



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Regione Lazio
Assessorato all'Agricoltura

Ente Attuatore Aisfor S.r.l.

Reg. (CE) n. 1698/05 - Piano di Sviluppo Rurale del Lazio 2007-2013 Misura 111
"Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione"

Programma del corso di Formazione N. 4 PIF RL014:

GESTIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO

destinato ad addetti al comparto agricolo e/o forestale

(Approvato dalla Regione Lazio con Determinazione Dirigenziale n° C0308 del 12/02/2010)

Contesto e fabbisogno formativo individuato

Le attività di commercializzazione dei prodotti agroalimentari ed in specifico modo delle carni hanno subito in questi ultimi anni cambiamenti strutturali dovuti alla globalizzazione dei mercati, all'evoluzione delle forme distributive e ai nuovi orientamenti nei consumi, che hanno inciso profondamente sulla struttura produttiva e logistica delle imprese.

Questi cambiamenti hanno spinto le imprese a ricercare, sia al proprio interno, sia con partner esterni di filiera, forme più estese di coordinamento e collaborazione nelle rispettive aree di business. Grazie alle innovazioni tecnologiche e organizzative, le imprese agroalimentari sono oggi in condizione di poter cogliere il vantaggio competitivo implicito nella crescente efficienza dell'assetto commerciale e logistico. La domanda di formazione generata dal sistema agroalimentare deriva, quindi, dalla necessità di coniugare e superare i vincoli delle produzioni agricole e quelli di un settore industriale e distributivo in fase di evoluzione.

Obiettivo

Il corso di "Commercializzazione e Logistica nel comparto zootecnico" è un'attività formativa che risponde alle richieste del sistema agroalimentare e qualifica una figura professionale destinata ad assumere responsabilità nelle aree Marketing e Supply Chain Management di aziende zootecniche, della grande distribuzione e dei servizi logistici. Le competenze nelle funzioni commerciali e logistiche sono integrate da una preparazione nella sicurezza alimentare e nella gestione della qualità.

Risultati attesi

Il corso di 80 ore è rivolto a 15 destinatari. I discenti che avranno garantito la frequenza richiesta (minimo 80% delle ore di formazione previste), conseguiranno i seguenti attestati:

- un attestato di frequenza e di profitto relativo al percorso di 80 ore per i partecipanti che frequenteranno almeno l'80% delle ore previste;
- un attestato di partecipazione e di profitto per i lavoratori e i datori di lavoro in esito al modulo Sicurezza sui luoghi di lavoro per l'adempimento al dettato del D.Lgs 81/08.

Programma

Per raggiungere tali obiettivi il percorso formativo si articola in 8 moduli di formazione in aula per una durata pari a **80 ore**.

Segue una breve descrizione dei contenuti di ciascun modulo formativo.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Regione Lazio
Assessorato all'Agricoltura

PROGRAMMA CORSO N. 4

GESTIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO

FORMAZIONE IN AULA (80 ORE)

Modulo 1

Presentazione e valutazioni: comprendere le finalità del corso, il comportamento in aula e valutare le competenze acquisite in fase intermedia ed al termine del percorso.

Modulo 2

Sicurezza sui luoghi di lavoro: modulo obbligatorio per imprenditori agricoli per l'applicazione del D.Lgs 81/08 (sicurezza sui luoghi di lavoro).

Modulo 3

Commercio locale internazionale: evoluzione della domanda alimentare, analisi di filiera e interdipendenze settoriali, sistema agroalimentare italiano (agricoltura, industria alimentare, distribuzione, ecc.), mercato interno ed internazionale, la Politica Agricola Comune: dalle origini alla Riforma Fischler, strategie commerciali.

Modulo 4

Controllo di gestione e organizzazione aziendale: caratteristiche dello scenario competitivo aziendale, l'Analisi economico-finanziaria e il controllo di gestione, i modelli organizzativi e strategie aziendali

Modulo 5

Qualità, certificazioni, rintracciabilità: definizione della qualità, sicurezza alimentare (strumenti e politiche), legislazione nazionale e internazionale in materia di salubrità alimentare, adozione di standard di prodotto, implementazione di sistemi obbligatori di controllo aziendale, adozione volontaria di certificazione del "sistema qualità" secondo le norme ISO 9000 ed i nuovi standard BRC, EUREP-GAP e IFS, rintracciabilità (aspetti tecnici ed organizzativi).

Modulo 6

Organizzazione di filiera e marketing management agroalimentare: rapporti clienti/fornitori nel sistema agroalimentare, formalizzazione dei rapporti clienti/fornitori e valutazione dei contratti, contrattualistica, associazionismo e cooperazione in agricoltura (il caso italiano e confronti europei), organizzazione della produzione nelle principali filiere agroalimentari, problemi e prospettive di mercato nell'ottica della produzione e della distribuzione

Modulo 7

Logistica e Supply Chain Management: logistica e trasporti nel sistema agroalimentare, aspetti contrattuali nella logistica e nella gestione dei flussi, commercializzazione dei prodotti freschi: "outsourcing" e ruolo delle piattaforme logistiche, logistica dei flussi interni all'azienda e gestione di magazzino.

Modulo 8

Il successo commerciale nella progettazione integrate di filiera: il contesto e le motivazioni alla base del P.I.F., stato di attuazione della realizzazione del P.I.F., testimonianza esperti I.C.E., testimonianza esperti G.D.O., casi d'eccellenza Role play.