



Co-funded by
the European Union



UPINFOOD

2022-1-PL01-KA220-VET-000085003

WORK PACKAGE 2

R2.2 DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE

INTRODUZIONE

Il profilo di competenza è un documento che descrive le competenze, le abilità e le conoscenze che i professionisti dell'azienda alimentare dovrebbero possedere per implementare nuovi modelli di business e innovazione. Determinerà le diverse aree chiave in cui il gruppo target del progetto UPINFOOD dovrà essere qualificato. I diversi concetti di R2.1 saranno analizzati e classificati per definire le priorità di apprendimento e il livello associato di conoscenza che il formatore dovrà avere per diventare un professionista specializzato nel settore.

SINTESI DEI RISULTATI DEGLI INCONTRI DEI FOCUS GROUP

I focus group sono stati organizzati in cinque paesi (Polonia, Grecia, Lituania, Spagna e Italia). Tutti i partner hanno garantito un livello molto elevato di dibattito e analisi grazie all'eccellente selezione di esperti e partecipanti che hanno rappresentato tutti gli anelli importanti della catena di produzione alimentare, le istituzioni del mondo agroalimentare e i rappresentanti dei gruppi target. Tutte le tematiche da affrontare relative alla filiera alimentare sono state concordate durante l'incontro congiunto di Poznań:

1. *Food security* e sicurezza alimentare.
2. Struttura delle filiere alimentari.
3. Relazioni e comunicazione nella catena di produzione alimentare.
4. Integrazione orizzontale e verticale.
5. Tracciabilità degli alimenti.
6. Sostenibilità nella produzione alimentare.
7. Frodi alimentari e rischi correlati.
8. Il ruolo dei certificati e dei marchi di qualità.
9. Innovazione nella produzione alimentare - tecnologie e organizzazione.

Tutti i partner hanno preparato la relazione nazionale sui risultati più importanti raggiunti. I rapporti mostrano che gli esperti selezionati e i rappresentanti che hanno partecipato all'incontro hanno condotto le discussioni in modo molto professionale ed efficiente, prestando attenzione a tutti i dettagli e alle questioni più importanti, mentre i partecipanti agli incontri hanno condiviso le loro vaste competenze e le loro importanti esperienze.



Co-funded by
the European Union



Sono state così formulate conclusioni e raccomandazioni specifiche, ben ragionate e documentate sul catalogo di competenze da rafforzare per trasformare efficacemente la filiera alimentare verso modelli più innovativi e sostenibili.

L'analisi dei report presentati ha evidenziato che, nonostante le numerose differenze nella struttura del settore agricolo, della produzione e delle filiere nei singoli paesi, malgrado i diversi livelli di integrazione e certificazione della produzione alimentare, si registrano gli stessi limiti e ostacoli. Essi derivano dal fatto che in tutti i paesi si registra un forte sbilanciamento delle filiere (dove gli agricoltori risultano più deboli) e difficoltà di collaborazione.

In secondo luogo, occorre migliorare la comunicazione, al fine di favorire la comprensione, la fiducia e il rispetto reciproci lungo la filiera, dai campi alle tavole. Ciò dovrebbe portare a una riduzione degli sbilanciamenti e a un miglioramento dell'area di cooperazione. Questo dovrebbe anche aiutare a risolvere molti problemi e ad eliminare molte barriere. In particolare, è importante raggiungere l'obiettivo di migliorare alcuni processi lungo la filiera alimentare al fine di creare modelli più innovativi e sostenibili. Tutti i partecipanti hanno concordato sul fatto che la formazione, la ricerca e la creazione di consapevolezza svolgeranno un ruolo fondamentale nel sostenere l'innovazione e nel creare un sistema alimentare più sostenibile e responsabile. La formazione può avvenire in svariate modalità, come ad esempio programmi di formazione, workshop, corsi online, e può riguardare un'ampia gamma di argomenti.

