

FORMAZIONE 4.0 PER LE IMPRESE: I PANIFICI ABRUZZESI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

13 Gennaio 2020



L'AQUILA - Una didattica teorico-pratica che si associa alle nuove tendenze del mercato, alla sana alimentazione e al sistema di tracciabilità degli alimenti.

Negli ultimi tempi, Fiesa Assopanificatori Confesercenti di Abruzzo e Molise sta sviluppando una metodologia formativa che prevede piccoli gruppi di imprese impegnate in una full immersion sotto la guida di tecnici del settore della panificazione.

I primi impegni del Programma 2019/2020 sono stati quello di domenica primo dicembre a Silvi Marina e quello di domenica 12 gennaio a Civitaluparella; attività che hanno visto impegnate, sotto la guida attenta del docente Attilio Di Sciascio, le seguenti imprese:

Panificio Kalena distribuzione Srl dei fratelli Fallucchi, di Casacalenda (Campobasso);
Forno Baiocco di Americo Baiocco Snc, di Montereale (L'Aquila);
L'arte del pane Snc di Ruccolo Viceslao & C., di San Vito Chietino;
Colori e Sapori Snc di Anna e Giulia Cirone, di Silvi (Teramo);
Panificio Claudio D'Angelo, di Castelmauro (Campobasso);
Panificio Giovanni De Lollis, di Civitaluparella (Chieti);
Panificio pasticceria La Spiga d'oro di Porrone Mario (Isernia).

“In sostanza - viene spiegato in una nota -, l'intervento formativo ha lo scopo principale di rafforzare le produzioni di qualità regionali, migliorare la loro posizione di mercato, puntando sulla qualità dei prodotti ed offrendo maggiori garanzie e informazioni al consumatore. Inoltre, si privilegia l'acquisizione di competenze, capacità e conoscenze per la realizzazione di azioni di informazione e promozione riguardanti i prodotti anche prodotti innovativi di qualità”.

“Naturalmente, alla base della progettazione formativa vi sono le linee guida e le ricerche dell'Isfol. In base ai dati di questo Istituto, le competenze maggiormente richieste riguardano le tecniche e tecnologie di produzione con il 71,7% dei casi; seguono le competenze nel gestire i rapporti e le relazioni con il cliente, con il 52,7%. Con valori al di sotto del 50% vi sono competenze legate alla capacità di lavorare in gruppo (44,1%), all'informatica professionale (43,1%) e alla contabilità, finanza e lavoro d'ufficio (34,7%)”.

“Inoltre, ma non ultimi, sono considerati i temi relativi alla protezione dell'ambiente, alla sicurezza sul lavoro e alle altre modalità formative realizzate in quanto obbligatorie per legge (25,7%). Seguono le tematiche relative allo sviluppo delle abilità personali (15,1%) e alle tecniche e tecnologie di produzione (12,7%)”.

Per concludere la nota, n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli