

SCHEDE DESCRITTIVE

MISURA II.1.C**TITOLO**

A.L.T. Agro Local Transfert (ob.1)

FASCICOLO 65**PROPONENTE**

MATER Srl

COMPONENTI ATI/ATS	PARTNER INIZIALE	REGIONI
- Università di Napoli - Facoltà di Agraria	- Concabi - Consorzio Agricoltura Biologica Campania - Amministrazione provinciale di Matera - Università di Lecce - Dip. di scienze e tecnologie - Coldiretti Lecce ed associati - Ordine dei tecnologi alimentari di Basilicata e Calabria - Basentech - parco tecnologico della basilicata - API Basilicata - GAL - Gruppo di azione locale area grecanica - Apoa Esperia - Associazione provinciale ortofrutticola - Teorema srl - Ordine dei tecnologi di Campania e Lazio - CNR Napoli - Amministrazione Provinciale di lecce	Basilicata Calabria Campania Puglia

DESCRIZIONE DELLA BUONA PRATICA

Obiettivo del progetto A.L.T. (Agro Local Transfer) è quello di trasferire la buona pratica realizzata dal Consorzio Mater, in collaborazione con la Regione Campania e l'Università degli Studi di Napoli Facoltà di Agraria, nell'ambito del Progetto Comunitario FOCA (Formazione, Orientamento e Consulenza alle imprese Agro-alimentari) e dell'Iniziativa Comunitaria Adapt. Tali progetti erano finalizzati all'individuazione dei reali punti di debolezza del comparto Agro-alimentare della Regione Campania e all'individuazione di un gruppo rappresentativo di imprese che fossero in collegamento con il mondo universitario e le associazioni di categoria, con l'applicazione dei risultati di ricerche scientifiche e l'attuazione di servizi di formazione e consulenza finalizzati alla soluzione delle problematiche più ricorrenti.

Si sono, infatti, affrontate e risolte problematiche diverse riguardanti la gestione d'impresa, quali le tecniche di stoccaggio, la conservazione di materie prime deperibili, l'approccio ai mercati internazionali e gli ostacoli inerenti l'avvio della coltivazione biologica.

Il progetto A.L.T. ha, pertanto, consentito di individuare e sperimentare metodologie specifiche per il settore Agro-alimentare campano.

Le imprese destinatarie del progetto sono state al tempo stesso attrici protagoniste di un percorso completo che è partito dall'informazione e dall'orientamento delle tematiche di base e poi, attraverso un programma mirato di ricerca dei fabbisogni, formazione in aula e visite aziendali, è culminato nella prestazione di servizi di consulenza specialistica indirizzati ai bisogni individuali di ciascuna impresa.

Gli strumenti che hanno maggiormente agevolato la soluzione delle problematiche più ricorrenti sono stati i report di ricerca sui fabbisogni specifici per ogni settore agro-alimentare, gli approcci alla certificazione di qualità delle materie prime, quali olio, vino e pomodori, e la pratica dell'orientamento verso la coltivazione biologica di alcune produzioni tipiche.

Il progetto ha, inoltre, permesso di individuare nuove figure specialistiche non presenti prima sul mercato, come lo specialista in tecniche di produzioni biologiche e l'esperto in tecnologie enologiche.

I soggetti partner hanno avuto modo di rilevare le esigenze reali del mondo imprenditoriale, mettendole a sistema con altre competenze sia teoriche che pratiche appartenenti ai ruoli della formazione, della ricerca e della rappresentanza delle istituzioni locali e sindacali.

