno a soddisfare il bisogno urgente di innalzamento delle abilità e di acquisizione di nuove competenze da parte della forza-lavoro nei settori agroalimentare e veterinario. Al fine di completare questa attività, i partner si incontreranno regolarmente su questa tematica. Nelle prossime newsletter saranno presenti maggiori informazioni e aggiornamenti.



>>> NEWSLETTER <<<

I CORSI DI I-RESTART CONDURRANNO ALLE MICRO-CREDENZIALI

di Konstantina Ntrallou
UNIVERSITÀ DI AARHUS

I partner di I-RESTART, attenendosi per le micro-credenziali all'iniziativa della DG EAC, hanno posto come base della loro analisi le Raccomandazioni del Consiglio della Unione Europea per un approccio europeo alle micro-credenziali, per l'apprendimento continuo e l'accesso all'impiego, e che intendono sostenere lo sviluppo, la messa a punto e il riconoscimento delle micro-credenziali tra istituti di istruzione e formazione e imprese private e oltre.

Le Raccomandazioni forniscono i principi costitutivi ovvero la definizione e gli elementi standard per descrivere le micro-credenziali, e i principi per la messa a punto e l'erogazione delle stesse: le Micro-credenziali certificano i risultati dell'apprendimento dovuto ad esperienze formative di breve durata, come ad esempio un breve corso o la formazione professionale; offrono un metodo flessibile e specifico per facilitare le persone nello sviluppo delle conoscenze, delle abilità e delle competenze di cui hanno bisogno in campo personale e professionale. Secondo quanto stabilito dalla Commissione Europea, la definizione di micro-credenziali è stata elaborata in maniera da permettere agli Stati Membri di adattarli alle esigenze e agli obiettivi del proprio sistema nazionale per le qualifiche, sia non-formali sia informali o a diversi livelli educativi. Come sottolineato dalla Raccomandazione del Consiglio, le micro-credenziali non cercano di sostituirsi alle qualifiche tradizionali, ma piuttosto intendono fornire un complemento alle esistenti, apportando valore aggiunto agli utenti finali, al mercato del lavoro e alla società in generale. La Raccomandazione inoltre suggerisce che le micro-credenziali possano essere messe a punto ed erogate da molteplici provider attraverso diversi modelli di apprendimento quale il formale, non-formale e informale.





»»» NEWSLETTER «««

LE GIORNATE A PORTE APERTE DI INDUSTRIA AGROALIMENTARE (AFI) IN TUTTA EUROPA

Le attività previste nel WP2 - Fast Track to curricula and training program - si sono concluse lo scorso marzo.

Dopo aver finalizzato il Rapporto sui fabbisogni urgenti di competenze - in cui, attraverso un Quick Study (partendo da risultati di ricerche a livello europeo e di precedenti progetti sviluppati dal partenariato, in particolare FIELDS) sono state selezionate le competenze e le conoscenze con maggior necessità di aggiornamento, al fine di garantire la competitività degli operatori del settore - è stato quindi definito un Programma Pilota di Formazione!

Al fine di mettere a punto e discutere questi risultati, Le Federazioni Alimentari e Agroalimentari hanno organizzato le giornate della AgriFood Industry (AFI) a porte aperte in concomitanza ai loro eventi principali - tanto interni come Assemblee e Comitati, quanto esterni come Convegni, Premi/Premi Innovazione, Fiere Internazionali con l'obiettivo di far conoscere le loro migliori pratiche, ma anche di ospitare progetti pilota/workshop con l'aiuto di formatori e presentare le esperienze degli operatori/aziende della filiera agroalimentare.

Il risultato è stato un interessante track record di eventi in tutta Europa a partire da novembre 2023, passando per importanti fiere come Alimentaria a Barcellona, Ecomondo - The Green Technology Expo a Rimini Italia, FOOD EXPO GREECE 2024. Una grande occasione per parlare e discutere argomenti relativi al reskilling e all'upskilling nel settore agroalimentare e veterinario!



>>> NEWSLETTER <<<

LE NECESSITÀ DI COMPETENZE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - I RISULTATI DEI FOCUS GROUP DI I-RESTART CON GLI ESPERTI

di Ana Ramalho & Luiz Mayor
Project Managers della Associazione
ISEKI-Food

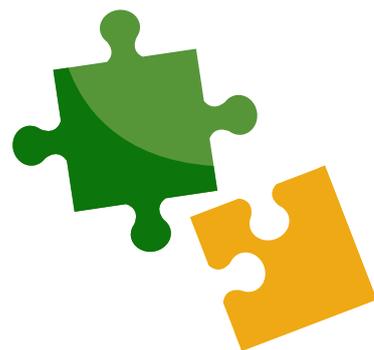
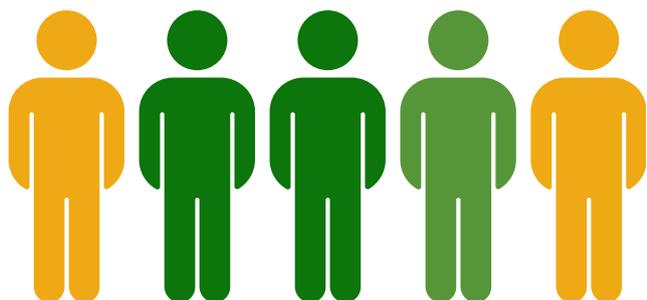
Il nostro progetto mira a riqualificare e migliorare le competenze della forza lavoro nei settori agroalimentare e veterinario al fine di migliorarne le competenze digitali e facilitare la transizione all'iniziativa Green Deal.

Il punto di partenza del progetto è stato quello di mappare i fabbisogni di competenze nei diversi settori, considerando quanto già sviluppato nell'ambito del progetto FIELDS in modo complementare, per l'identificazione delle lacune nelle competenze. Con questo obiettivo, sono state intraprese diverse attività, ovvero i focus group con esperti, un sondaggio europeo e l'analisi degli scenari futuri sui fabbisogni di competenze.

Analizzando i risultati dei focus group per il settore dell'industria alimentare, si possono evidenziare diversi risultati. Questi focus group sono stati organizzati tra marzo e maggio 2023, nei paesi partner del progetto Austria, Danimarca, Germania, Grecia, Italia, Paesi Bassi, Portogallo, Slovenia e Spagna. La maggior parte si è svolta online, mentre due in presenza.

In totale, 76 partecipanti da diversi stakeholder dell'industria alimentare, come manager e direttori, nonché consulenti e provider di formazione, si sono incontrati per discutere, in base alla loro esperienza, le principali esigenze di competenze attuali e future, in ciascun argomento presentato. I gruppi si sono, inoltre, confrontati sui metodi migliori per erogare la formazione, ma anche sulle principali sfide riscontrate nella formazione del personale.

Qui riportiamo le tre esigenze di competenze più menzionate in tutti i focus group nei Paesi per area di conoscenza, insieme ad alcune preoccupazioni e dichiarazioni espresse dai partecipanti al focus group.



>>> NEWSLETTER <<<

LE NECESSITÀ DI COMPETENZE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - I RISULTATI DEI FOCUS GROUP DI I-RESTART CON GLI ESPERTI

di Ana Ramalho & Luiz Mayor
Project Managers della Associazione
ISEKI-Food



Nella **DIGITALIZZAZIONE**, la gestione dei dati (raccolta, trattamento, analisi); competenze informatiche di base; e le competenze di digitalizzazione specifiche del settore (software, attrezzature, robot, macchinari) sono state considerate le più necessarie tra le 15 competenze identificate.

Alcune delle argomentazioni addotte sono state: "Nell'industria alimentare, molti compiti sono stati sostituiti dalla robotizzazione; in precedenza, si trattava per lo più di manodopera non qualificata. L'uso della tecnologia non significa solo sostituire le attività umane esistenti con computer o robot. Il lavoro ora è tutto un business ad alta tecnologia, con nuovi lavori, processi e domande che emergono (FG Paesi Bassi). Inoltre, si osservano grandi differenze in termini di competenze informatiche: "alcuni non fanno altro che usare un computer per tutto il giorno, e altri sanno solo accenderlo (FG Austria)".



Nel campo della **SOSTENIBILITÀ**, l'Uso sostenibile delle risorse (energia, acqua, materie prime...); l'Impatto ambientale delle attività dell'industria alimentare e la sua misurazione; e la Consapevolezza dei concetti di produzione alimentare circolare e sostenibile, sono state le tre competenze principali menzionate, tra 13 bisogni di competenze identificati. Come hanno affermato alcuni partecipanti al focus group: "Essere in grado di etichettare l'impronta ambientale di un prodotto è una nuova tendenza che dovrebbe e sarà una pratica comune per tutti i prodotti alimentari nei prossimi anni (FG Danimarca)", e "La capacità di valutare l'impronta ambientale di un prodotto" - ad es. acqua di processo rispetto alla sicurezza alimentare, perché dal punto di vista della sicurezza alimentare l'acqua di processo dovrebbe essere cambiata abbastanza spesso, ma dal punto di vista dell'economia circolare è il contrario. È molto difficile oggi per colui che ha la responsabilità di queste decisioni, perché 20 anni fa (FG Austria) non era un problema".

>>> NEWSLETTER <<<

LE NECESSITÀ DI COMPETENZE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - I RISULTATI DEI FOCUS GROUP DI I-RESTART CON GLI ESPERTI

di Ana Ramalho & Luiz Mayor
Project Managers della Associazione
ISEKI-Food



In **BUSINESS** e **SOFT-SKILLS**, il Lavoro di squadra, la negoziazione e la gestione dei conflitti; la Leadership; e la Gestione dell'innovazione sono state le tre competenze più richieste tra le 21 individuate. Gli esperti hanno sottolineato con forza come le competenze trasversali siano una esigenza concreta per i lavoratori del settore alimentare: "La capacità di lavorare in squadra è l'unico modo in cui un sistema produttivo, come quello alimentare, può sfruttare le proprie potenzialità. Sia che si tratti di aziende alimentari o di ristoranti, team efficaci possono migliorare l'esperienza gastronomica. Inoltre, rende le attività quotidiane più fluide: gli operatori lavorano in modo più efficiente e tendono anche a innovare più velocemente poiché collaborano realmente (FG Italia)", e "Una leadership positiva potrebbe essere un elemento chiave non solo per guidare con successo un'azienda, ottenendo profitti più elevati, ma anche costruendo una forte fidelizzazione con i clienti. Le aziende alimentari guidate da leader efficaci hanno maggiori possibilità di avere successo a livello locale o addirittura globale. La leadership aiuta ad essere più proattivi e reattivi alle nuove tendenze che i consumatori mostrano e alle innovazioni da adottare (FG Italia)".



Nel dominio emergente **ONE HEALTH** (Sistema Sanitario Integrato), le Conoscenze di base su cibo, nutrizione e salute (compresi nutraceutici e microbioma intestinale); la Consapevolezza della sicurezza alimentare e dei temi emergenti sulla sicurezza alimentare legati alle nuove tendenze dei consumatori; e la Sicurezza alimentare e dei mangimi è in cima alla lista delle 15 competenze. Alcuni dei commenti alla base di questa selezione sono stati: "L'informazione sui prodotti è una questione di salute pubblica. Le mode alimentari basate su miti sono del tutto legittime su base individuale, ma non dovrebbero essere diffuse come verità (FG Portogallo)", e "L'importanza della sicurezza alimentare tra la forza lavoro di un'industria alimentare è diversa. Dovrebbero aver luogo corsi di formazione continui e su misura basati sulle conoscenze iniziali sul tema (FG Grecia).

>>> NEWSLETTER <<<

LE NECESSITÀ DI COMPETENZE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - I RISULTATI DEI FOCUS GROUP DI I-RESTART CON GLI ESPERTI

di Ana Ramalho & Luiz Mayor
Project Managers della Associazione
ISEKI-Food



In **TENDENZE DI SETTORE** | i Nuovi ingredienti i novelfoods ed i nutraceutici; Lo Smart Packaging ed i materiali a contatto con gli alimenti; e la Gestione efficiente della catena di approvvigionamento (risorse e logistica) ha ottenuto il punteggio più alto su 15 competenze. Il parere di alcuni esperti su queste esigenze è stato il seguente: "I lavoratori e gli operatori dell'industria alimentare dovrebbero essere aggiornati sui novelfoods e su altri nuovi termini derivanti dall'innovazione nel settore (FG Italia)"; "L'imballaggio attivo fornisce una protezione superiore contro l'umidità, l'ossigeno, gli odori e altri agenti volatili, il che aiuta gli alimenti confezionati a durare più a lungo e ha un effetto diretto sulla sostenibilità alimentare (FG Grecia)" e "La conoscenza della logistica è altamente distintiva per l'industria alimentare di oggi: dalle materie prime dall'approvvigionamento dei materiali alla distribuzione del prodotto finale, è necessario un sistema armonizzato per evitare gravi criticità e carenze (FG Italia)".

Un'altra questione centrale è stata quella di comprendere le difficoltà legate alla formazione e come superarle. Tra le 15 difficoltà menzionate, gli esperti hanno individuato la mancanza di una formazione precisa e mirata; una mancanza di formatori (qualificati/motivati) e una mancanza di formazione pratica rilevante. Per quanto riguarda i metodi di formazione, i tre maggiormente richiesti dai partecipanti al focus group erano in linea con le difficoltà descritte, il che suggerisce l'importanza di affrontare queste questioni: Formazione pratica pertinente; Apprendimento online e Formazione specifica (esperta o su misura).

Il progetto I-RESTART si impegnerà ad affrontare le necessità emerse e a supportare i lavoratori dell'industria alimentare nel miglioramento delle proprie capacità e competenze. A partire da questo fabbisogno, il consorzio svilupperà i materiali formativi, per poi renderli disponibili sul sito web. Inoltre, nei paesi partner verranno svolte anche sessioni di formazione in presenza, incentrate sui fabbisogni di competenze più importanti riscontrati in ciascun paese



»»» NEWSLETTER «««

RIMANI CONNESSO



INCONTRA I PARTNER

