



REPORT FINALE

AZIONE 2

PROGETTAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA DI FILIERA

INTERVENTO 21
Consolidamento dei
Poli Tecnico Professionali



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Nuove tecnologie per il Made in Italy
Sistema Agroalimentare - Teramo

Specialisti della nostra terra

REPORT FINALE – AZIONE 2
PROGETTAZIONE DELL’OFFERTA FORMATIVA DI FILIERA
INTERVENTO 21- Consolidamento dei Poli Tecnico Professionali

Programma Operativo Regionale Fondo Sociale Europeo 2014–2020
PIANO OPERATIVO FONDO SOCIALE EUROPEO ABRUZZO 2017–2019

OBIETTIVO “INVESTIMENTI IN FAVORE DELLA CRESCITA E DELL’OCCUPAZIONE”

PTP Agriteca (capofila: Fondazione “Istituto Tecnico Superiore per le Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Agroalimentare e sistema moda” - Teramo)

Sommario

1) Introduzione	2
2) Rilevazione dei dati emersi dall’ Osservatorio di Filiera ai fini dell’adattamento dei curricula e dei percorsi di specializzazione ed orientamento	3
3) Proposta di adattamento dei curricula e percorsi di specializzazione ed aggiornamento nel settore agro-alimentare	14
3.1 Mappatura del sistema formativo Istituti Tecnici e Professionali in ambito agrario (Scuole Superiori)	14
3.2 Mappatura della formazione in ambito Turistico/Alberghiero (Scuole Superiori Professionali)	15
3.3 Mappatura della Formazione in ambito Agrario, Agroalimentare, Agroindustriale e Nutrizionale in Abruzzo (Percorsi Ifts)	16
3.4 Mappatura della formazione in ambito Agrario, Agroalimentare, Agroindustriale e Nutrizionale in Abruzzo (Università)	16
4) Redazione proposta di corsi di specializzazione ed aggiornamento con specifica individuazione dei percorsi di qualificazione regionale, leFP, ITS ed IFTS	17
4.1 Percorsi di Qualificazione Regionale	17
4.2 ITS, IFTS e leFP	21



Progetto “FORMAZIONE PER IL LAVORO”

Approvato con D.D.n. 61/progetto del 18/06/2018: “Investimenti a favore della crescita e occupazione edizione 2017” P.O. FSE Abruzzo 2014-2020
 Asse 3 Obiettivo telematico 10 Priorità di investimento 10iv Obiettivo specifico 10.6-Tipologia di azione 10.6.1 e 10.6.2-Scheda di intervento 21

CUP C45B17000490009

1) INTRODUZIONE

Le attività relative dell'azione 2, in coerenza con le attività programmate e consequenziali all'Azione 1, sono state avviate a partire da marzo 2019 attraverso l'espletamento parziale delle seguenti azioni:

- 2.1** Rilevazione dei dati emersi dall'Osservatorio di Filiera ai fini dell'adattamento dei curricula e dei percorsi di specializzazione ed orientamento;
- 2.2** Seminari divulgativi
- 2.3** Verifica curricula esistenti in relazione ai dati emersi dalla mappatura dell'Azione 1 e redazione parziale della proposta di adattamento dei Curricula;
- 2.4** Verifica dei corsi di specializzazione ed aggiornamento esistenti effettuati anche in relazione ai dati emersi dalla Mappatura dell'Azione 1e
- 2.5** Redazione proposta di corsi di specializzazione ed aggiornamento con specifica in individuazione dei percorsi di qualificazione regionale, IeFP, ITS ed IFTS.

2) RILEVAZIONE DEI DATI EMERSI DALL'OSSERVATORIO DI FILIERA AI FINI DELL'ADATTAMENTO DEI CURRICULA E DEI PERCORSI DI SPECIALIZZAZIONE ED ORIENTAMENTO

La realizzazione delle attività per la proposta di adattamento dei curricula e dei percorsi di specializzazione è stata coordinata dal soggetto capofila (Fondazione ITS Teramo) ed ha previsto la realizzazione di riunioni operative con i soggetti delegati dagli ODF, Istituti Scolastici e Collegio degli Agronomi della Provincia di Teramo presenti nel partenariato del PTP "Agriteca".

I contenuti di dettaglio delle diverse attività costituiscono parte integrante del presente Report come risultato finale dell'Azione 2 del progetto.

In questa fase del progetto, come introdotto, sono stati inizialmente rilevati i dati emersi dall'Osservatorio e Mappatura di Filiera dell'Azione 1 nella quale è stata effettuata un'analisi di contesto relativa al sistema agroalimentare in Abruzzo, in termini economici e strutturali, ed un'analisi degli occupati nel settore, che ha permesso di comprendere lo stato dell'arte del comparto e nello specifico:

- 1.** analisi dello stato dell'arte del sistema agroalimentare in termini economici ed occupazionali;
- 2.** mappatura dell'offerta formativa esistente;
- 3.** analisi dei fabbisogni occupazionali, formativi e professionali delle imprese.

I dati forniti sono stati utili in un'ottica di governance del sistema della formazione nel settore agroalimentare, offrendo la possibilità di comprenderne i punti di forza e di debolezza, nonché le possibili implementazioni sia sotto il profilo della formazione scolastica/accademica che per la formazione attraverso le attività professionalizzanti (es. stage, alternanza scuola lavoro, etc.). Inoltre, dai dati emersi nell'analisi dei Fabbisogni occupazionali, a livello regionale si contano complessivamente circa 38 mila occupati nel settore agricolo e nell'industria alimentare, che insieme costituiscono circa il 7,3% dell'occupazione complessiva regionale, con un valore aggiunto che supera gli 1,3 miliardi di euro. Nel dettaglio l'occupazione agricola ha un peso del 4,6% del totale contro il 3,7% in Italia e l'occupazione nell'industria alimentare, delle bevande e del tabacco rappresenta il 2,7% degli occupati contro l'1,8% in Italia.

In termini di produttività del lavoro (misurata dal valore aggiunto per occupato) però il sistema agricolo regionale risulta meno efficiente, con un valore aggiunto per occupato che è pari solo al 91% di quello nazionale. Ancora più netto è lo scarto per quanto riguarda l'industria agroalimentare, dove il valore aggiunto per occupato è pari solo al 74,1% della

media nazionale, un dato molto inferiore di quello dell'industria manifatturiera abruzzese (88,9%) e dell'economia regionale nel suo complesso (90,7% della media nazionale).

Tabella 1 - Occupati e valore aggiunto per il settore agricolo e agroalimentare

Agricoltura, silvicoltura e pesca*	Abruzzo	Italia
Occupati (migliaia)	23,8	910,7
Peso % dell'occupazione agricola sul totale	4,6	3,7
Valore aggiunto per occupato (€)	31.862	34.935
Industria alimentare, delle bevande e del tabacco*		
Occupati (migliaia)	14,2	451,2
Peso % sull'occupazione complessiva	2,7	1,8
Peso % sull'occupazione dell'industria manifatturiera	15,7	11,8
Valore aggiunto per occupato (€)	43.310	58.463
Valore aggiunto in % manifatturiero	78,7	94,5
Valore aggiunto in % intera economia	78,8	96,4

* Dati 2016 Agricoltura, silvicoltura e pesca; 2015 Industria alimentare, delle bevande e del tabacco. Fonte: elaborazioni da dati Istat

Date le differenze in termini di produttività del lavoro tra la regione e la media nazionale - specialmente per quanto riguarda l'industria agroalimentare - risulta quindi utile un approfondimento dei fabbisogni delle imprese relativamente alla qualificazione della forza lavoro. Analizzando per l'anno 2018, l'ultimo disponibile nel Sistema Informativo, la domanda previsionale di personale da parte dell'industria, risulta inferiore in regione rispetto alla media nazionale la domanda di dirigenti, professioni intellettuali e tecniche, nonché quella di impiegati. Risulta invece superiore quella di operai (non specializzati) e in generale delle professioni non qualificate.

Tabella 2 - Entrate previste nel 2018 per gruppo professionale e settore di attività: industria (valori %)

	Abruzzo	Italia
Dirigenti, Professioni intellettuali, scientifiche e con elevata specializzazione	2,2	3,2
Professioni tecniche	9,2	10,2
Impiegati, professioni commerciali e nei servizi	4,6	5,5
Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi	1,2	1,8
Operai specializzati	41,9	42
Conduttori di impianti e operai di macchinari fissi e mobili	30,3	27,3
Professioni non qualificate	10,7	10

Fonte: elaborazioni da Sistema Informativo Excelsior

Lo stesso scarto tra livello regionale e nazionale si registra se si considerano le aree aziendali di inserimento, in cui prevalgono quelle più orientate alla produzione rispetto ad aree aziendali più orientate alla gestione come quella amministrativa, logistica o direzionale.

Tabella 3 - Entrate previste nel 2018 per area aziendale di inserimento: industria e servizi (valori %)

	Abruzzo	Italia
Produzione beni, erogazione servizio	52,7	46,8
Commerciali e vendita	17,4	19,2
Tecniche e progettazione	13,3	13,5
Logistica	10,8	12,2
Amministrativa	3,4	4,5
Direzione e servizi generali	2,5	3,8

Fonte: elaborazioni da Sistema Informativo Excelsior

Focalizzando l'analisi sul settore "Industria alimentare, delle bevande e del tabacco", il totale delle assunzioni ipotizzate dalle imprese abruzzesi per il 2018 è di 4.540 unità, pari al 12,1% dell'industria e al 4,6% del totale regionale, una quota superiore rispetto al peso del settore sull'economia regionale. Se si prendono in considerazione i livelli di istruzione indicati dalle imprese emergono sia una specificità del settore agroalimentare rispetto all'economia nel suo complesso sia una difformità del sistema agroalimentare abruzzese rispetto al resto di Italia.

A livello nazionale il settore agroalimentare presenta una domanda inferiore di laureati rispetto al totale del sistema economico e al settore industriale e una maggiore domanda di figure non qualificate (con la sola scuola dell'obbligo). Risulta invece comparabile la domanda di personale con istruzione secondaria e qualifica professionale. La domanda delle imprese agroalimentari abruzzesi è invece di molto inferiore se si considera il livello di istruzione secondaria e post secondaria (22,3% contro il 34,3% del totale dell'economia in Abruzzo e il 31,3% dell'industria alimentare a livello nazionale) e molto superiore se si considera il livello delle qualifiche professionali (pari al 49,2% del totale). L'istruzione superiore risulta quindi il livello professionale più penalizzato nell'ambito dalle richieste dell'agroalimentare abruzzese.

Tabella 4 - Entrate previste dalle imprese nel 2018 secondo i livelli di istruzione segnalati per settore di attività e classe dimensionale (valori %)

	Secondario e			
	Universitario	post secondario	Qualifica professionale	Scuola dell'obbligo
ABRUZZO				
TOTALE ECONOMIA	7,4	34,3	34,4	23,9
INDUSTRIA	5	32,3	39	23,6
Industrie alimentari, delle bevande e del tabacco	4,8	22,3	49,2	24
ITALIA				
TOTALE ECONOMIA	12,1	35	31,1	21,8
INDUSTRIA	6,7	32,1	38,6	22,5
Industrie alimentari, delle bevande e del tabacco	4,4	31,3	32	32,3

Fonte: elaborazioni da Sistema Informativo Excelsior

Molto interessanti sono i dati rilevati dall'indagine Excelsior relativi ai canali di selezione utilizzati dalle imprese per le assunzioni negli ultimi 12 mesi. Da segnalare l'importanza per il settore agroalimentare regionale degli accordi con le scuole, università e altri enti di formazione che interessa il 9,2% delle imprese.

Tabella 5 - Canali di selezione utilizzati dalle imprese negli ultimi 12 mesi (valori % - possibili risposte multiple)

	Centri per l'impiego		Accordi con scuole, università, enti formativi		Candidati conosciuti personalmente		Avvisi e annunci su internet		Segnalazioni di altre imprese	Conoscenti, amici e parenti	Altri canali
	Agenzie per il lavoro	CV inviati all'impresa	università, enti formativi	conosciuti personalmente	su internet	Segnalazioni di altre imprese					
ABRUZZO											
TOTALE											
ECONOMIA	6,1	7,7	33,4	7,5	48,7	5,3	5	30,9	11,7		
INDUSTRIA	5,6	10,9	25	6,5	53,3	3,4	6,2	30,5	10,6		
Industrie alimentari, delle bevande e del tabacco	3,3	7,6	29,9	9,2	49,5	2,0	3,1	39,1	9,8		
ITALIA											
TOTALE											
ECONOMIA	6,6	10,1	35,5	9,7	46,7	7,5	5,5	28,8	11,1		
INDUSTRIA	6,9	14,9	27,5	8,6	49,4	4,6	7,1	29,4	10,1		
Industrie alimentari, delle bevande e del tabacco	4,9	9,7	31,5	6,7	50	3,2	3,1	32,8	10,9		

Fonte: elaborazioni da Sistema Informativo Excelsior

Il 19,3% delle imprese ha poi ospitato nel 2017 persone per stage o tirocini, ma tale percentuale è solo del 12,7% per le imprese piccole (da 1 a 9 dipendenti) mentre sale al 41,1% per quelle tra 10 e 49 e al 63,3% per quelle con oltre 50 dipendenti. Per quanto riguarda l'alternanza scuola-lavoro, questa ha interessato il 9,3% delle imprese del settore, con una quota che va dal 7,1% delle imprese più piccole al 16,1% delle imprese tra 10 e 49 dipendenti fino al 16,7% di quelle con più di 50 dipendenti. Si riportano infine le competenze trasversali richieste dalle imprese (relativamente a tutti i settori economici) suddivise per gruppi professionali.

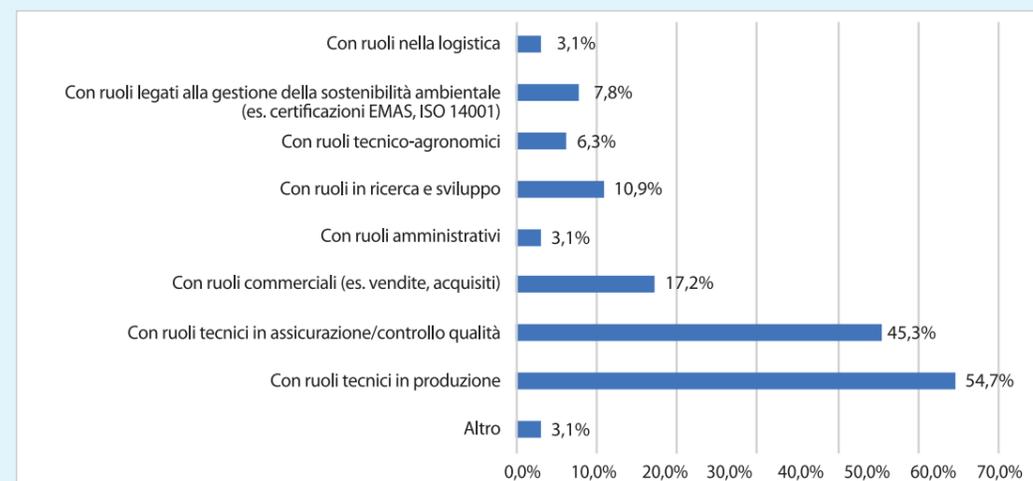
Tabella 6 - Regione Abruzzo, competenze richieste dalle imprese (quote % sul totale)

	Totale	Dirigenti e professioni intellettuali e scientifiche	Professioni tecniche	Impiegati	Professioni commerciali e servizi	Operai specializzati	Conduttori impianti e macchine	Professioni non qualificate
Comunicare in italiano informazioni dell'impresa	62,8	88,6	85,8	80,0	74,6	54,8	41,9	42,2
Comunicare in lingue straniere informazioni dell'impresa	42,1	71,6	59,6	59,8	56,4	29,6	24,3	21,3
Utilizzare linguaggi e metodi matematici e informatici	47,5	82,2	78,0	77,4	43,4	43,9	41,9	22,4
Utilizzare competenze digitali	55,4	92,2	88,2	92,1	54,6	44,0	49,7	27,3
Applicare tecnologie "4.0" per innovare processi	33,8	64,0	58,1	50,0	27,9	36,1	28,8	16,3
Lavorare in gruppo	83,3	94,0	96,7	94,0	87,4	83,1	70,5	72,9
Problem solving	76,3	93,6	95,1	90,9	80,2	73,5	66,3	58,7
Lavorare in autonomia	79,2	91,2	94,2	88,9	82,1	80,9	67,1	66,9
Flessibilità e adattamento	95,0	96,3	98,1	97,4	96,5	94,2	92,5	92,2
Risparmio energetico e sostenibilità ambientale	77,7	79,9	82,0	73,2	83,5	78,3	72,4	69,9

Fonte: Unioncamere, Regione Abruzzo. I fabbisogni occupazionali e formativi delle imprese dell'industria e dei servizi (2018)

Per quanto riguarda i ruoli con i quali le imprese impiegherebbero personale con una formazione nel settore agro-alimentare, emergono in particolare i ruoli tecnici in produzione (54,7%), ruoli in assicurazione/controllo qualità (45,3%) ed i ruoli commerciali, come ad esempio gli acquisti e le vendite (17,2%).

Tabella 7 - Con quali ruoli impiegherebbe personale con una formazione nel settore agroalimentare? (Possibili più risposte)



In merito al grado di istruzione con il quale si assumerebbe personale con un profilo studi nel settore agroalimentare, prevalgono la laurea triennale (31,3%) e il diploma di qualifica professionale di scuola superiore (31,3%) tra i gradi di istruzione privilegiati. Bisogna sottolineare che il 32,8% delle imprese dichiara di non seguire alcun criterio legato al grado di istruzione.

In sintesi, dall'attività di rilevazione emergono le seguenti considerazioni:

- il sistema delle imprese reputa necessario incrementare il collegamento Scuola/Università lavoro;
- i profili professionali maggiormente richiesti sono rappresentati da ruoli tecnici in produzione, ruoli in assicurazione/controllo qualità ed i ruoli commerciali, come ad esempio gli acquisti e le vendite. Questi risultati indicano che la formazione tecnica dovrebbe essere accompagnata anche da una "economica", spesso svantaggiata in termini di ore formative nei diversi corsi di studio, sia nel sistema formativo della scuola secondaria che in quello universitario;
- il sistema della formazione nel settore agroalimentare è stato valutato complessivamente bene dalle imprese agroalimentari in termini di adeguatezza alle esigenze delle imprese.

L'analisi dei profili professionali esistenti e innovativi nell'ambito di applicazione "Agricoltura" ha consentito l'identificazione di complessivi 32 profili professionali, di cui ben 7 totalmente nuovi per il settore. Tra questi si segnalano in particolare il Data

analyst e il Tecnico di bio-digestori e impianti agro-energetici in genere. Al contempo, si evidenzia che ben sette delle 25 tecnologie censite impongono l'upskill del portafoglio di competenze dell'Agronomo.

La tabella 8 riassume i dati emersi nella ricerca dell'Azione 1.

Tabella 8 - Profili professionali esistenti e innovativi nell'ambito di applicazione Agricoltura

Profilo professionale esistente	Numero tecnologie	Profilo professionale innovativo	Numero tecnologie
Agronomo	7	Data analyst	2
Tecnico serricoltore/Vivaista	5	Esperto di gestione bio-digestori	2
Fitopatologo	3	Informatico/Ingegnere informatico	1
Responsabile commerciale	3	Dronista (pilota di droni)	1
Responsabile comunicazione	3	Tecnico informatico per l'agricoltura	1
Conduttore di macchine agricole	1		
Manutentore impianti fotovoltaici	1		
Tecnico della tracciabilità ed etichettatura	1		
Tecnologo alimentare	1		
Totale	25	Totale	7

L'analisi dei profili professionali esistenti e innovativi nell'ambito di applicazione Zootecnia ha consentito l'identificazione di complessivi 26 profili professionali, di cui 8 totalmente nuovi per il settore. Tra questi si segnala in particolare lo Zoonomo sostenibile.

Profilo esistente	Tecnologie	Profilo innovativo	Tecnologie
Responsabile commerciale	4	Zoonomo sostenibile	3
Responsabile comunicazione	4	Apicoltore urbano	1
Nutrizionista tecnico dell'alimentazione animale	3	Data Analyst	1
Entomologo agrario	1	Tecnico gestione biodigestori	1
Manutentore di impianti fotovoltaici	1	Informatico/Ingegnere informatico con competenze blockchain	1
Medico veterinario	1	Tecnico informatico per l'allevamento	1
Operatore zootecnico	1		
Tecnico itticultura	1		
Tecnico tracciabilità	1		
Tecnologo alimentare	1		
Totale	18	Totale	8

L'analisi dei profili professionali esistenti e innovativi nell'ambito di applicazione "Trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici" ha consentito l'identificazione di complessivi 18 profili professionali, di cui 4 totalmente nuovi per il settore. Tra questi si segnala in particolare l'esperto di sistemi informatici basati sulla tecnologia blockchain, una figura professionale in altri ambiti di attività. Ricorrente risulta anche la figura del Data analyst. La Tabella 10 riassume i dati emersi nella ricerca.

Tabella 10 - Profili professionali esistenti e innovativi nell'ambito di applicazione trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici

Profilo esistente	Tecnologie	Profilo innovativo	Tecnologie
Tecnologo alimentare	10	Data analyst	1
Enologo	1	Food innovator	1
Manutentore di impianti fotovoltaici	1	Informatico/ingegnere informatico (tecnologie blockchain)	1
Responsabile comunicazione	1	Progettista CAD per stampa 3D	1
Tecnico tracciabilità ed etichettatura	1		
Totale	14	Totale	4

L'analisi dei profili professionali esistenti e innovativi nell'ambito di applicazione "Distribuzione commerciale" ha consentito l'identificazione di complessivi 10 profili professionali, di cui uno solo totalmente nuovo per il settore. Si tratta dell'esperto di realtà aumentata e/o virtuale che viene richiesto a seguito dell'avvento e della crescente diffusione della virtualizzazione dei punti vendita.

La Tabella 11 riassume i dati emersi nella ricerca.

Tabella 11 - Profili professionali esistenti e innovativi nell'ambito di applicazione distribuzione commerciale

Profilo esistente	Tecnologie	Profilo innovativo	Tecnologie
Responsabile punto vendita	3	Esperto realtà aumentata/virtuale	1
Data analyst	2		
Responsabile sistemi informativi	2		
Responsabile acquisti	1		
Responsabile comunicazione	1		
Responsabile logistica	1		
Totale	10	Totale	1

L'analisi dei profili professionali esistenti e innovativi nell'ambito di applicazione "Ristorazione" ha consentito l'identificazione di complessivi 19 profili professionali, di cui 6 totalmente nuovi per il settore. Tra questi si segnala in particolare l'organizzatore di market tour; due cenni specifici meritano poi la declinazione "sostenibile" della tradizionale figura del cuoco e la necessità di progettisti CAD per l'uso in ambito ristorativo delle stampanti 3D.

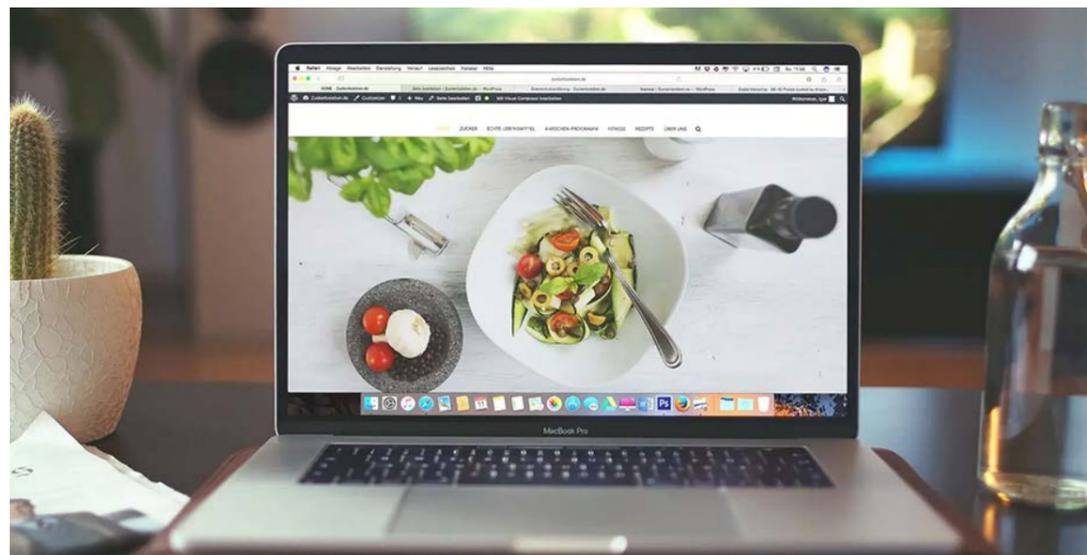
La tabella 12 riassume i dati emersi nella ricerca.

Tabella 12 - Profili professionali esistenti e innovativi nell'ambito di applicazione ristorazione

Profilo esistente	Tecnologie	Profilo innovativo	Tecnologie
Cuoco	3	Organizzatore di market tour	2
Responsabile commerciale	3	Sommelier della frutta	2
Responsabile/addetto area commerciale	2	Food innovator	1
Cuoco sostenibile	1	Progettista CAD specializzato in stampa 3D con materiale alimentare	1
Pasticcere (pastry chef)	1		
Data analyst	1		
Responsabile comunicazione	1		
Tecnologo alimentare	1		
Totale	13	Totale	6

L'analisi dei fabbisogni di professionalità derivanti dai processi di innovazione nell'ambito di applicazione Comunicazione di massa (con mezzi tradizionali e innovativi) è legata alle sole ICT. Pertanto, l'indagine ha inteso evidenziare quali professionalità emergono all'intersezione tra il comparto Media e quello agroalimentare. La ricerca, svolta attraverso l'utilizzo di idonee keyword nelle principali knowledge repository scientifiche e di letteratura grigia e professionale, ha permesso di identificare cinque figure professionali totalmente innovative che vengono di seguito sinteticamente descritte:

a) *Food photographer*: con riferimento a questa figura professionale, emergono le seguenti aree di applicazione: fotografia per il packaging, la *food photography* pubblicitaria e la *food photography* editoriale. La prima tende ad avere regole tecniche particolarmente rigide per cui lascia poco spazio alla creatività e alla sperimentazione. Al contrario, la *food photography* pubblicitaria e quella editoriale esaltano le capacità creative del professio-



nista al fine, rispettivamente, di promuovere un determinato prodotto e/o di trasmettere emozioni rispetto allo stesso;

b) *Food designer*: la figura professionale è emersa negli ultimi dieci anni a seguito dell'intersezione tra cucina e design, dato che, come spesso si dice, “un piatto si mangia due volte, con gli occhi e con la bocca”;

c) *Food stylist*: questa figura professionale, talvolta concepita come evoluzione naturale del *food photographer*, ha come funzione precipua rendere il cibo appeal attraverso un'opportuna attività comunicativa;

d) *Food blogger*: si tratta del gestore di un blog tematico e può evolvere verso la figura del *food influencer*. Sempre più frequentemente, si assiste ad una declinazione specialistica della figura come dimostrano i casi dei *vegan food blogger*, *organic food blogger*, nonché ad una sua estensione al comparto *beverage*, come nel caso del *wine blogger* e del *beer blogger*;

e) *Food influencer*: con tale etichetta si intende generalmente un *opinion leader* che diffonde e amplifica messaggi promozionali per conto di imprese attraverso i cosiddetti social network (Facebook, Youtube, Twitter, Instagram, Pinterest, ...).

Oltre alle figure innovative dianzi descritte, l'evoluzione delle ICT e la loro intersezione con il comparto agroalimentare rendono necessario l'adattamento e la specializzazione “alimentaristica” di figure professionali tradizionali del comparto, come il *Digital PR specialist* (che si occupa della *web reputation dei brand*), il *Community manager*, il *Social media strategist*, il *Search engine optimization*, il *Search engine marketing specialist*, il

Web content editor e il *Search engine optimization copywriter*.

L'analisi condotta secondo la metodologia descritta ha consentito, dunque, di evidenziare 107 distinte innovazioni di processo, gestionali, organizzative e di marketing che stanno caratterizzando i sei ambiti di attività in cui è stato articolato lo studio. A fronte di queste tecnologie si sono evidenziati impatti su complessivi 70 profili, di cui 45 già esistenti - per cui si necessita di un up-skill e 25 totalmente innovativi (Tabella 6).

Tabella 13 - Profili professionali esistenti e innovativi per ambito di applicazione

Ambito di applicazione	Profili esistenti	Profili innovativi	Profili totali
Agricoltura	9	5	14
Zootecnia	10	6	16
Trasformazione prodotti agricoli e zootecnici	5	4	9
Distribuzione commerciale	6	1	7
Ristorazione	8	4	12
Comunicazione	7	5	12
Totale	45	25	70

Il fatto che la stragrande maggioranza dei profili che subiscono l'impatto delle nuove direttrici dell'innovazione nel comparto agroalimentare sia già esistente sul mercato del lavoro conferma la classificazione di “tradizionale” riservata a questo aggregato economico, rispetto ad altri a più elevato contenuto di innovazione tecnologica. Allo stesso tempo, però, il dato evidenzia in maniera chiara la necessità di procedere ad un check up delle modalità di formazione di queste figure professionali per adeguare i contenuti e le modalità didattiche.

3) PROPOSTA DI ADATTAMENTO DEI CURRICULA E PERCORSI DI SPECIALIZZAZIONE ED AGGIORNAMENTO NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE

Al fine di comprendere l'attuale assetto delle competenze formative erogate dai diversi istituti di formazione, nonché i diversi profili professionali in uscita, è stata ritenuta di fondamentale importanza la mappatura dell'attuale offerta di formazione della filiera agroalimentare rilevata attraverso l'analisi del sistema della formazione delle scuole superiori, degli istituti tecnici superiori e delle Università.

Si precisa che attualmente non sono state effettuate interviste ad ODF regionali in ambito di percorsi IFTS e di qualificazione regionale dato che la Regione Abruzzo ha richiesto di progettare percorsi secondo quanto previsto dal D.lsg 13/13 e quindi si è ritenuto irrilevante il dato statistico che poteva emergere.

Di seguito si riportano le mappature sopra citate:

3.1 Mappatura del sistema formativo Istituti Tecnici e Professionali in ambito agrario (Scuole Superiori)

DENOMINAZIONE DELL'ISTITUTO	PROFILO DELLA FORMAZIONE (PROFESSIONALE/TECNICO)	PERCORSI FORMATIVI ATTIVI
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA - ROZZI" Teramo	DIPLOMA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE	Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale Profilo articolato in "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio".
	DIPLOMA DI FORMAZIONE TECNICA	Tecnico "Agraria, agroalimentare e agroindustria" Opzione "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio"
I.I.S. "A. ZOLI" Atri (Teramo)	DIPLOMA DI FORMAZIONE TECNICA	Tecnico "Agraria, agroalimentare e agroindustria". Il corso di studio si sviluppa negli indirizzi: "Produzioni e Trasformazioni" e "Viticoltura ed Enologia"
I.I.S. ARRIGO SERPIERI Avezzano (AQ) Castel Di Sangro (AQ) Pratola Peligna (AQ)	DIPLOMA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE	Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale Profilo articolato in una scelta opzionale (dal III al V anno) tra "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio" e "Gestione risorse forestali e montane"
	DIPLOMA DI FORMAZIONE TECNICA	Tecnico "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" Profilo (dal III al V anno) articolato tra: Produzioni e trasformazioni Gestione ambiente e territorio Viticoltura ed enologia
ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE - SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE Villareia di Cepagatti (PE)	DIPLOMA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE	Indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" e due opzioni "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio" o "Gestione risorse forestali e montane".
ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE DI ALANNO (ITAS) Alanno (PE)	DIPLOMA DI FORMAZIONE TECNICA	Corso di studi in indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" . Il percorso scolastico si articola in cinque anni, con un biennio comune e un triennio con tre indirizzi di aree di approfondimento: produzioni e trasformazioni, gestione dell'ambiente e territorio, viticoltura ed enologia.

ISTITUTO TECNICO STATALE AGRARIA, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA "C. RIDOLFI". Scerni (Chieti)	DIPLOMA DI FORMAZIONE TECNICA	Corso di studi in indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" . Il percorso scolastico si articola in cinque anni, con un biennio comune e un triennio con tre indirizzi di aree di approfondimento: produzioni e trasformazioni, gestione dell'ambiente e territorio, viticoltura ed enologia.
I.I.S. L. DA VINCI O. COLECCHI L'Aquila	DIPLOMA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE	Gestione dell'Ambiente e del Territorio
	DIPLOMA DI FORMAZIONE TECNICA	Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

3.2 Mappatura della formazione in ambito Turistico/Alberghiero (Scuole Superiori Professionali)

DENOMINAZIONE DELL'ISTITUTO	PERCORSI FORMATIVI ATTIVI
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA - ROZZI" Teramo	SERVIZI ENOGASTRON. E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - B SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE
Istituto di Istruzione Superiore "Adone Zoli" di Silvi (Te)	SERVIZI ENOGASTRON. E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - B ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
I.I.S. "Crocetti-Cerulli" Giulianova (TE)	SERVIZI ENOGASTRON. E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - B ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE
MONSIGNOR EDMONDO DE PANFILIS Roccaraso (L'Aquila)	SERVIZI ENOGASTRON. E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - B ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
LEONARDO DA VINCI (L'Aquila)	SERVIZI ENOGASTRON. E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - B ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
G. MARCHITELLI Villa Santa Maria (Chieti)	SERVIZI ENOGASTRON. E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - B ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
IPSEOA "FILIPPO DE CECCO" (Pescara)	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA SERVIZI ENOGASTRON. E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - B

3.3 Mappatura della Formazione in ambito Agrario, Agroalimentare, Agroindustriale e Nutrizionale in Abruzzo (Percorsi Ifts)

DENOMINAZIONE DELL'ISTITUTO	PERCORSI FORMATIVI IFTS IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE
FONDAZIONE ISTITUTO TECNICO SUPERIORE - NUOVE TECNOLOGIE PER IL "MADE IN ITALY" - SISTEMA AGROALIMENTARE DI TERAMO	Tecnico Superiore per l'Impresa Agroalimentare 4.0 (Biennio 2018-2020). Tecnico superiore per l'Economia ed il Marketing delle produzioni Agroalimentari (Biennio 2016-2018)

3.4 Mappatura della formazione in ambito Agrario, Agroalimentare, Agroindustriale e Nutrizionale in Abruzzo (Università)

DENOMINAZIONE DELL'ISTITUTO	PERCORSI FORMATIVI UNIVERSITARI IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E AMBIENTALI	Corsi di laurea di primo livello (laurea triennale) in: Biotecnologie (Classe L-2: Biotecnologie) Scienze e tecnologie alimentari (Classe L-26: Scienze e tecnologie alimentari) Viticultura ed enologia (Classe L-26: Scienze e tecnologie alimentari) Corso di laurea di secondo livello (laurea magistrale) in: Food Science and Technology (LM70 - Classe delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari) Reproductive Biotechnologies (Classe LM-9: Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche)
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI "GABRIELE D'ANNUNZIO" DI CHIETI-PESCARA DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE, ORALI E BIOTECNOLOGICHE	Laurea triennale in Dietistica (L/SNT3 - Classe delle lauree in Professioni sanitarie tecniche) Scienze dell'alimentazione e salute (LM-61 - Classe delle lauree magistrali in Scienze della nutrizione umana)

4) REDAZIONE PROPOSTA DI CORSI DI SPECIALIZZAZIONE ED AGGIORNAMENTO CON SPECIFICA INDIVIDUAZIONE DEI PERCORSI DI QUALIFICAZIONE REGIONALE, IEFP, ITS ED IFTS

Sulla base di quanto rilevato, il Gruppo di lavoro dell'Azione 2 ha sottoposto all'attenzione degli Istituti tecnici la possibilità di curare i percorsi formativi in essere secondo quanto rilevato dai dati statistici.

4.1. Percorsi di Qualificazione Regionale

Per quanto concerne, invece, la proposta di corsi di aggiornamento e specializzazione da sottoporre all'attenzione della Regione Abruzzo delegata alla pubblicazione del Repertorio regionale delle qualificazioni e dei profili, il PTP ha progettato standard formativi di qualificazione regionale, secondo quanto richiesto dal Dlgs 13/13 riferiti alla filiera dell'Agroalimentare e nella fattispecie, prendendo spunto da quanto predisposto dall'Assistenza Tecnica della Regione Lazio che attualmente opera anche in Regione Abruzzo, le elaborazioni riguardano i seguenti profili per i quali si allegano le singole schede dei Profili Professionali (Allegato 2 - Qualificazioni e Profili):

Settore economico professionale	Profilo
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Esperto gestione ambientale e qualità nella produzione agricola a filiera corta
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Esperto in programmazione dei processi produttivi agricoli a filiera corta
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Operatore agricolo
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Tecnico dei processi produttivi agricoli a filiera corta
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Tecnico delle produzioni animali
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Tecnico delle produzioni vegetali
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Apicoltore
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Tecnico della progettazione di aree verdi
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Tecnico della manutenzione delle aree verdi
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Esperto nella programmazione delle risorse agroforestali
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Esperto nella programmazione di interventi faunistico - ambientali
Agricoltura, silvicoltura e pesca	Tecnico degli interventi sulla risorsa agroforestale e del suolo
Produzioni alimentari	Operatore agro-alimentare
Produzioni alimentari	Tecnico della progettazione alimentare
Produzioni alimentari	Tecnico nella qualità alimentare

Si precisa che tra qualificazioni regionali abilitanti troviamo:

Manutentore del verde

I corsi di formazione per la qualificazione di manutentore del verde sono erogati dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano direttamente o attraverso soggetti accreditati, in conformità al modello definito ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni e Province Autonome del 20 marzo 2008 e/o attraverso soggetti specificamente autorizzati in base alle disposizioni adottate da ciascuna Regione e Provincia Autonoma.

Si precisa che tra i percorsi regolamentati vanno evidenziate le seguenti figure per le quali occorrono specifici percorsi di studio:

Agronomo e forestale junior

Per poter esercitare l'attività di Agronomo e forestale Junior è necessario aver superato il relativo Esame di Stato ed essere iscritti alla Sezione B dell'Albo professionale dei Dottori agronomi e Dottori forestali, Settore "Agronomi e forestali Juniores".

Per l'ammissione all'Esame di Stato per agronomi e forestali Junior è richiesto il possesso della laurea in una delle seguenti classi:

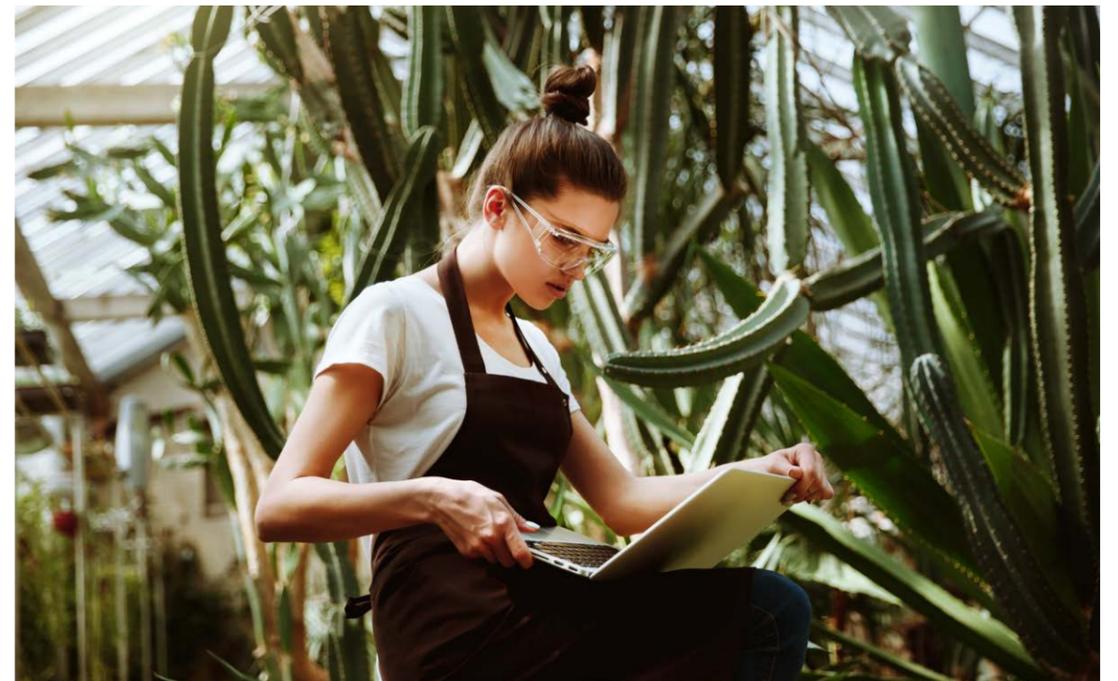
L 21 - Scienze della pianificazione territoriale, urbanistica, paesaggistica e ambientale;

L 26 - Scienze e tecnologie agro-alimentari.

Le attività che caratterizzano la professione sono elencate dal comma 2 dell'Art. 11 del DPR 328/2001

Agrotecnico e Agrotecnico laureato

I titoli di "agrotecnico" e di "agrotecnico laureato" sono protetti dalla legge e riservati ai soli iscritti all'Albo professionale al quale si accede dopo aver superato l'Esame di Stato che abilita all'esercizio della professione. I soggetti con un Diploma di istruzione secondaria superiore come Agrotecnico, o Perito Agrario, oppure un Diploma sperimentale equipollente, può accedere all'Esame di Stato abilitante integrando la formazione con un tirocinio professionale certificato di diciotto mesi. Possono, altresì, partecipare agli Esami di Stato coloro i quali, in possesso dello specifico diploma, abbiano frequentato con esito positivo corsi di IFTS-Istruzione e Formazione Tecnica Superiore o ITS-Istruzione Tecnica Superiore, della durata di quattro semestri, comprensivi di tirocinio non inferiori a sei mesi, coerenti con le attività libero professionali previste dall'Albo cui si chiede di



accedere.

All'Esame di Stato per la professione di agrotecnico si accede anche con la laurea e un tirocinio di sei mesi. Le classi di laurea che consentono l'accesso al tirocinio e all'Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di agrotecnico sono le seguenti: L 2 – Biotecnologie; L 21 – Scienze della pianificazione territoriale, urbanistica, paesaggistica e ambientale; L 7 - Ingegneria civile e ambientale; L 18 – Scienze dell'economia e della gestione aziendale; L 26 – Scienze e tecnologie agro-alimentari; L 32 – Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura; L 38 – Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali.

Dottore agronomo e dottore forestale

Per poter esercitare l'attività di Dottore agronomo e Dottore forestale è necessario aver superato il relativo Esame di Stato ed essere iscritti alla Sezione A dell'Albo professionale dei Dottori agronomi e Dottori forestali.

Per l'ammissione all'Esame di Stato è richiesto il possesso della laurea magistrale in una delle seguenti classi:

- LM3 - Architettura del paesaggio
- LM4 - Architettura e ingegneria edile
- LM7 - Biotecnologie agrarie
- LM35 - Ingegneria per l'ambiente e il territorio



- LM48 - Pianificazione territoriale urbanistica e ambientale
- LM69 - Scienze e tecnologie agrarie
- LM70 - Scienze e tecnologie alimentari
- LM73 - Scienze e tecnologie forestali e ambientali
- LM86 - Scienze zootecniche e tecnologie animali
- LM75 - Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio
- LM81 - Scienze per la cooperazione allo sviluppo

Le attività che caratterizzano la professione sono riportate dai commi 1, 2, 3, 4 dell'art. 11 del D.P.R. 328/2001 e dall'art. 2 della legge 10 febbraio 1992, n. 152.

Perito agrario

Il titolo di perito agrario spetta a coloro che abbiano conseguito il diploma di perito agrario in un istituto tecnico agrario statale o parificato e la abilitazione all'esercizio della professione, con tutte le relative specializzazioni, e siano iscritti nell'albo professionale.

Vengono altresì iscritti coloro i quali, pur non essendo in possesso del titolo di studio di cui sopra, sono in possesso di uno dei seguenti titoli:

Diplomi universitari triennali in Biotecnologie agro-industriali, Economia ed amministra-

zione delle imprese agricole, Economia del sistema agroalimentare e dell'ambiente, Gestione tecnica ed amministrativa in agricoltura, Produzioni animali, Produzioni vegetali, Tecniche forestali e tecnologie del legno, Viticoltura ed enologia.

Lauree in Biotecnologie, Urbanistica e scienze della pianificazione territoriale e ambientale, Ingegneria civile ed ambientale, Scienze dell'economia e della gestione aziendale, Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali, Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura, Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali.

Per esercitare l'attività professionale di perito agrario è necessario essere iscritti all'albo professionale dei periti agrari. Si possono iscrivere all'albo coloro che abbiano superato l'esame di Stato.

4.2 ITS, IFTS e IeFP

Per quanto riguarda i percorsi IFTS e IeFP verranno proposti i percorsi ministeriali e nello specifico rileviamo percorsi quali:

- IFTS: "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica"
- Istruzione e Formazione Professionale triennale – IeFP triennale: "Operatore Agricolo" (EQF 3)
- Istruzione e Formazione Professionale quadriennale – IeFP quadriennale: "Tecnico Agricolo" (EQF 4)

Per quanto riguarda i percorsi IeFP attivabili, si sottolinea che con il Decreto Interministeriale n. 56 del 7 luglio 2020 è stato recepito l'Accordo tra il Miur, il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano del 1° agosto 2019, Repertorio atti n. 155/CSR (Allegato 1. IeFP) riguardante l'integrazione e la modifica del Repertorio nazionale delle figure nazionali di riferimento per le qualifiche e i diplomi professionali, l'aggiornamento degli standard minimi formativi relativi alle competenze di base e dei modelli di attestazione intermedia e finale dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, di cui all'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 27 luglio 2011.

Conseguenzialmente a quanto sopra citato, si ritiene possano essere considerati rilevanti i seguenti percorsi, anche quelli che toccano marginalmente il settore agroalimentare:

Triennali:

- OPERATORE AGRICOLO - Indirizzo Gestione di allevamenti
- OPERATORE AGRICOLO - Indirizzo Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra
- OPERATORE AGRICOLO - Indirizzo Produzione di piante ornamentali e fiori in vivaio
- OPERATORE AGRICOLO - Indirizzo Costruzione e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini
- OPERATORE AGRICOLO - Indirizzo Gestione di aree boscate e forestali
- OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Indirizzo Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Indirizzo Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
- OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
- OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione lattiero e caseario
- OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
- OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne
- OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione di prodotti ittici
- OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Produzione di bevande

IV anno:

- TECNICO AGRICOLO - Indirizzo Gestione di allevamenti
- TECNICO AGRICOLO - Indirizzo Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra
- TECNICO AGRICOLO - Indirizzo Produzione di piante ornamentali e fiori in vivaio



- TECNICO AGRICOLO - Indirizzo Costruzione e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini
- TECNICO AGRICOLO - Indirizzo Gestione di aree boscate e forestali
- TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA - Indirizzo Ricettività turistica
- TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA - Indirizzo Agenzie turistiche
- TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA - Indirizzo Convegnistica ed eventi culturali
- TECNICO DEI SERVIZI DI SALA/BAR
- TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
- TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione lattiero e caseario
- TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
- TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne
- TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione di

prodotti ittici

- TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Produzione di bevande
- TECNICO DI CUCINA

Tutti i percorsi possono essere proposti sia nella modalità “ordinamentale” che “duale”. Visto l’inserimento dei percorsi nella filiera formativa verticale che coinvolge anche le imprese del settore, si ritiene possa essere più interessante e fattibile proporre percorsi in modalità duale con apprendistato di I livello.