Le nuove metodologie formative e di prestazione di consulenza hanno contribuito a far realizzare alle imprese beneficiarie concreti progetti di sviluppo imprenditoriale.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI TRASFERIMENTO

Il progetto ALT ha consentito di trasferire ai destinatari degli interventi e ai territori coinvolti (Regioni Calabria, Puglia e Basilicata) la buona pratica dell'azione integrata ricerca-formazione-scambio, applicata ai comparti vitivinicolo ed oleario del Mezzogiorno. Nel processo di trasferimento si è pervenuti alla costruzione di nuovi modelli - rappresentati dalla stesura dei bilanci di competenze di moderne figure professionali, caratterizzanti i due settori prescelti dell'agroalimentare - attraverso un'azione compiuta sul campo, con il coinvolgimento dei principali attori operanti sul territorio e di esperti ricercatori delle due materie, che hanno messo insieme le attività di ricerca, formazione e scambio.

Il Progetto ALT si è proposto come una sorta di laboratorio, che ha applicato una metodologia circolare: osservazione, valutazione, ricerca, realizzazione, progettazione.

Il progetto ALT è, quindi, uscito dalla logica che vede da una parte il ricercatore che indaga e dall'altra il progettista che esegue sulla base delle indicazioni provenienti dalla ricerca universitaria, impiantando un modello nuovo che ha teso all'interazione e all'integrazione tra le due componenti.

Grazie a quest'approccio di forte interconnessione con l'attività di ricerca, è stato possibile integrare il patrimonio delle conoscenze dei ricercatori e giungere alla redazione del modello finale: il bilancio di competenze, costruito attraverso l'analisi dei fabbisogni concreti dei due

settori indagati, mediante la raccolta di informazioni utili ed opinioni di importanti testimonial emerse durante i numerosi convegni e workshop tematici realizzati sul territorio, nonché attraverso la proficua attività di scambio, intervenuta in maniera sistematica e professionale con i principali partner, durante l'intero ciclo di vita del progetto.

Il progetto ha inteso trasferire la buona pratica di intervento integrato realizzata dalla MATER - in collaborazione con il Dipartimento di Scienza degli Alimenti - Università degli Studi di Napoli Facoltà di Agraria - nel settore della ricerca e della formazione e consulenza alle imprese agro-alimentari.

Nello specifico, si è inteso trasferire modelli e percorsi innovativi di successo nei comparti della produzione e valorizzazione dell'olio e del vino nel Mezzogiorno (Regioni Calabria, Puglia e Basilicata).

SOGGETTI COINVOLTI / DESTINATARI

Destinatari Sono stati: Amministrazioni Pubbliche; operatori del settore; associazioni del settore ed in particolare le associazioni partner/beneficiarie del progetto (Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio e Basilicata e Calabria); Coldiretti Lecce; Confcooperative Lecce e Brindisi; AMPIS (Associazione delle Medie e Piccole Imprese del Salento); Associazione Regionale Produttori di Vino, Terre di Puglia; Consorzio Oleario Salento; Associazione Territoriale Produttori Olivicoli del Salento; API Basilicata; APOA Calabria.

ATTIVITÀ

Sono state realizzate le seguenti attività:

Formazione Sono stati effettuati tre corsi di formazione: il primo diretto al personale impegnato nella realizzazione del progetto ALT, tenutosi a Napoli; il secondo, in favore di agronomi e tecnologi alimentari, tenutosi a Potenza; il terzo, in favore di consulenti ed imprenditori operanti nei settori dell'olio e del vino, tenutosi a Lecce. Tali corsi hanno inteso aggiornare e trasferire ai diversi destinatari del progetto le competenze tecnico-professionali integrative necessarie per rispondere in maniera più efficace ai fabbisogni espressi dal mondo imprenditoriale operante nei settori oleario e vitivinicolo.

Accompagnamento e tutoraggio È stata fornita in loco e a distanza una serie di servizi di consulenza personalizzati in materia di trasferimento di know-how scientifico e tecnologico, oltre che di predisposizione alla certificazione di qualità di prodotto e di processo, di approccio al biologico, di valorizzazione delle produzioni tipiche e di formazione professionale, secondo le competenze indicate nei rispettivi bilanci redatti dai professori ricercatori.

Studi e ricerche La redazione dei bilanci di competenze è partita dai fabbisogni del mercato e delle imprese del comparto, per individuare i profili professionali. I lavori sono stati indirizzati verso un risultato finale, consistente nella redazione dei bilanci di competenze relativi a tre figure professionali, così specificate:

- Esperto nel trasferimento di innovazione e miglioramento della qualità dell'industria olearia;

- Esperto in valorizzazione e marketing dei prodotti oleari;
- Esperto in tecniche vitivinicole competitive.

Oltre al lavoro di studio svolto dai ricercatori coinvolti, l'analisi è stata realizzata quindi anche sul campo attraverso la somministrazione di questionari mirati, nel corso di seminari e workshop tenutisi nelle diverse regioni del Mezzogiorno. L'elaborazione è stata, poi, condivisa con il mondo imprenditoriale. Da questo lavoro sono state realizzate due pubblicazioni, dedicate rispettivamente al settore oleario e vitivinicolo.

Sensibilizzazione L'informazione e la sensibilizzazione al progetto si è ottenuta ricorrendo per la maggior parte del tempo previsto a seminari informativi. Anche gli incontri/riunioni, lo scambio in rete e i tavoli di lavoro hanno, però, permesso di raggiungere i destinatari diretti e indiretti, costituiti dai formatori, dagli operatori, dai funzionari pubblici e dagli imprenditori.

Mediante l'uso di supporti sia cartacei che digitali si CD rom si è giunti alla costituzione di reti locali per la sensibilizzazione degli attori interessati al progetto e del contesto locale di riferimento.

Scambio Ricorrendo in massima parte a seminari e conferenze congiunte tra gli attori interessati al progetto si sono messi in evidenza i fabbisogni e le problematiche relative al trasferimento. Il ricorso a gruppi di lavoro tra interlocutori appartenenti a settori diversi ha determinato un miglioramento dello scambio informativo, facendo ricorso anche all'utilizzo di dispositivi di comunicazione in network e a prodotti multimediali, quali CD rom, videocassette e materiale per la FAD. Le attività di scambio hanno permesso l'acquisizione di nuove competenze da parte dei destinatari diretti e indiretti del trasferimento.

Monitoraggio e valutazione È consistito nella valutazione sia delle attività realizzate che dei risultati prodotti. Mediante le rilevazioni in itinere ed ex post, con la progettazione prima degli strumenti di rilevazione e la raccolta poi di un'analisi documentale, si è ottenuta una continua ridefinizione delle attività programmate e la preparazione di nuove figure professionali.

RISULTATI / PRODOTTI

- Attraverso una serie di azioni integrate, il progetto A.L.T. ha conseguito i seguenti risultati:
- Sensibilizzazione del target group sulle problematiche ed i fabbisogni dei settori prescelti;
- Costruzione del bilancio delle competenze di tre figure professionali operanti a supporto dello sviluppo locale nel comparto agro-alimentare;
- Indagine sui nuovi fabbisogni conoscitivi e formativi dei settori oleario e vitivinicolo;
- Diffusione delle buone pratiche e dei risultati delle azioni progettuali presso i principali sistemi di istruzione/formazione e imprenditoriali delle Regioni di riferimento;
- Formazione di figure professionali specializzate e dotate delle competenze tecnico-scientifiche e manageriali richieste dal mercato, in relazione ai fabbisogni espressi dai settori dell'agro-alimentare, con particolare riferimento a quello oleario e vitivinicolo;
- Messa in rete dei ricercatori, dei partner e dei destinatari del progetto.

Prodotti Sono state realizzate due pubblicazioni, dedicate rispettivamente al settore oleario e vitivinicolo.

E' stato realizzato un sito Internet dedicato al progetto all'indirizzo www.mater.it/alt. Sono stati realizzati quattro seminari di informazione, quattro workshop di sensibilizzazione tematici ed un convegno finale di presentazione e diffusione dei risultati del progetto.