CONCLUSIONE GENERALE DEI FOCUS GROUP E DEL PROFILO DI COMPETENZA

La struttura delle filiere produttive alimentari che variano ma che manifestano un forte squilibrio, le relazioni deboli e la comunicazione non efficiente sembrano essere le criticità più rilevanti. Sono queste le aree che devono essere monitorate e migliorate.

La filiera alimentare moderna, nel suo modello più innovativo e sostenibile, dovrebbe essere il più breve possibile, ben integrata con un buon equilibrio, una buona comunicazione utilizzando soluzioni digitali (raccolta, elaborazione e presentazione di dati affidabili in ogni fase della produzione), flessibile, certificata, aperta alla scienza, tutelando i consumatori considerando la loro crescente consapevolezza e le loro aspettative; infine, tutti gli operatori dovrebbero perseguire obiettivi comuni.

La completezza della descrizione dei sistemi alimentari e la comprensione delle interazioni al loro interno sono alla base della loro trasformazione in sistemi sostenibili. La rappresentazione dettagliata dei sistemi alimentari richiede un alto grado di interdisciplinarietà, l'inclusione e la valutazione di diverse scale, ad esempio da quella locale a quella globale.



Co-funded by
the European Union



Lo studio dei sistemi alimentari nella loro complessità permette di prevedere con precisione gli effetti e l'impatto dei cambiamenti nel sistema e costituisce la base per scelte responsabili e trasparenti.

Le attività dei sistemi alimentari comprendono la produzione primaria, la lavorazione, il confezionamento, la distribuzione e tutte le fasi fino al consumo degli alimenti e comprendono l'insieme di istituzioni, tecnologie e pratiche che eseguono e influenzano questo flusso materiale.

Tutti i collegamenti devono essere consapevoli e aperti all'innovazione e alla produzione alimentare sostenibile, in cui vi sia rispetto reciproco, norme trasparenti ed eque, comprensione delle esigenze e delle aspettative dei consumatori e un reddito equo per ogni soggetto. Gli operatori devono essere aggiornati sui nuovi prodotti alimentari e sulle nuove tendenze dei consumatori - questa potrebbe essere una competenza specifica del settore per quei professionisti del food & beverage che lavorano in particolari segmenti della filiera.

È importante sia l'organizzazione (che comprende anche le questioni di comunicazione) della filiera che l'aspetto tecnologico della produzione/distribuzione degli alimenti. Un collegamento tra queste due aree è fondamentale per sfruttare davvero tutti i cambiamenti derivanti dalle nuove tendenze dei consumatori. La loro interazione risulterà utile anche per la lotta al cambiamento climatico.

Le competenze richieste possono essere suddivise in hard e soft.

Le **hard skills** sono competenze specifiche, conoscenze rilevanti in un determinato comparto, oltre a qualsiasi abilità pratica. Possono essere facilmente valutate, verificate e misurate. Le hard skills includono, ad esempio, la conoscenza di una lingua straniera, l'uso di Excel o la patente di guida.

Le **soft skills**, invece, sono abilità molto più difficili da quantificare, legate alla sfera della personalità umana. Sono spesso suddivise in competenze personali e competenze interpersonali.

Ambedue sono rilevanti quando si pensa alla trasformazione della filiera alimentare, ma considerando in una visione di insieme l'intera filiera, il ruolo più importante è svolto dalla cooperazione, dall'integrazione e dagli obiettivi comuni. Specialmente se si analizza la produzione animale, che deve affrontare e sta attraversando notevoli problemi.

Le competenze hard sono necessarie e fondamentali, ciascun componente della filiera deve essere un esperto nel proprio settore. Tuttavia, per rendere la rete moderna e in grado di affrontare le trasformazioni attese, sono necessarie le competenze trasversali (soft skills), che assicurano la collaborazione a un livello appropriato, il raggiungimento di obiettivi comuni e la collaborazione per il raggiungimento del medesimo obiettivo.

Relativamente alle questioni organizzative e di comunicazione, le competenze nelle diverse fasi della filiera dovrebbero essere pressoché le stesse e riguardano prevalentemente le competenze soft, mentre a livello di tecnologia di produzione/distribuzione sono diverse e riguardano essenzialmente le competenze hard.

Una formazione efficace e condivisa deve essere il primo passo per agevolare il cambiamento e la trasformazione della filiera agroalimentare.



Co-funded by
the European Union



Per quanto riguarda le principali tendenze dell'innovazione, esse possono essere le seguenti:

- ✓ Nuove conoscenze e prodotti per contrastare l'obesità e l'invecchiamento.
- ✓ Attenzione alle esigenze nutrizionali specifiche.
- ✓ Gusto, piacere, divertimento.
- ✓ Autenticità, lotta alla contraffazione e alle imitazioni.
- ✓ Ampia gamma di prodotti.
- ✓ Convenienza.
- ✓ Prodotti convenienti nel rapporto qualità/prezzo.
- ✓ Attenzione alle esigenze specifiche: religiose / etniche / etiche / naturali.
- ✓ Attenzione all'ambiente e alla sostenibilità.
- ✓ Etica (CSR).
- ✓ Nuovi modelli di business.

Per la futura implementazione delle attività di formazione previste dal programma di attività di UPINFOOD, è emersa la possibilità di integrare il programma di formazione con i seguenti argomenti mancanti:

1. SOSTENIBILITÀ-BIOECONOMIA

Competenze mancanti:

Abilità 1: Valorizzazione dei sottoprodotti, dei rifiuti e della circolarità delle risorse.

Abilità 2: Utilizzo di imballaggi sostenibili e intelligenti.

Skill 3: Utilizzo di materie prime sostenibili (es. alghe, insetti).

Abilità 4: Applicazione di metodologie per la valutazione dell'impronta ambientale di un prodotto lungo il suo ciclo di vita (LCA).

2. DIGITALIZZAZIONE

Competenze mancanti:

Abilità 1: Utilizzo di sistemi aziendali (ERP) per la gestione integrata delle operazioni di approvvigionamento, contabilità e logistica.

Skill 2: Attivazione e gestione di piattaforme di e-commerce per la valorizzazione e la commercializzazione dei prodotti.

Skill 3: Utilizzo dei big data per analisi di mercato, sviluppo dei prodotti, efficienza operativa.



Co-funded by
the European Union



Abilità 4: Utilizzo delle biotecnologie necessarie per lo sviluppo e l'utilizzo di innovazioni per gli organismi di interesse agricolo e industriale al fine di aumentare la competitività delle produzioni agroalimentari, prestando attenzione al rispetto delle questioni ambientali.

3. BUSINESS & SOFT SKILLS

Competenze mancanti:

1. Fiducia.
2. Capacità di lavorare in gruppo.
3. Capacità di autopresentazione.
4. Organizzazione del proprio lavoro, gestione del tempo.
5. Comunicatività.
6. Costruzione di relazioni durature con i clienti/partner.
7. Apertura all'innovazione, curiosità, coraggio imprenditoriale.
8. Apertura e disponibilità al cambiamento.
9. Disponibilità all'apprendimento.
10. Capacità di integrazione orizzontale e verticale.
11. Flessibilità di ragionamento.
12. Creatività.
13. Efficacia del processo decisionale.
14. Pensiero strategico.
15. Motivazione.
16. Procedure - consapevolezza, conoscenza e applicazione.
17. Capacità di negoziazione.
18. Gestione dello stress.
19. Risoluzione efficace dei problemi.
20. Gestione delle informazioni.
21. Gestione di processi/progetti.
22. Capacità di valutare, verificare e misurare input ed esiti.
23. Intelligenza emotiva.
24. Pensiero progettuale.
25. Lavoro di squadra.
26. Auto-imprenditorialità.

Nella fase successiva, si utilizzeranno le conclusioni descritte in precedenza per creare il percorso di formazione, individuando le principali competenze necessarie e strutturandole in unità di apprendimento dedicate ai gruppi target.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni e i pareri espressi sono tuttavia unicamente quelli dell'autore o degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili.