

Quadro di Competenze per gli itinerari professionali di green jobs

EU FOOD SECURITY HUB

Affrontare l'insicurezza alimentare promuovendo ecosistemi alimentari e agricoli sostenibili e socialmente inclusivi





Indice

1) INTRODUZIONE - EU FOOD HUB IN SINTESI	2
2) IL QUADRO DELLE COMPETENZE	4
2.1. Individuazione delle competenze da inserire nel quadro di riferimento a partire dalle esperienze delle organizzazioni partner	5
2.2. Elaborazione dei questionari rivolti alle professioniste e ai professionisti che lavorano nell'ambito dell'ecosistema della sicurezza alimentare ai fini della valutazione delle competenze individuate	7
2.3. Individuazione di buone pratiche e iniziative sulla sicurezza alimentare con cui le organizzazioni partner hanno creato delle sinergie	8
2.4. Somministrazione dei questionari a responsabili della formazione professionale e attori chiave nell'ambito delle buone pratiche individuate	12
2.5. Analisi delle risposte ai questionari	14
2.6 "FOOD FOR THOUGHT": incontro europeo per la condivisione di conoscenze ed esperienze	62
3) INDIVIDUAZIONE DELLE AREE DI APPRENDIMENTO	64
4) RAPPORTO SUI PERCORSI FORMATIVI	65
4.1 Introduzione	65
4.2 Professioni nel campo dell'economia verde: principali aree e percorsi professionali	67

1) Introduzione - EU FOOD HUB in sintesi

Il progetto mira a estendere e replicare in tutta Europa buone pratiche e metodologie innovative individuate dalle organizzazioni partner allo scopo di affrontare il tema dell'insicurezza alimentare e promuovere, allo stesso tempo, un sistema agroalimentare più sostenibile e inclusivo. Il progetto EU Food Security Hub intende, infatti, generare un quadro europeo di riferimento che incoraggi i centri della formazione professionale, le organizzazioni della società civile, le istituzioni e le autorità pubbliche ad affrontare la sfida dell'insicurezza alimentare adottando un approccio sostenibile e inclusivo.

In questo senso, il valore aggiunto di questa proposta sta nella sua possibilità di accompagnare la trasformazione dei sistemi alimentari a livello regionale, nazionale, europeo e globale, per renderli più sicuri, sostenibili, sani, resilienti e affidabili, fornire maggiori opportunità alle fasce più deboli della popolazione e contribuire al potenziamento della dimensione socio-ecologica della ripresa europea.

La proposta tiene conto e rinforza altri quadri di riferimento europei. Non a caso EU Food Security Hub prende spunto dal nuovo Quadro strategico per la cooperazione europea nel settore dell'istruzione e della formazione verso uno spazio europeo dell'istruzione e oltre (2021-2030) per prendere in esame due delle cinque priorità individuate dalla risoluzione: 1) migliorare la qualità, l'equità, l'inclusione e il successo per tutti nell'istruzione e nella formazione; 5) sostenere le transizioni verde e digitale nell'istruzione e nella formazione e attraverso l'istruzione e la formazione. Più in generale, il progetto intende contribuire al Green Deal europeo ed avere un impatto diretto, da una parte, sulla creazione di future professionalità e competenze per la transizione ecologica; dall'altra, sull'implementazione della strategia "Farm to Fork". Garantire la sicurezza alimentare e assicurare che tutte le persone abbiano accesso a cibo sicuro, nutriente e sostenibile costituisce la base del progetto EU Food Security Hub. Altrettanto importante per le organizzazioni partner del progetto è, infine, la riduzione dell'impatto ambientale della produzione del cibo e il rafforzamento dell'economia circolare nel settore agricolo.

PRINCIPALI AZIONI:

- Elaborare un quadro di riferimento delle competenze e dei percorsi di formazione professionale allo scopo di contribuire alla formazione di figure professionali da impiegare nel settore della sicurezza

alimentare. L'obiettivo è quello di individuare le competenze necessarie per la creazione di posti di lavoro nei settori dell'agricoltura e della sicurezza alimentare, rafforzando la cooperazione tra le organizzazioni partner e fornendo l'opportunità di divulgare dei percorsi di formazione specifici atti a sostenere la creazione di nuove professionalità nel settore dell'economia verde a livello europeo;

- Progettare un programma di formazione intersettoriale, un MOOC e un toolkit rivolti ai centri della formazione professionale, alle istituzioni, alle università, alle organizzazioni della società civile, alle pubbliche amministrazioni e alle imprese sociali interessate o che lavorano già nel campo di iniziative sulla sicurezza alimentare, l'agricoltura sostenibile e l'esclusione sociale. Tale programma contribuirà a formare figure qualificate e migliorerà la capacità delle organizzazioni di servirsi di tali percorsi formativi;
- Testare e valutare il programma di formazione intersettoriale, il MOOC e il toolkit attraverso degli scambi europei e dei laboratori di apprendimento tra pari nel corso dei quali le e i partecipanti potranno acquisire capacità, competenze e conoscenze necessarie per imparare a interagire meglio con gruppi target vulnerabili;
- Stilare delle linee guida europee per aiutare i governi locali ad adottare un nuovo approccio nel contrasto all'insicurezza alimentare. Tale provvedimento aumenterà la capacità delle autorità pubbliche di replicare il modello proposto e migliorare la loro capacità di guidare la transizione ecologica dei sistemi alimentari adottando un approccio volto a promuovere l'inclusione sociale;
- Portare avanti attività di divulgazione dei risultati, tra cui l'organizzazione di una conferenza a livello europeo, un evento di networking e una campagna di sensibilizzazione sui temi affrontati dal progetto rivolta a centri di formazione professionale, pubbliche amministrazioni, università, organizzazioni della società civile e altri soggetti interessati.

2) Il Quadro delle Competenze

Secondo il CEDEFOP (2009) un quadro delle competenze non è altro che una descrizione generica delle competenze, delle conoscenze che insegnanti, formatrici e formatori dovrebbero possedere per svolgere attività di formazione ad alto livello. Tale quadro può essere utilizzato ai fini della progettazione dei programmi destinati alla formazione iniziale e all'aggiornamento professionale delle professioniste e dei professionisti del mondo dell'istruzione.

Lo sviluppo di un quadro delle competenze destinato a chi lavora nel mondo della sicurezza alimentare mira a fornire a formatrici e formatori, nonché, ai soggetti che si occupano di formazione professionale (associazioni, istituzioni, ONG) un punto di riferimento per sviluppare dei corsi rivolti a gruppi vulnerabili.

Allo scopo di definire il quadro di riferimento, le organizzazioni partner del progetto hanno seguito il seguente processo:

- 1) Individuazione delle competenze da inserire nel quadro a partire dalle esperienze delle organizzazioni partner;
- 2) Elaborazione dei questionari rivolti alle professioniste e ai professionisti che lavorano nell'ambito dell'ecosistema della sicurezza alimentare ai fini della valutazione delle competenze individuate;
- 3) Individuazione di buone pratiche e iniziative sulla sicurezza alimentare con cui le organizzazioni partner hanno creato delle sinergie;
- 4) Somministrazione dei questionari a responsabili della formazione professionale e attori chiave nell'ambito delle buone pratiche individuate;
- 5) Analisi delle risposte ai questionari
- 6) "Food For Thought": incontro per la condivisione di conoscenze ed esperienze a livello europeo. Tra le varie attività proposte nel corso dell'incontro vi è stata l'analisi partecipativa del quadro delle competenze condotta da un gruppo di lavoro che ha preso in esame le risposte ai questionari e le discussioni tra le e i rappresentanti delle organizzazioni partner, persone promotrici delle iniziative sulla sicurezza alimentare selezionate e personale dei centri della formazione professionale.

Di seguito presenteremo una descrizione delle suddette attività.

2.1. Individuazione delle competenze da inserire nel quadro di riferimento a partire dalle esperienze delle organizzazioni partner

Le organizzazioni che compongono il partenariato hanno esperienze diverse e, allo stesso tempo, complementari nel campo della sicurezza alimentare. Per iniziare a sviluppare il quadro delle competenze, ogni organizzazione ha individuato una serie di buone pratiche legate ad iniziative destinate a persone a rischio di esclusione sociale e collegate al tema della sicurezza alimentare e al settore agricolo.

Di seguito elenchiamo le suddette iniziative.

- ABD (Spagna) coordina il servizio di distribuzione alimentare La Botiga Municipal. Il principale obiettivo de La Botiga è quello di garantire l'accesso al cibo dei nuclei familiari a rischio di esclusione sociale attraverso un servizio completo che ha delle ricadute importanti sulle condizioni di vita delle persone, ispirato ai principi della sovranità alimentare, della sostenibilità e dell'economia solidale.
- IASIS (Grecia). L'esperienza acquisita da IASIS attraverso i progetti europei ha portato alla creazione della Social kitchen che offre servizi alle cittadine e ai cittadini più vulnerabili del Comune di Nea Filadelfia – Chalkidona, in particolare a chi vive un disagio sociale. Il suo principale obiettivo è quello di rispondere alle esigenze delle persone che vivono in uno stato di povertà o sono senza fissa dimora.
- Land Impresa Sociale (Italia) è un'impresa sociale nata dall'esperienza del CESIE. Il suo obiettivo è quello di sviluppare iniziative innovative e sostenibili nel campo dell'agricoltura e di portare avanti progetti incentrati sulla tutela dell'ambiente e la transizione ecologica.
- URGENCI (Francia) è una rete dal basso che mira ad aumentare la rilevanza dei modelli di agricoltura supportata dalla comunità per promuovere la giustizia sociale e l'accesso al cibo sostenendo il lavoro dei produttori agricoli e l'inclusione sociale dei consumatori attraverso numerose iniziative portate avanti in 40 Paesi.
- EQU (Spagna) è una società di consulenza, leader nel campo della governance e del sostegno alle politiche locali.
- ACRA (Italia) coordina il progetto di agricoltura sociale Cascina Sant'Alberto. Il progetto mira a sostenere la produzione agricola sostenibile; sostiene la formazione professionale e l'occupazione di giovani che vivono una condizione di vulnerabilità; promuove la commercializzazione di prodotti agricoli coinvolgendo la società

civile e la comunità locale e sensibilizzando sui temi dell'economia sociale e dell'agroecologia.

A partire, quindi, da queste esperienze e mediante un processo collaborativo le organizzazioni partner sono riuscite a individuare le principali competenze necessarie ai fini dello sviluppo di iniziative rivolte a persone a rischio di esclusione sociale nel campo della sicurezza alimentare e del settore agricolo e la creazione di posti di lavoro nel campo dell'economia verde.

Per competenza si intende un sistema di valori, atteggiamenti, convinzioni e conoscenze da applicare nel proprio ambito lavorativo.

Le competenze sono state suddivise in due sottogruppi: competenze generali per responsabili della formazione professionale che lavorano con persone a rischio di esclusione sociale e competenze specifiche richieste nei percorsi formativi per figure professionali che operano nel campo della sicurezza alimentare e dell'economia verde.

Il quadro proposto costituisce uno strumento flessibile da modificare a seconda del contesto in cui si svolge la formazione, delle strategie utilizzate e del tipo di implementazione.

Pertanto, l'elenco di competenze non va visto come una lista di abilità che ogni professionista deve possedere, bensì come uno strumento volto ad assistere i centri, le istituzioni e le organizzazioni che si occupano di formazione professionale, nonché i singoli docenti, nella progettazione di programmi atti a far crescere e rispondere alle esigenze di apprendimento delle persone a rischio di esclusione sociale. Infine, è importante notare che non si tratta di un quadro completo ed esaustivo, bensì di una proposta che può essere ampliata, rivista e arricchita nel corso dello svolgimento del progetto.

2.2 Elaborazione dei questionari rivolti alle professioniste e ai professionisti che lavorano nell'ambito dell'ecosistema della sicurezza alimentare ai fini della valutazione delle competenze individuate

L'elaborazione del questionario si inserisce in un processo di analisi partecipativa volto a definire i percorsi destinati alla formazione di professioniste e professionisti da impiegare nel settore dell'economia verde. Tali percorsi potranno essere sviluppati dalle organizzazioni partner del progetto e saranno aperti alle e ai docenti della formazione professionale che lavorano con persone a rischio di esclusione sociale nel campo di iniziative sulla sicurezza alimentare. Il processo di analisi è servito a definire i fattori di successo delle buone pratiche selezionate, nonché a prendere in esame le competenze di cui formatrici e formatori sono in possesso allo scopo di generare un quadro comune delle abilità da acquisire attraverso i percorsi di formazione previsti dal progetto.

Il questionario di autovalutazione costituisce, quindi, la base del programma di formazione ed è in linea con le finalità del progetto. Il suo obiettivo era quello di:

- Valutare il rendimento delle e dei docenti della formazione professionale in relazione alle competenze individuate;
- Individuare la rilevanza di queste competenze nell'ambito in cui operano le e i docenti della formazione professionale;
- Individuare i bisogni formativi.

Il questionario era articolato in 4 sezioni:

La prima parte del questionario è servita a raccogliere informazioni in merito ai soggetti intervistati: età, genere, organizzazione di riferimento, esperienza lavorativa e profilo professionale.

La seconda parte conteneva, invece, domande sulle competenze generali delle e dei docenti della formazione professionale che lavorano con persone a rischio di esclusione sociale. L'obiettivo del questionario era quello di permettere ai soggetti intervistati di valutare il loro grado di padronanza delle competenze elencate e di determinarne la rilevanza su una scala di Likert a 7 punti.

La terza parte seguiva il medesimo schema ed era volta a raccogliere indicazioni sulle competenze specifiche richieste da percorsi di formazione nel campo della sicurezza alimentare e dell'economia verde.

L'ultima sezione, invece, prevedeva una serie di domande a risposta aperta volte a:

- Individuare le esigenze formative delle e dei docenti della formazione professionale nel campo dell'inclusione sociale dei gruppi vulnerabili nei settori dell'agricoltura e della sicurezza alimentare;
- Individuare i principali ostacoli e le sfide affrontate quando ci si rivolge a questo gruppo target.

Una prima versione del questionario è stata sottoposta precedentemente a un gruppo di formatrici e formatori affinché rivedessero i quesiti e ne inserissero di nuovi.

2.3 Individuazione di buone pratiche e iniziative sulla sicurezza alimentare con cui le organizzazioni partner hanno creato delle sinergie

Nel corso della prima fase dell'elaborazione del quadro di riferimento delle competenze, le organizzazioni partner hanno individuato una serie di buone pratiche e coinvolto i soggetti che se ne occupano allo scopo di definire le competenze e promuovere lo scambio di conoscenze a livello europeo.

Ai fini dell'individuazione delle buone pratiche sono state redatte delle linee guida.

Le buone pratiche selezionate sono:

Nome dell'iniziativa	A cura di	Località
ABD		
Espigoladors	Fundació Espigoladors and El Es-Imperfect	El Prat de Llobregat, Spain
Keras Buti Cooperative	Keras Buti Association	Hospitalet de Llobregat, Spain
La Botiga	ABD, Espigoladors and El Prat de Llobregat Council	El Prat de Llobregat, Spain
Som Esqueix	Som Association Esqueix	El Prat de Llobregat, Spain
URGENCI		
Ferme de Terre de Milpa	Terre de Milpa	Saint-Didier-au-Mont-d'Or near Lyon, France
MANOS VERDES	ASDECOBA	Salamanca, Spain
Farmářská škola	AMPI	Czechia

ACRA		
Bee My Job	Associazione di Promozione Sociale "Cambalache"	Alessandria, Italy
Orto di Dadide - Orto solidale	Cosmonauti APS	Piacenza, Italy
C.S'A - Cascina Sant'Alberto - Nuovi modelli di economia solidale a sostegno dell'agricoltura sociale	ACRA	Milano, Italy
IASIS		
The Other Man	Konstantinos Polychronopoulos	Athens, Greece
Agricultural Cooperatives for Sustainable Development	Agricultural Cooperatives, in collaboration with the Ministry of Rural Development and Food	Various regions of Greece
Food Aid and Promotion of Social Solidarity Structures	Municipality of Athens, Department of Social Solidarity and Welfare	Athens, Greece
Boroume - Saving food, saving lives	Xenia Papastavrou	Athens, Greece
LAND		
Terr@ Terra	Associazione Solidarietà ODV, Associazione AIPlurale	Sicani Region in Prizzi, Palermo, Sicily, Italy

	APS & Cooperativa Sociale a.r.l. "Padre Pio"	
Progetto AMAS Ambiente e Agricoltura Sociale Misura 16.9 PSR Sicilia	Rete Fattorie Sociali Sicilia	Different regions of Sicily (Palermo, Catania, Enna, Ragusa, Italy.
InnovaAgroWoMed	CESIE	Rural areas of Italy, Spain, Tunisia and Palestine
SuperGreenLabelFoods	CSC Danilo Dolci (Italy)	Palermo, Sicily, Italy
Moltivolti	Moltivolti	Palermo, Sicily, Italy

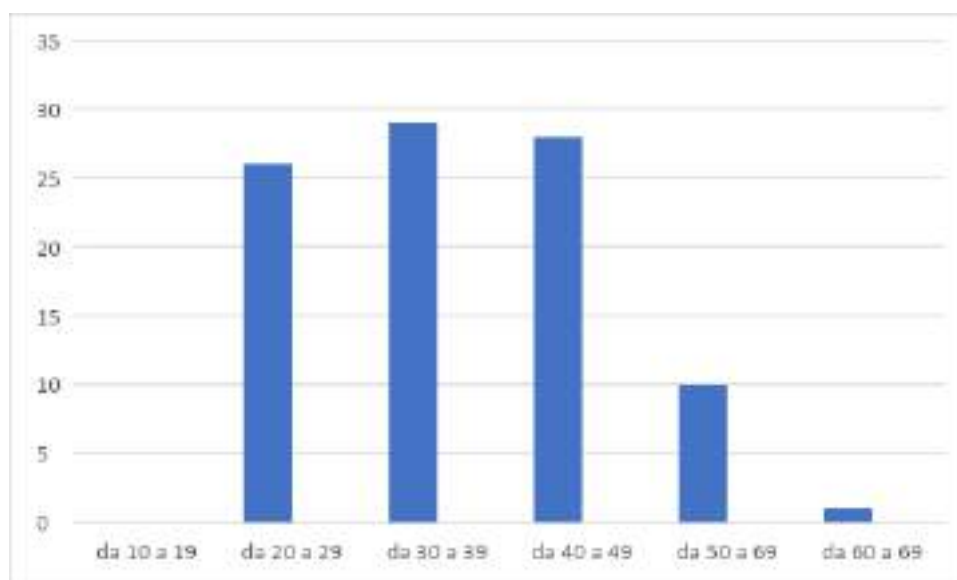
2.4 Somministrazione dei questionari a responsabili della formazione professionale e attori chiave nell'ambito delle buone pratiche individuate

Ai fini dell'elaborazione e della convalida del quadro di riferimento, le organizzazioni partner hanno divulgato un questionario tra le e i docenti della formazione professionale, formatrici e formatori di altre organizzazioni, attori chiave coinvolti in progetti, iniziative e attività legate ai temi della sicurezza alimentare e dell'agricoltura sociale. Tra questi ricordiamo persone che hanno preso parte a corsi di formazione, dipendenti coinvolti in iniziative per la sicurezza alimentare e organizzazioni o istituzioni attive nel settore.

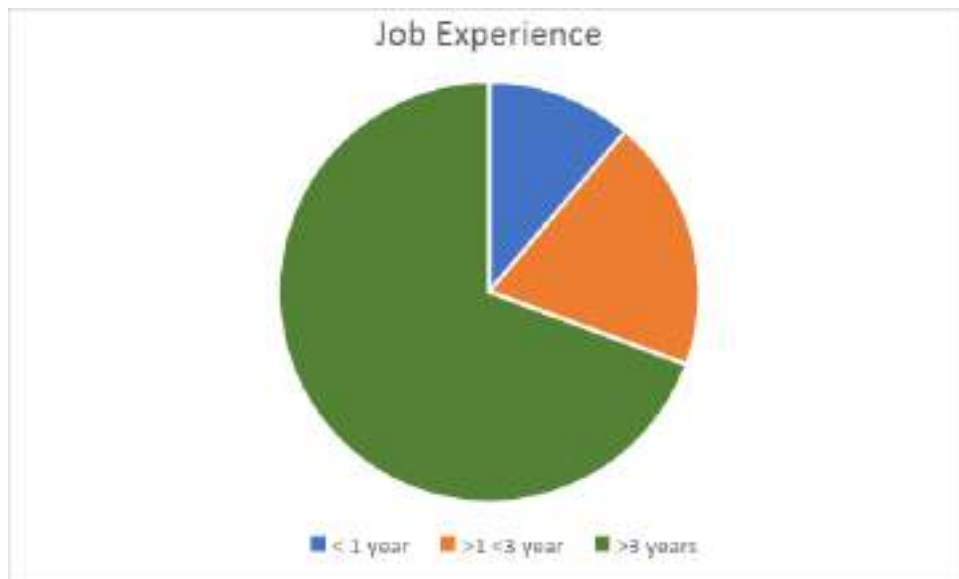
Ogni organizzazione partner ha scelto in maniera autonoma come somministrare il questionario al rispettivo gruppo target. Nella maggior parte dei casi la raccolta dati è stata effettuata attraverso Google Forms, mentre in altri casi le interviste sono state condotte di persona (sia online sia in presenza).

In totale hanno preso parte al sondaggio 99 soggetti con i profili che descriveremo di seguito.

Il campione era costituito per lo più da persone tra i 20 e i 49 anni.



Per quanto attiene al genere, il 66% dei soggetti intervistati era costituito da donne, mentre il 34% da uomini. Il 70% di loro lavorava nello stesso settore da più di 3 anni.



2.5 Analisi delle risposte ai questionari

Attraverso il processo di analisi dei questionari:

- o Abbiamo potuto determinare le competenze più rilevanti e misurare il divario di conoscenze. Questa indicazione ci è servita per comprendere come strutturare o rafforzare i percorsi formativi;
- o Abbiamo individuato i principali ostacoli e bisogni di apprendimento descritti dai soggetti intervistati che hanno risposto alle domande a risposta aperta.

Nelle prossime pagine presenteremo i risultati del questionario. Per ogni voce abbiamo indicato il valore medio dei livelli di padronanza e della rilevanza attribuita a ciascuna competenza.

Rispetto ai seguenti grafici, qui la legenda:



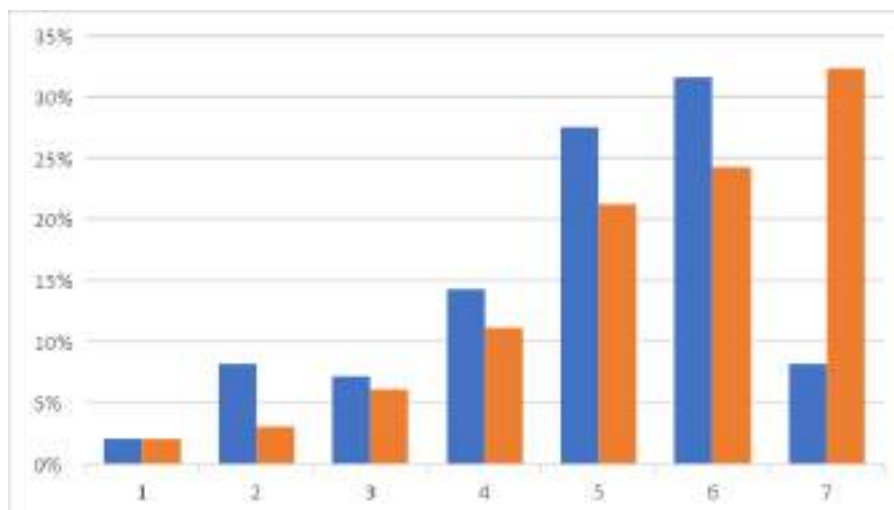
: Valutazione



: Rilevanza

Competenze Generali

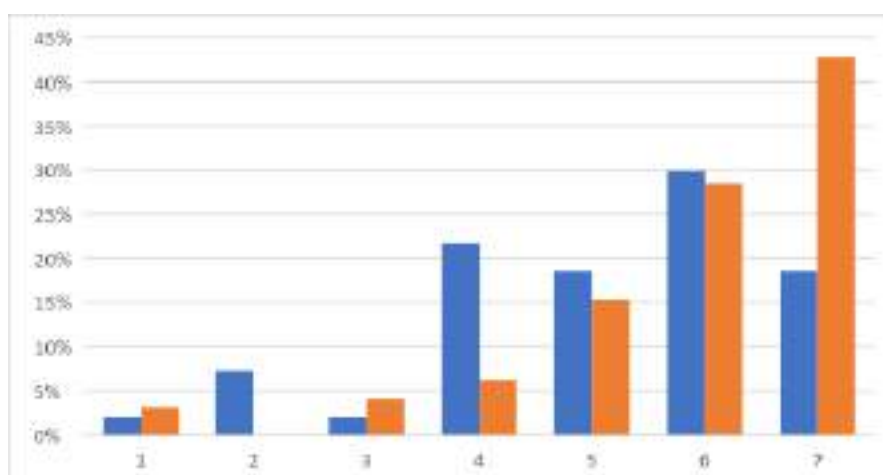
Conoscenza e utilizzo dei metodi di apprendimento ibridi (percorsi formativi che prevedono lo svolgimento di attività di apprendimento online e in presenza)



Livello medio di padronanza: 4,89

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,48

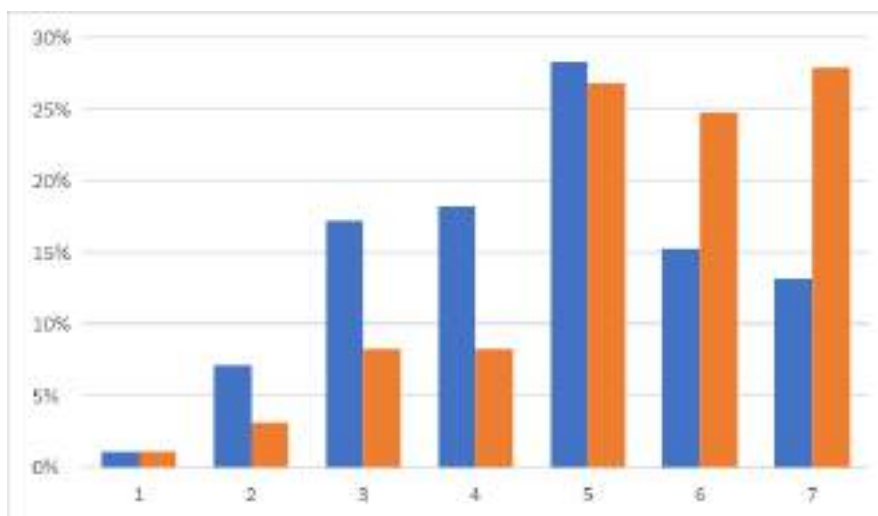
Conoscenza e utilizzo dei metodi di apprendimento work-based (quelli che ricreano le condizioni dell'ambiente di lavoro)



Livello medio di padronanza: 5,11

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,88

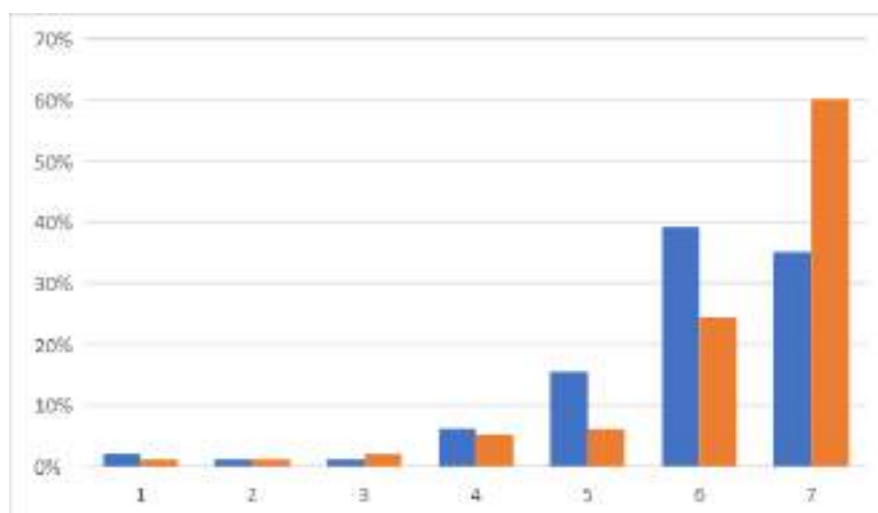
Conoscenza dei bisogni del mercato del lavoro e dei canali attraverso i quali ricercare lavoro



Livello medio di padronanza: 4,64

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,42

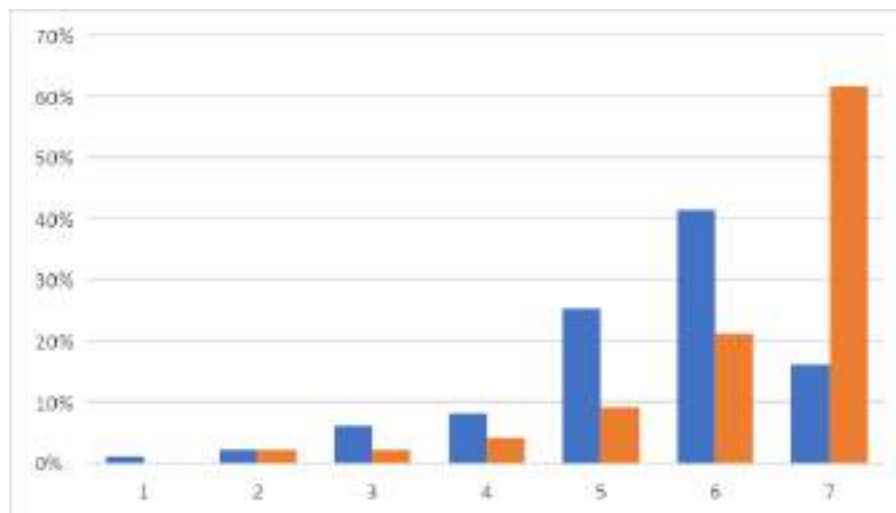
Sensibilità culturale (consapevolezza della propria cultura e delle altre, capacità di provare empatia per persone di culture differenti e capacità di osservare un evento o un comportamento da più punti di vista)



Livello medio di padronanza: 5,90

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,29

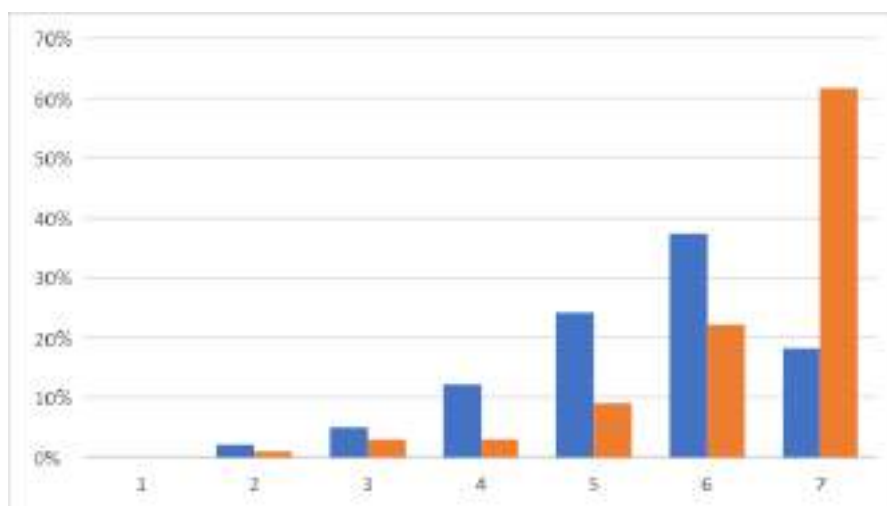
Competenze nell'ambito della comunicazione interculturale (l'insieme di abilità richieste per comunicare o condividere informazioni con persone appartenenti ad altre culture o gruppi sociali)



Livello medio di padronanza: 5,43

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,30

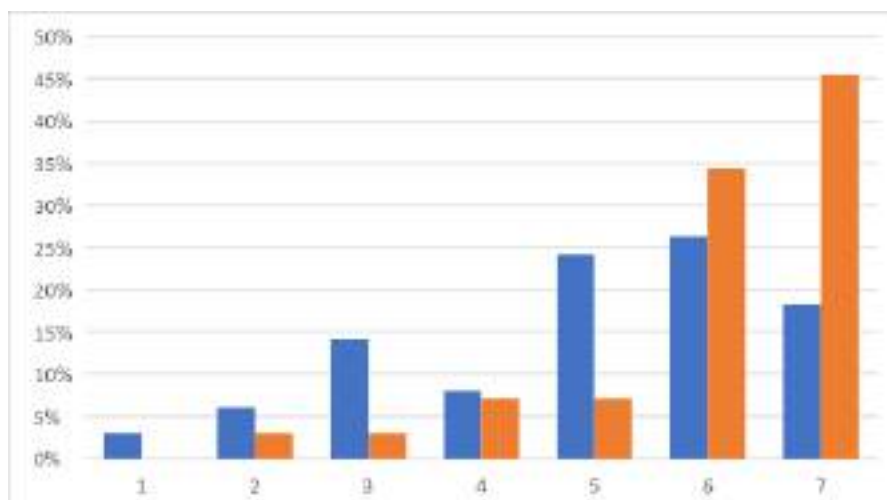
Capacità di incorporare la diversità sociale e culturale del gruppo nei processi di apprendimento



Livello medio di padronanza: 5,46

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,33

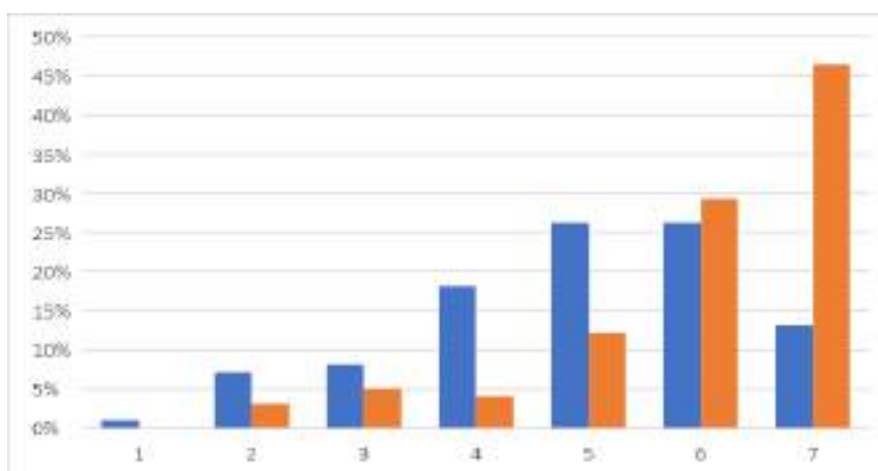
Capacità di inserire una prospettiva di genere nei contenuti del corso e nei processi di apprendimento



Livello medio di padronanza: 4,96

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,03

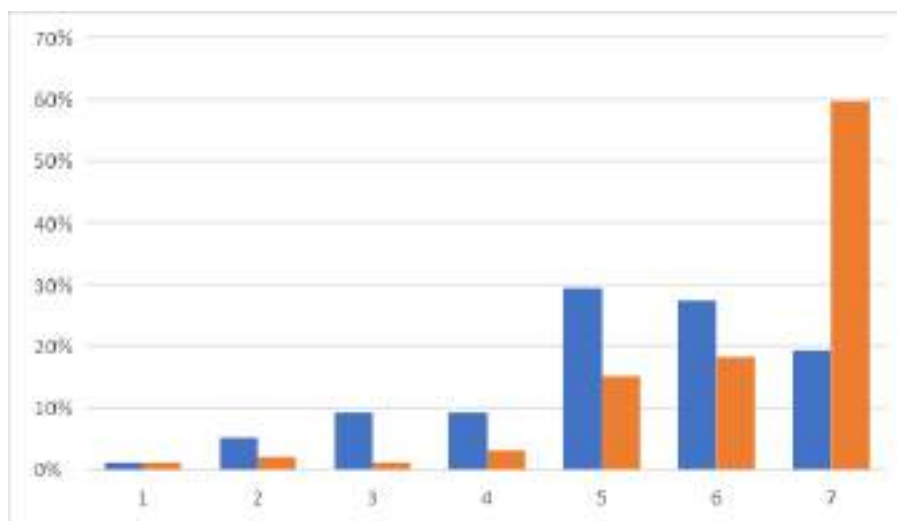
Capacità di gestire la mancanza di motivazione da parte delle e degli studenti



Livello medio di padronanza: 4,93

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,99

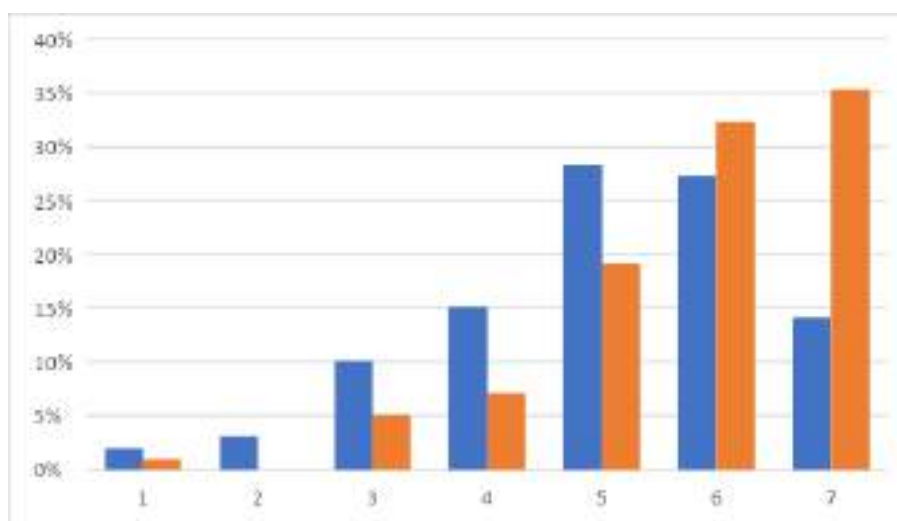
Capacità di gestire le dinamiche di gruppo (ad es., gestire i conflitti e i disagi all'interno del gruppo)



Livello medio di padronanza: 5,19

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,22

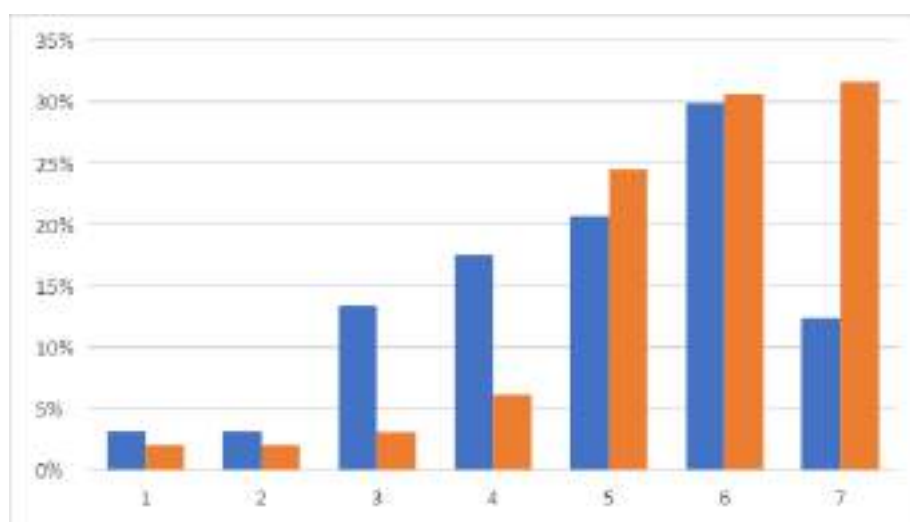
Capacità di mentoring



Livello medio di padronanza: 5,03

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,82

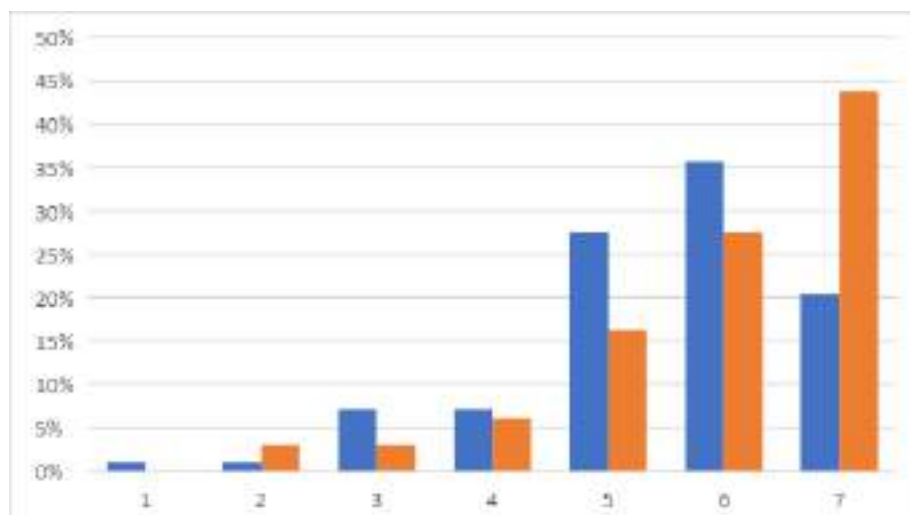
Capacità di coaching



Livello medio di padronanza: 4,89

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,67

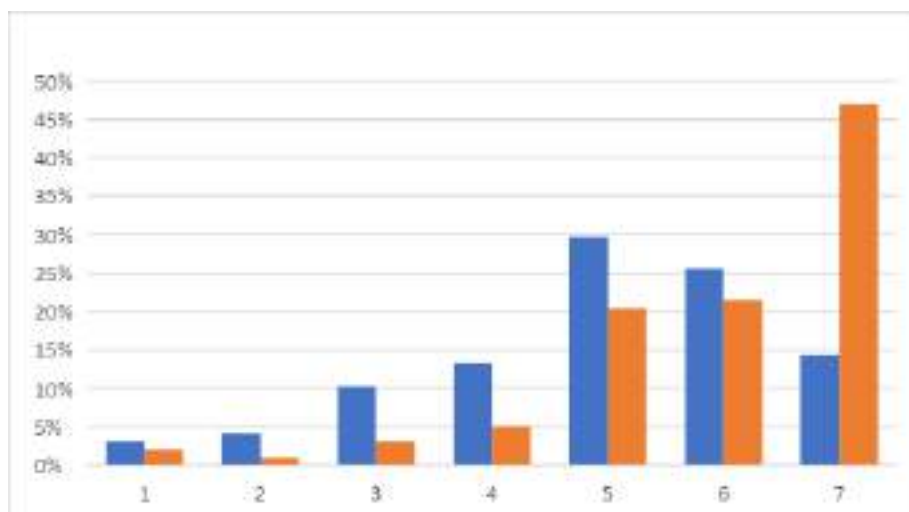
Capacità di individuare competenze e capacità (ad es., abilità manuali, capacità manageriali, relazionali, di coordinamento, di pianificazione)



Livello medio di padronanza: 5,48

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,94

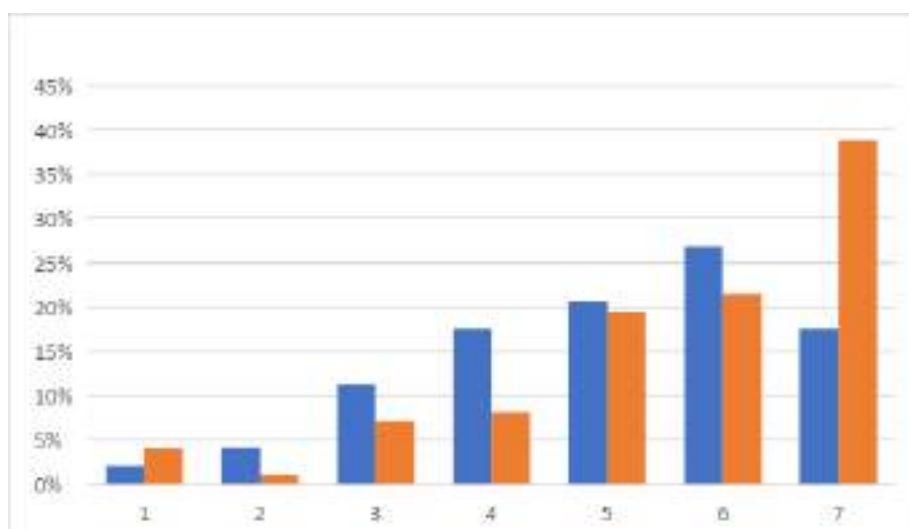
Creazione di azioni formative volte a migliorare le competenze personali e professionali



Livello medio di padronanza: 4,96

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,93

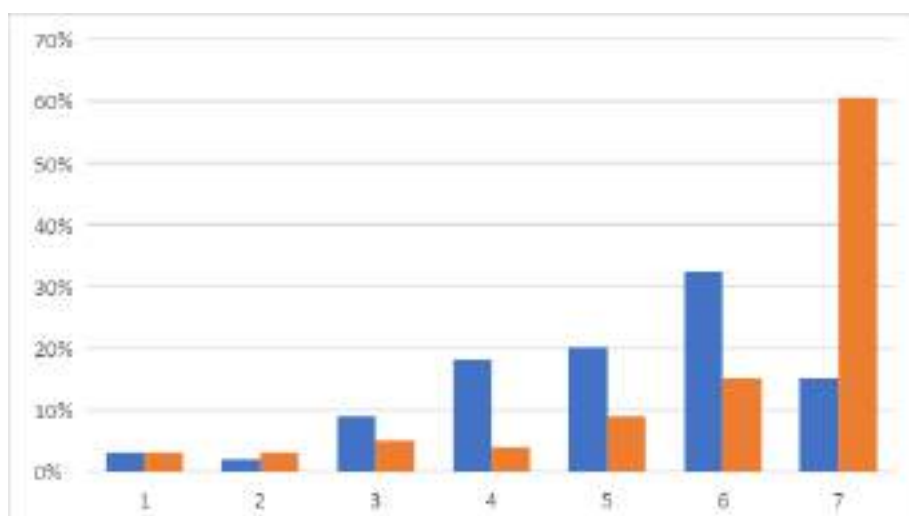
Gestione delle volontarie e dei volontari



Livello medio di padronanza: 5,01

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,57

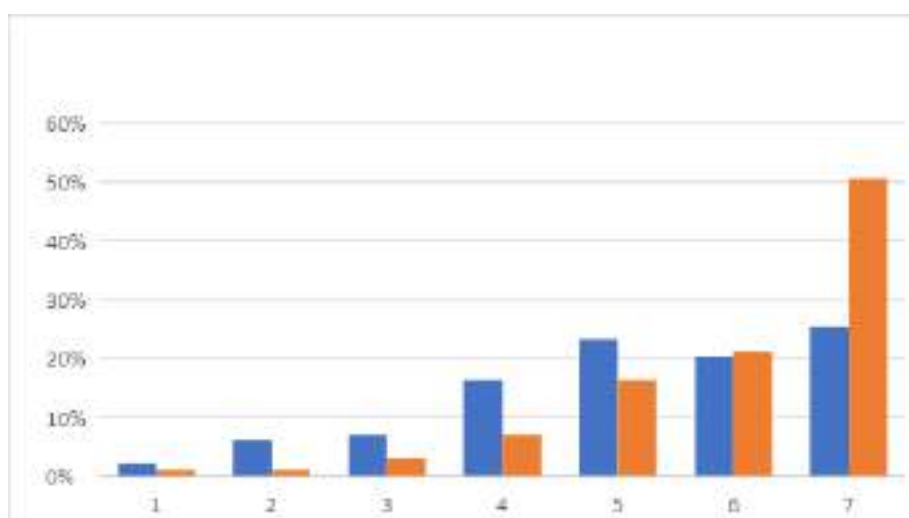
Gestione e sviluppo di iniziative di comunità e processi partecipativi



Livello medio di padronanza: 5,08

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,01

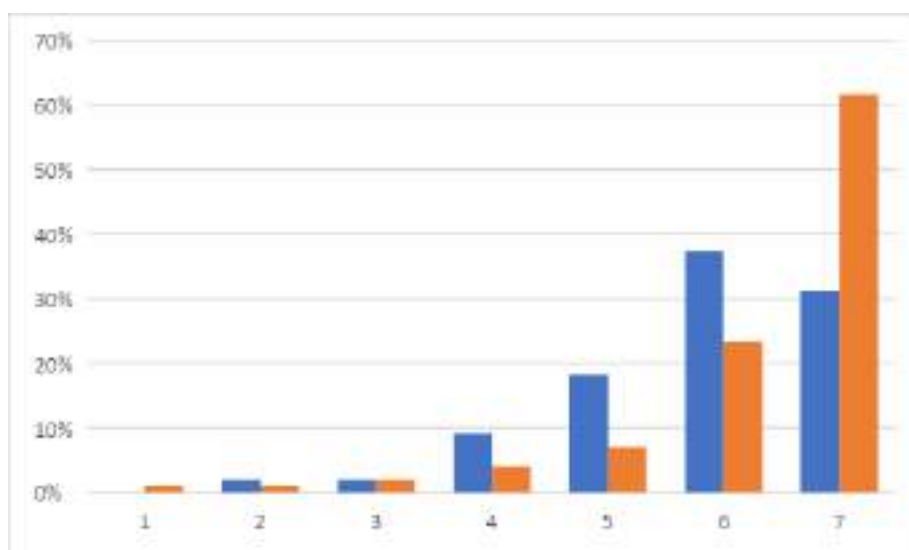
Promozione dei principi di uguaglianza e femminismo nella trasversalità delle azioni



Livello medio di padronanza: 5,14

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,02

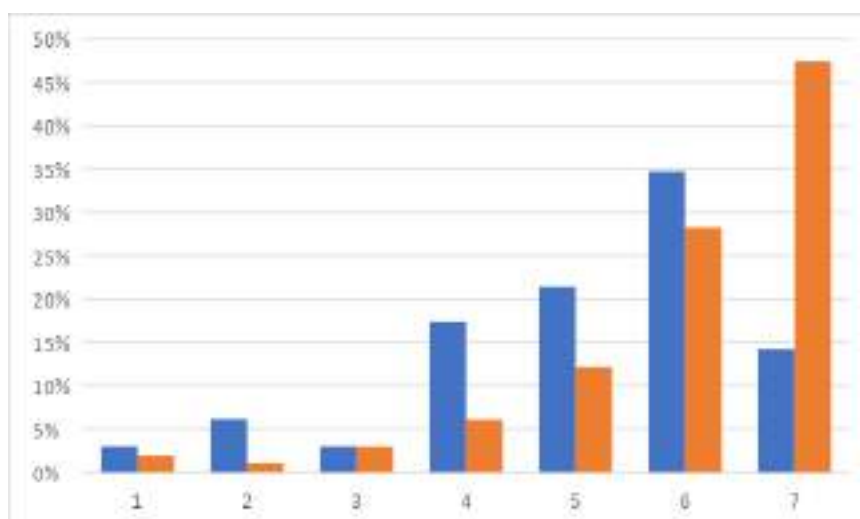
Capacità di pensiero critico (capacità di mettere in discussione e sostenere concetti, idee e situazioni, e distinguere fallacie logiche e contraddizioni)



Livello medio di padronanza: 5,81

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,31

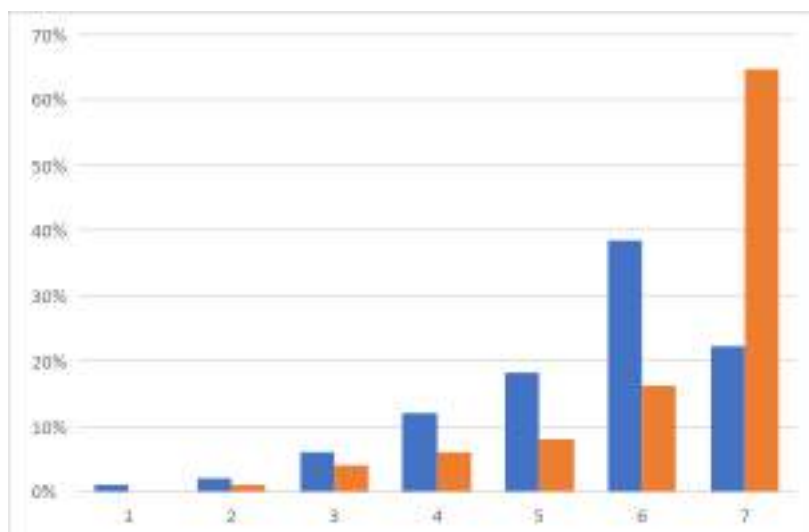
Capacità di leadership (capacità di influenzare i comportamenti delle altre persone allo scopo di raggiungere un obiettivo comune e assumere il ruolo di leader di un gruppo o di una squadra, generare entusiasmo e impegno)



Livello medio di padronanza: 5,09

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,00

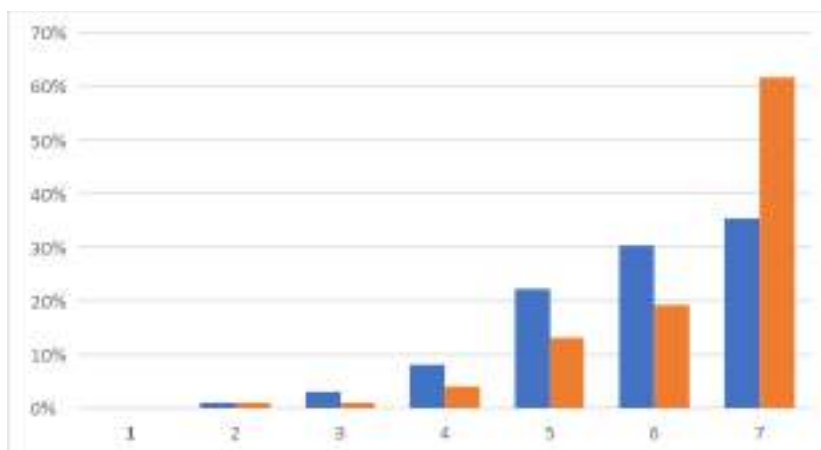
Capacità di pianificazione e organizzazione (capacità di definire le priorità, ideare dei piani d'azione necessari per raggiungere dei traguardi, modificare il budget, distribuire risorse e stabilire delle misure di controllo e monitoraggio)



Livello medio di padronanza: 5,48

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,28

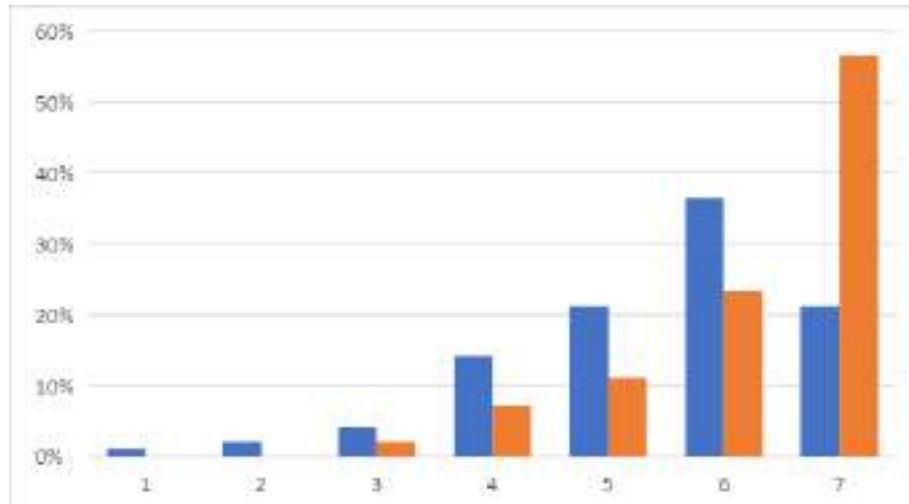
Capacità di apprendere (capacità di acquisire e ampliare le proprie conoscenze e tecniche legate ai propri compiti, fare proprie e applicare informazioni, sistemi e metodi di lavoro nuovi)



Livello medio di padronanza: 5,84

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,33

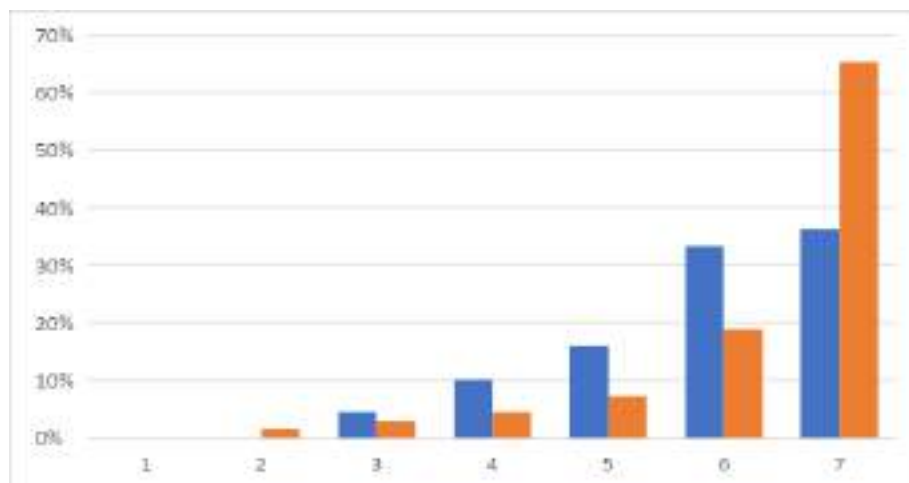
Assertività (capacità di esprimere i propri bisogni o interessi, tenendo conto anche di quelli degli altri, senza attaccare né evitare i conflitti, ispirandosi a principi di gentilezza e rispetto)



Livello medio di padronanza: 5,46

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,25

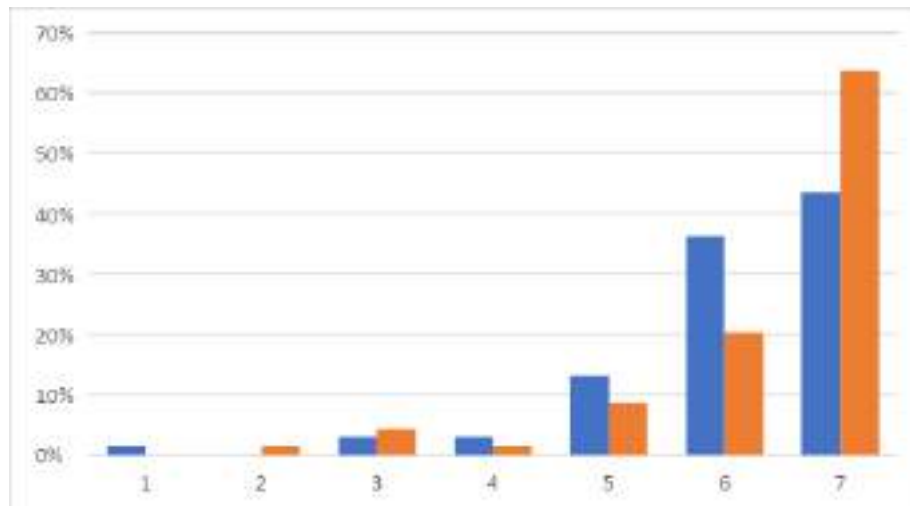
Capacità di ascolto (capacità di concentrare la propria attenzione su ciò che la persona sta dicendo o sull'ambiente circostante e di comprendere il significato di ciò che viene detto realmente)



Livello medio di padronanza: 5,87

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,35

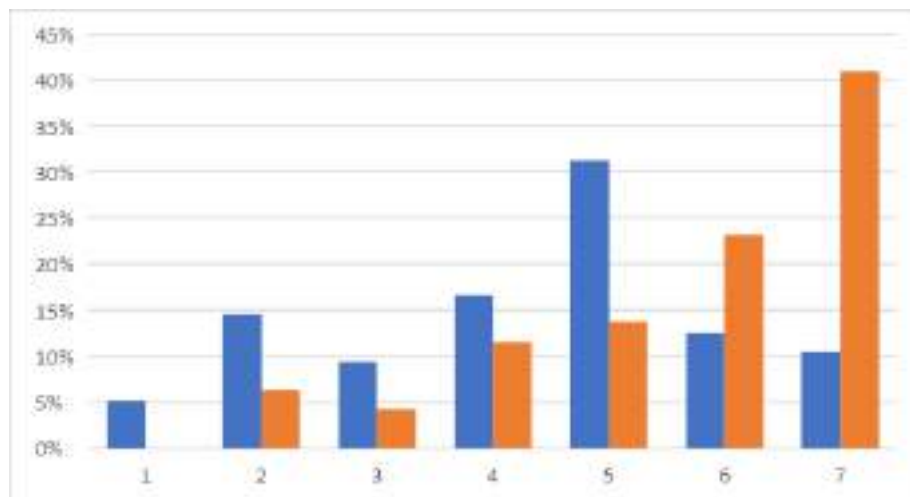
Responsabilità (capacità di attenersi ai propri impegni e ai propri doveri; assumersi la responsabilità delle proprie azioni e delle loro conseguenze a livello personale, sociale e ambientale, prendersi cura di sé)



Livello medio di padronanza: 6,09

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,33

Conoscenza delle normative, le procedure e i criteri legati alla sicurezza del lavoro

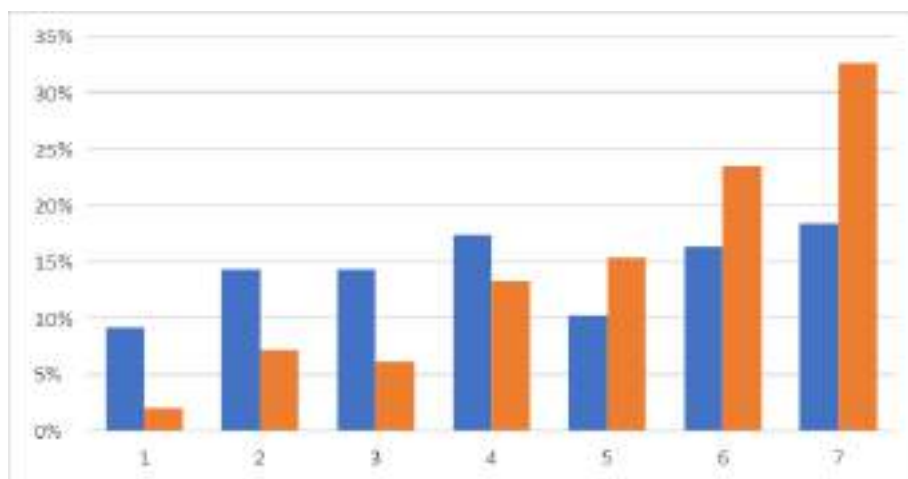


Livello medio di padronanza: 4,33

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,66

Competenze specifiche

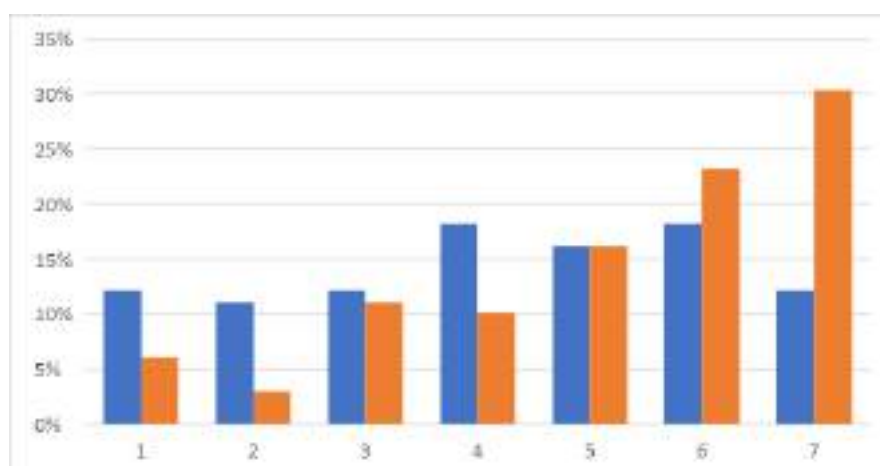
Conoscenze di base sui principi dell'agricoltura (piante, cicli di produzione, utensili)



Livello medio di padronanza: 4,28

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,34

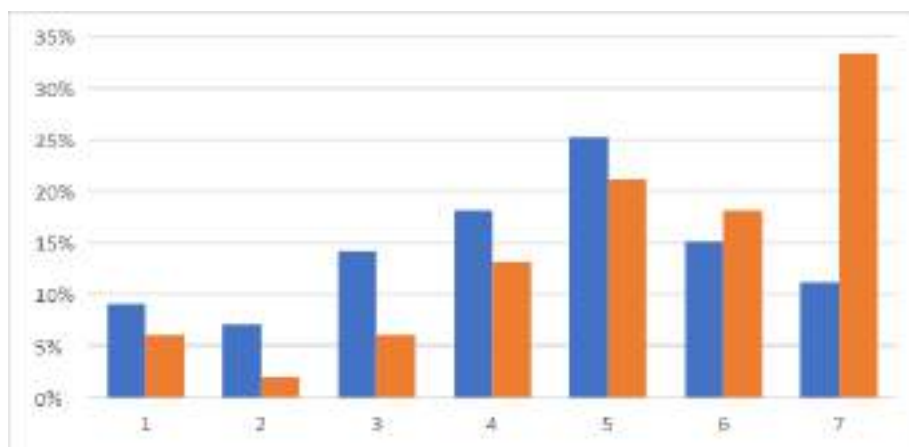
Capacità di sostenere lo sviluppo della capacità di osservazione (individuare i problemi sul campo, essere in grado di vedere progressi e limiti nel campo dell'agricoltura)



Livello medio di padronanza: 4,18

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,18

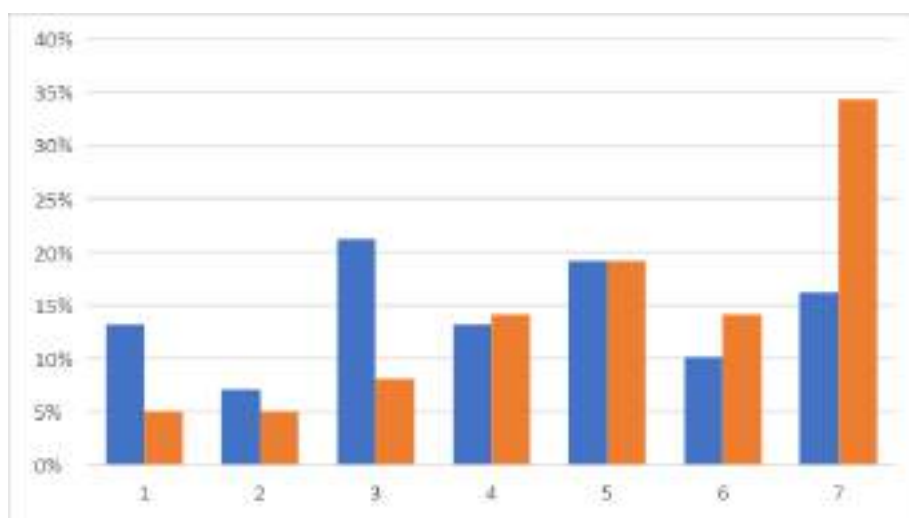
Conoscenza delle fasi, degli attori e degli scambi della catena del settore agroalimentare



Livello medio di padronanza: 4,33

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,29

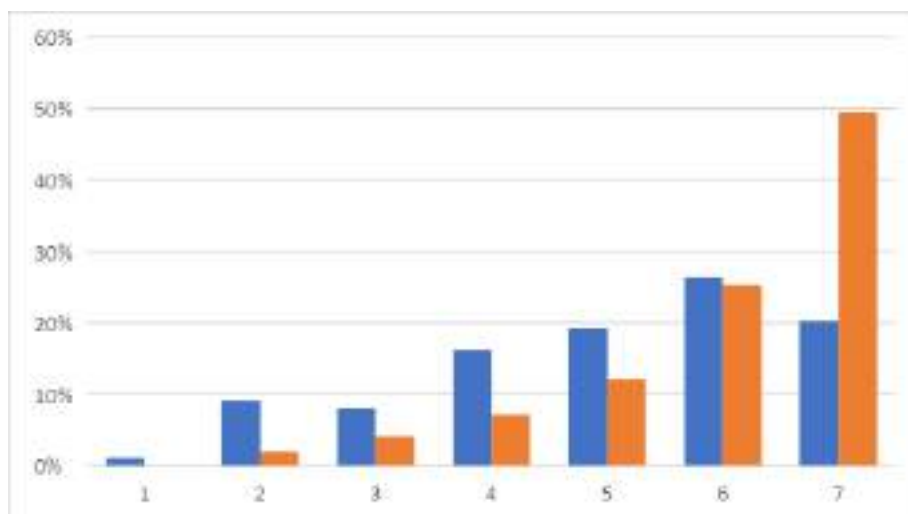
Normative in merito alla manipolazione, lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti



Livello medio di padronanza: 4,13

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,17

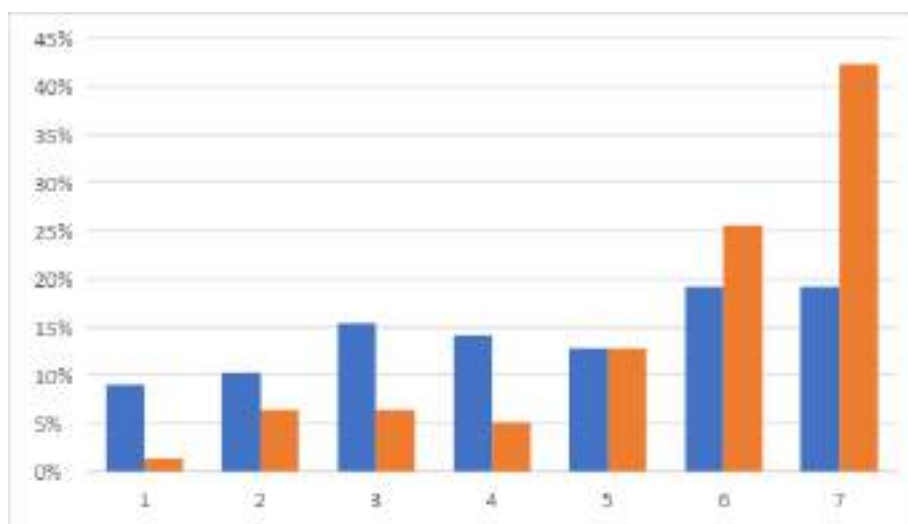
Conoscenze di base dell'impatto dell'industria agroalimentare sul cambiamento climatico



Livello medio di padronanza: 5,03

Rilevanza media attribuita alla competenza: 6,03

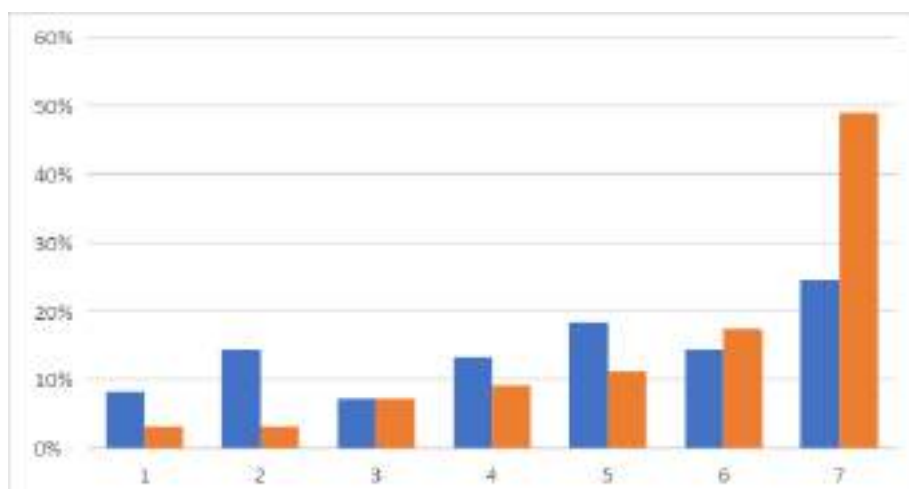
Conoscenza di base in merito all'impatto dei pesticidi chimici sull'agricoltura e la salute, nonché dei metodi e dell'uso di trattamenti alternativi



Livello medio di padronanza: 4,46

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,68

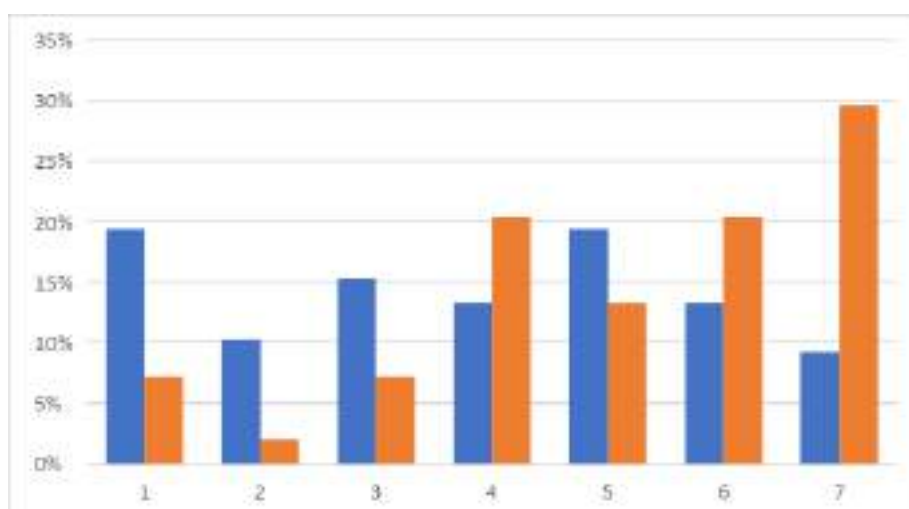
Principi dell'agricoltura biologica



Livello medio di padronanza: 4,60

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,70

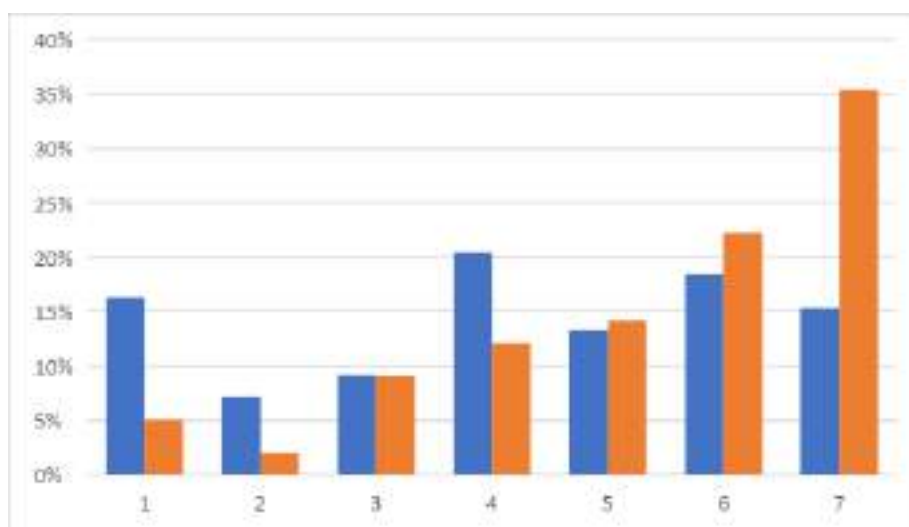
Sistemi di certificazione della produzione agricola



Livello medio di padronanza: 3,80

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,10

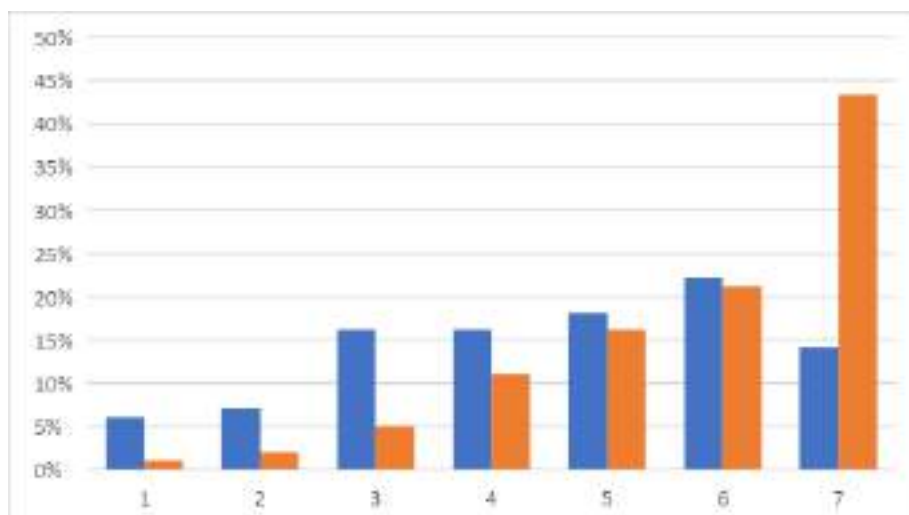
Tipologie di rapporti tra produttori e consumatori (AMAP, CSA, LPSA)



Livello medio di padronanza: 4,23

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,36

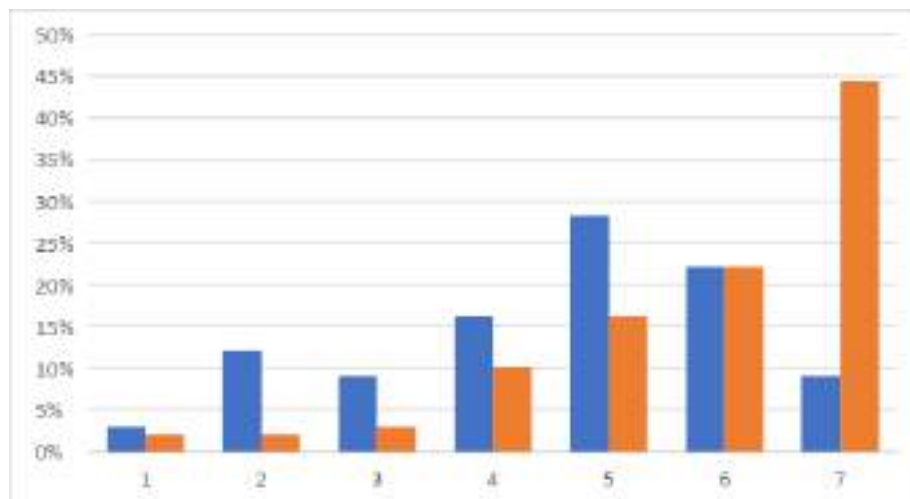
Criteri per la scelta di produttori che possiedano i requisiti di sostenibilità (economia sociale, agroecologia, allevamento etico degli animali, ecc.)



Livello medio di padronanza: 4,57

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,77

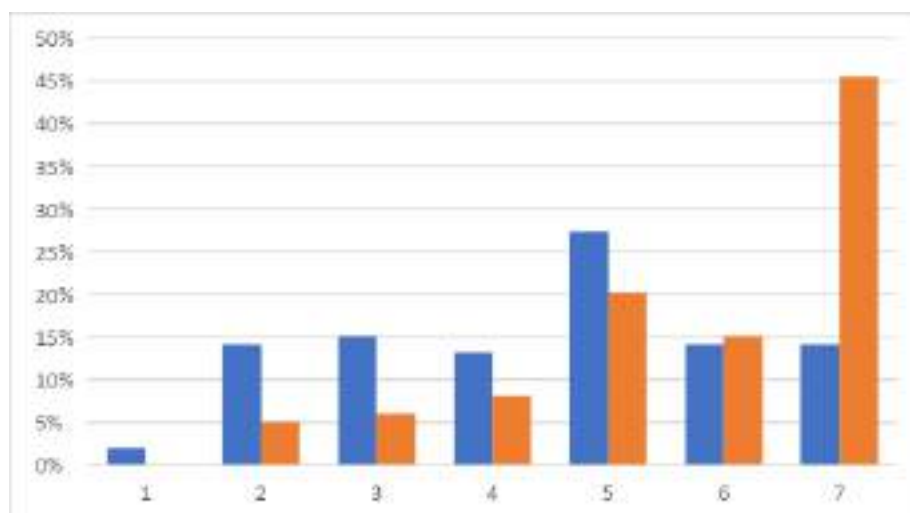
Economia circolare: utilizzo delle risorse energetiche, impatto del packaging, innovazioni tecnologiche



Livello medio di padronanza: 4,58

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,81

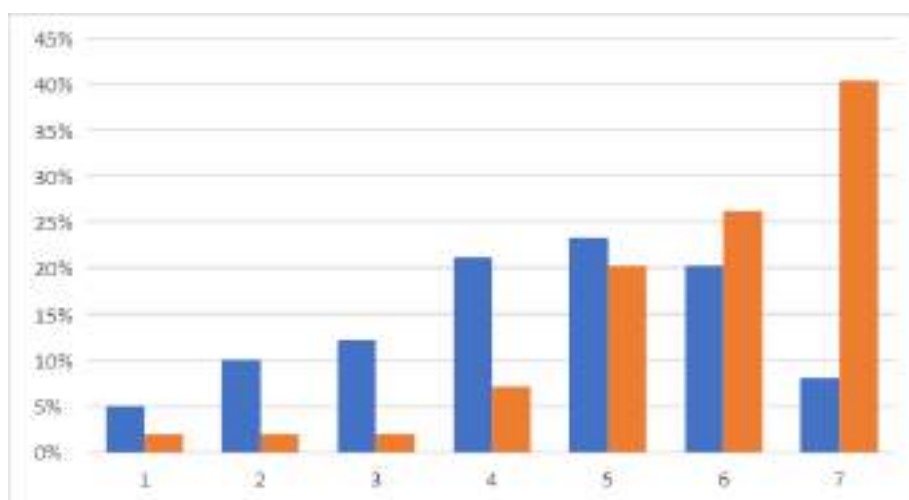
Tecniche di riutilizzo degli alimenti



Livello medio di padronanza: 4,48

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,71

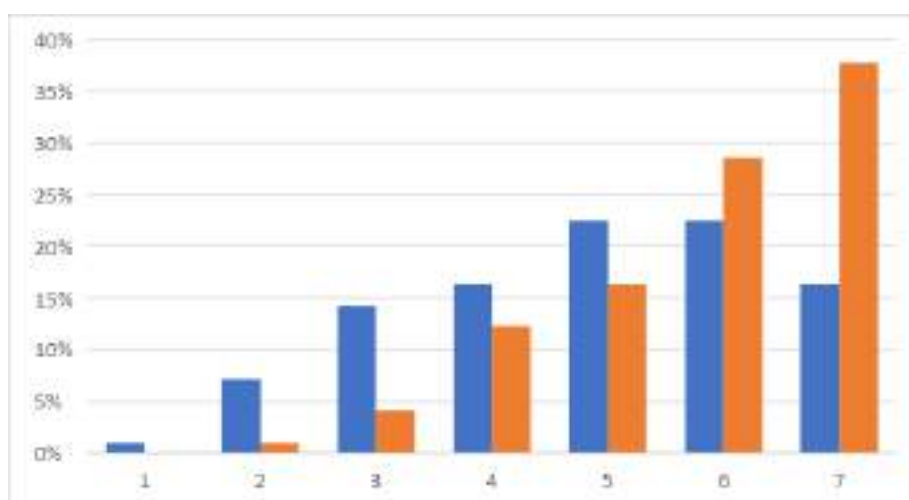
Giustizia sociale e diritti di lavoratrici e lavoratori dell'industria agricola



Livello medio di padronanza: 4,40

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,82

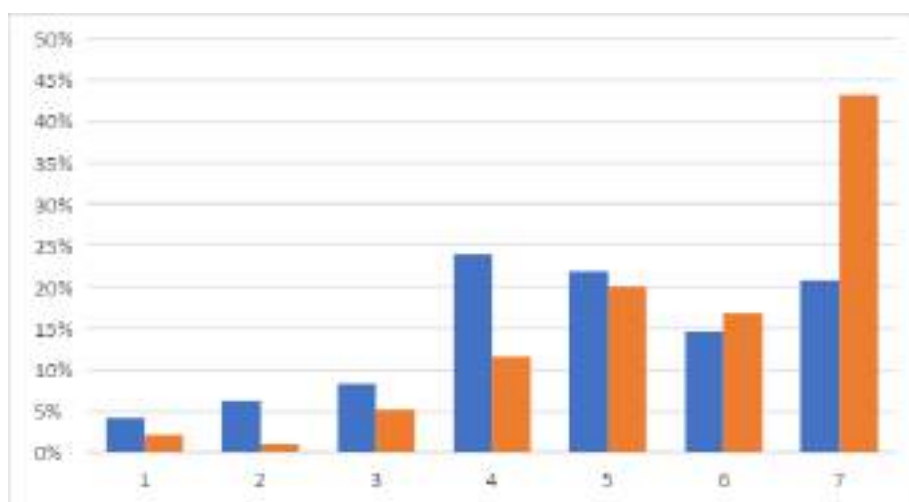
Alimentazione, salute e stile di vita, valori nutritivi degli alimenti



Livello medio di padronanza: 4,85

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,81

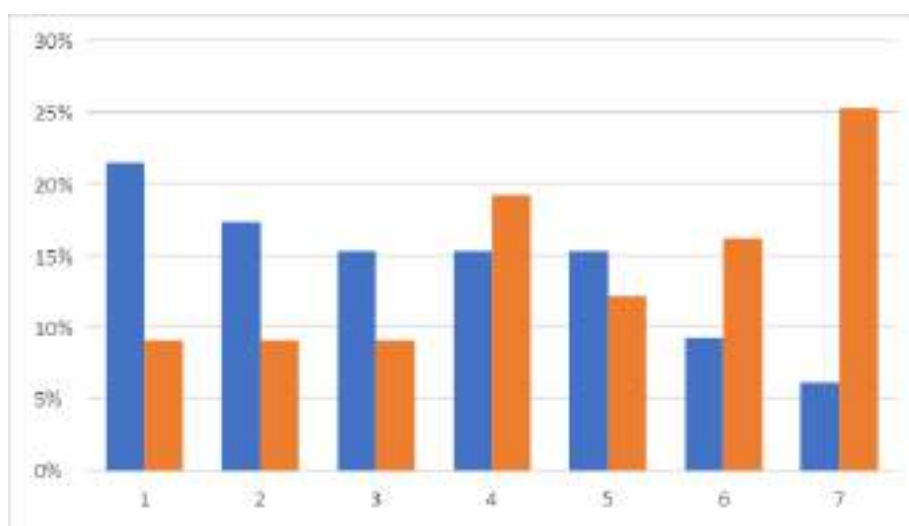
Capacità di soddisfare le aspettative della clientela



Livello medio di padronanza: 4,80

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,69

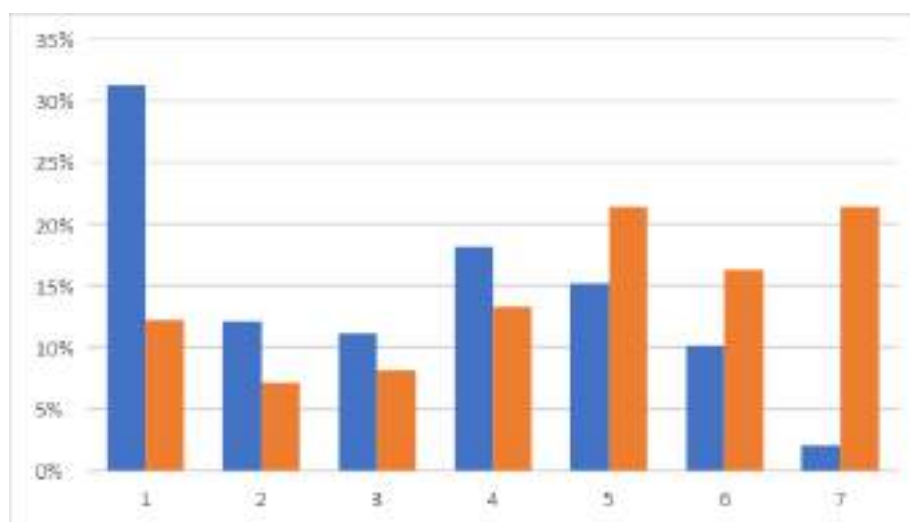
Coordinamento operativo dei centri di smistamento/magazzini (elenco dei prodotti, controllo dell'inventario, classificazione e posizionamento delle merci a seconda delle loro caratteristiche e delle modalità di distribuzione, movimentazione dei materiali, preparazione degli ordini, uso e manutenzione delle celle frigorifere)



Livello medio di padronanza: 3,38

Rilevanza media attribuita alla competenza: 4,66

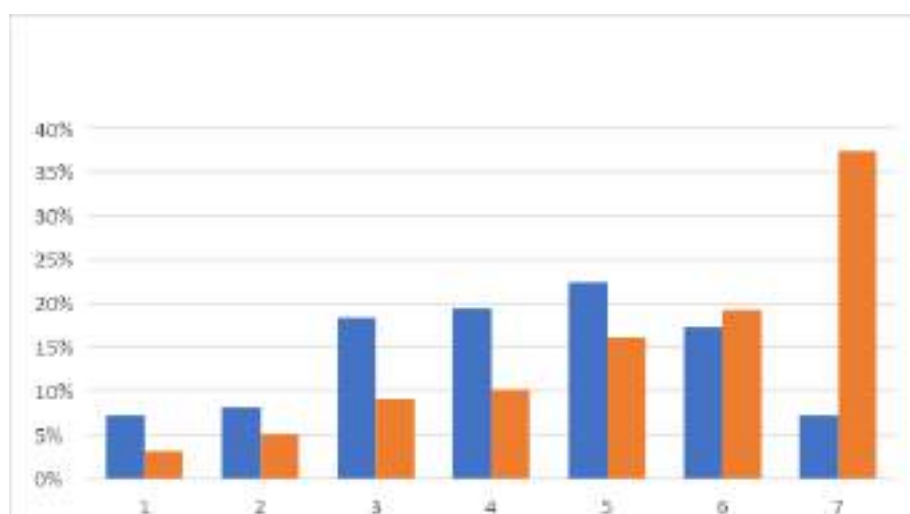
Gestione dei trasporti della rete di raccolta delle eccedenze



Livello medio di padronanza: 3,12

Rilevanza media attribuita alla competenza: 4,59

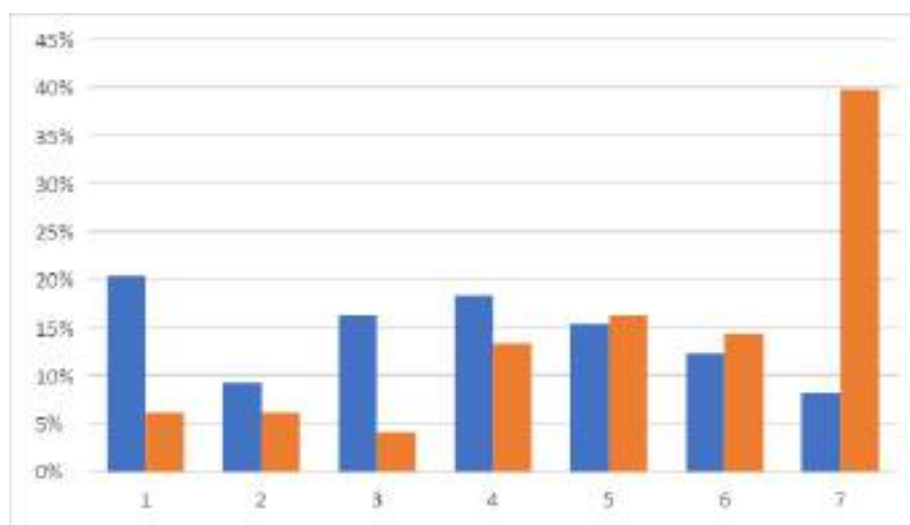
Gestione del personale



Livello medio di padronanza: 4,22

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,38

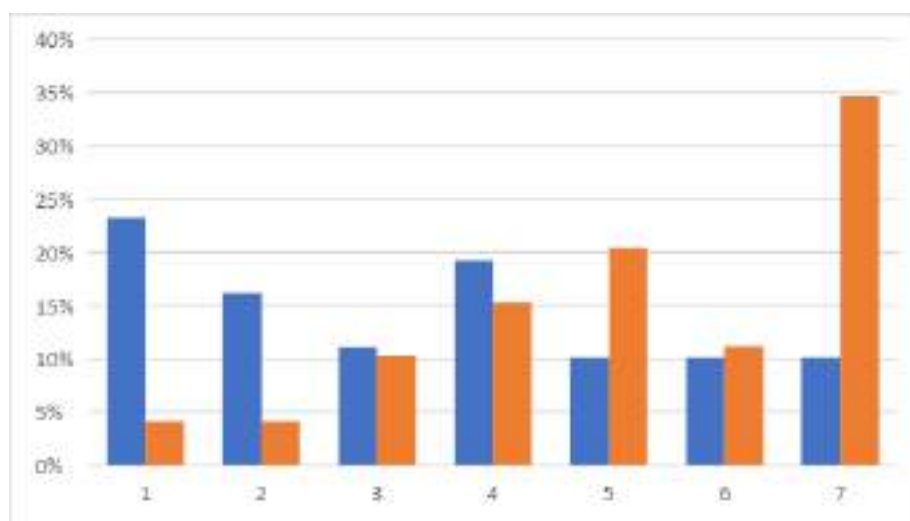
Gestione degli incidenti



Livello medio di padronanza: 3,68

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,30

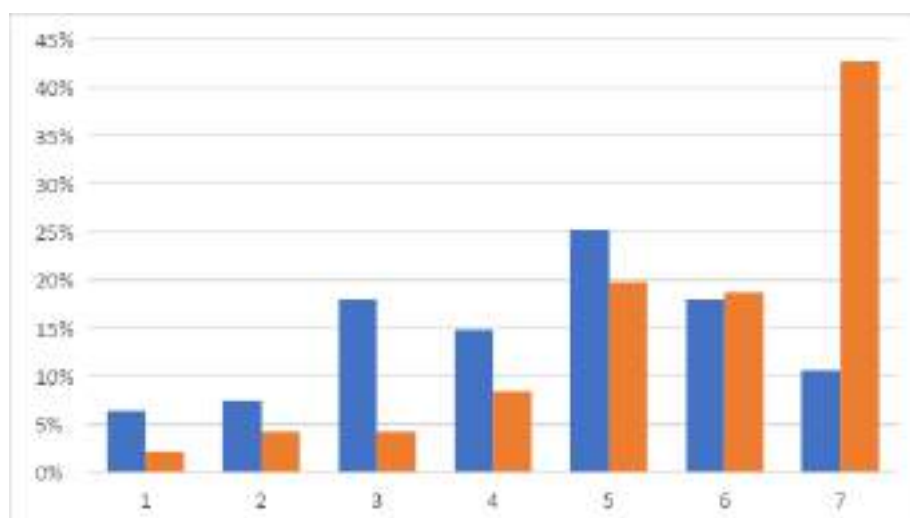
Conoscenza del Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD) o di programmi simili



Livello medio di padronanza: 3,47

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,16

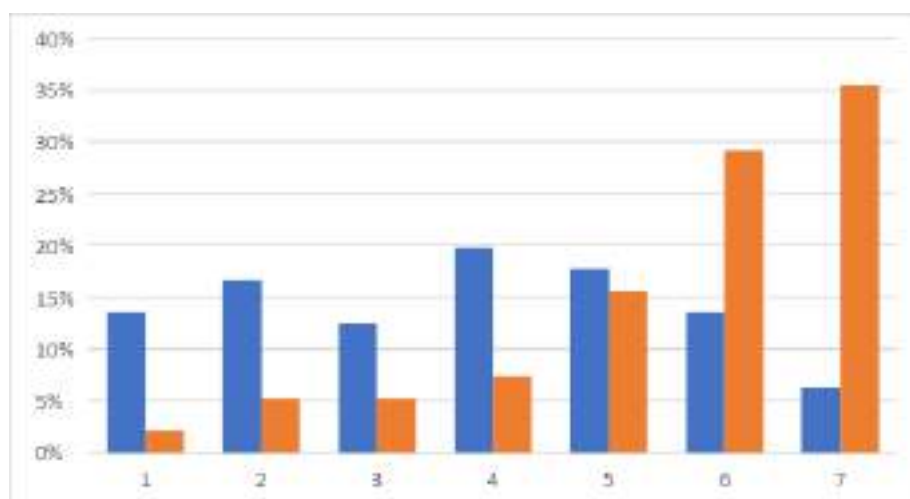
Capacità di sostenere l'autonomia e il senso di responsabilità delle e degli studenti durante il lavoro sul campo



Livello medio di padronanza: 4,41

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,67

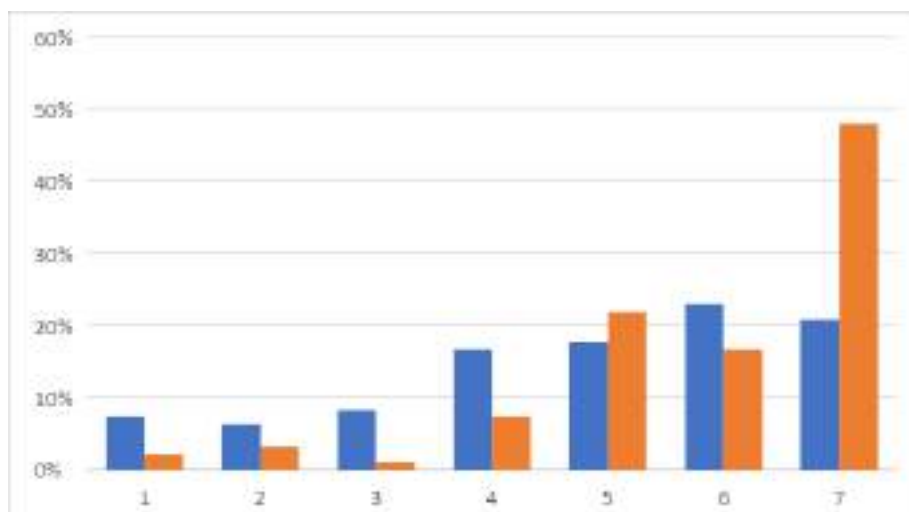
Conoscenza delle opportunità formative nel campo dell'agricoltura e nel settore della sicurezza alimentare (tirocini...)



Livello medio di padronanza: 3,77

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,58

Capacità di coordinarsi e collaborare con gli enti di formazione e le istituzioni che hanno il compito di gestire il percorso educativo delle e degli studenti



Livello medio di padronanza: 4,83

Rilevanza media attribuita alla competenza: 5,85

Classificazione delle competenze in base al livello di padronanza

Le seguenti tabelle indicano il livello di padronanza di ciascuna delle competenze proposte, con valori che procedono dal più alto al più basso. Abbiamo creato due diverse tabelle: una per le competenze generali e l'altra per quelle specifiche.

- **COMPETENZE GENERALI**

Competenze	Livello medio di padronanza
Senso di responsabilità	6,09
Sensibilità culturale (consapevolezza della propria cultura e delle altre, capacità di provare empatia per persone di culture differenti e capacità di osservare un evento o un comportamento da più punti di vista)	5,90
Capacità di ascolto	5,87
Capacità di apprendere (capacità di acquisire e ampliare le proprie conoscenze e tecniche legate ai propri compiti, fare proprie e applicare informazioni, sistemi e metodi di lavoro nuovi)	5,84
Capacità di pensiero critico (capacità di mettere in discussione e sostenere concetti, idee e situazioni, e distinguere fallacie logiche e contraddizioni)	5,81
Capacità di pianificazione e organizzazione (capacità di definire le priorità, ideare dei piani d'azione necessari per raggiungere dei traguardi, modificare il budget, distribuire risorse e stabilire delle misure di controllo e monitoraggio)	5,48
Capacità di individuare competenze e capacità (ad es., abilità manuali, capacità manageriali, relazionali, di coordinamento, di pianificazione)	5,48

Capacità di incorporare la diversità sociale e culturale del gruppo nei processi di apprendimento	5,46
Assertività (capacità di esprimere i propri bisogni o interessi, tenendo conto anche di quelli degli altri, senza attaccare né evitare i conflitti, ispirandosi a principi di gentilezza e rispetto)	5,46
Competenze nell'ambito della comunicazione interculturale (l'insieme di abilità richieste per comunicare o condividere informazioni con persone appartenenti ad altre culture o gruppi sociali)	5,43
Capacità di gestire le dinamiche di gruppo (ad es., gestire i conflitti e i disagi all'interno del gruppo)	5,19
Promozione dei principi di uguaglianza e femminismo nella trasversalità delle azioni	5,14
Conoscenza e utilizzo dei metodi di apprendimento work-based (quelli che ricreano le condizioni dell'ambiente di lavoro)	5,11
Capacità di leadership (capacità di influenzare i comportamenti delle altre persone allo scopo di raggiungere un obiettivo comune e assumere il ruolo di leader di un gruppo o di una squadra, generare entusiasmo e impegno)	5,09
Gestione e sviluppo di iniziative di comunità e processi partecipativi	5,08
Capacità di mentoring	5,03
Gestione delle volontarie e dei volontari	5,01
Capacità di inserire una prospettiva di genere nei contenuti del corso e nei processi di apprendimento	4,96

Creazione di azioni formative volte a migliorare le competenze personali e professionali	4,96
Capacità di gestire la mancanza di motivazione da parte delle e degli studenti	4,93
Conoscenza e utilizzo dei metodi di apprendimento ibridi (percorsi formativi che prevedono lo svolgimento di attività di apprendimento online e in presenza)	4,89
Capacità di coaching	4,89
Conoscenza dei bisogni del mercato del lavoro e dei canali attraverso i quali cercare lavoro	4,64
Conoscenza delle normative, le procedure e i criteri legati alla sicurezza del lavoro	4,33

- COMPETENZE SPECIFICHE**

Competenze	Livello medio di padronanza
Conoscenze di base dell'impatto dell'industria agroalimentare sul cambiamento climatico	5,03
Alimentazione, salute e stile di vita, valori nutritivi degli alimenti	4,85
Capacità di coordinarsi e collaborare con gli enti di formazione e le istituzioni che hanno il compito di gestire il percorso educativo delle e degli studenti	4,83
Capacità di soddisfare le aspettative della clientela	4,80
Principi dell'agricoltura biologica	4,60

Economia circolare: utilizzo delle risorse energetiche, impatto del packaging, innovazioni tecnologiche	4,58
Criteri per la scelta di produttori che possiedano i requisiti di sostenibilità (economia sociale, agroecologia, allevamento etico degli animali, ecc.)	4,57
Tecniche di riutilizzo degli alimenti	4,48
Conoscenza di base in merito all'impatto dei pesticidi chimici sull'agricoltura e la salute, nonché dei metodi e dell'uso di trattamenti alternativi	4,46
Capacità di sostenere l'autonomia e il senso di responsabilità delle e degli studenti durante il lavoro sul campo	4,41
Giustizia sociale e diritti di lavoratrici e lavoratori dell'industria agricola	4,40
Conoscenza delle fasi, degli attori e degli scambi della catena del settore agroalimentare	4,33
Conoscenze di base sui principi dell'agricoltura (piante, cicli di produzione, utensili)	4,28
Tipologie di rapporti tra produttori e consumatori (AMAP, CSA, LPSA)	4,23
Gestione del personale	4,22
Capacità di sostenere lo sviluppo della capacità di osservazione (individuare i problemi sul campo, essere in grado di vedere progressi e limiti nel campo dell'agricoltura)	4,18
Normative in merito alla manipolazione, lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti	4,13

Sistemi di certificazione della produzione agricola	3,80
Conoscenza delle opportunità formative nel campo dell'agricoltura e nel settore della sicurezza alimentare (tirocini,...)	3,77
Gestione degli incidenti	3,68
Conoscenza del Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD(o di programmi simili	3,47
Coordinamento operativo dei centri di smistamento/magazzini (elenco dei prodotti, controllo dell'inventario, classificazione e posizionamento delle merci a seconda delle loro caratteristiche e delle modalità di distribuzione, movimentazione dei materiali, preparazione degli ordini, uso e manutenzione delle celle frigorifere)	3,38
Gestione dei trasporti della rete di raccolta delle eccedenze.	3,12

Classificazione delle competenze in base alla rilevanza a loro attribuita

Le seguenti tabelle indicano la rilevanza attribuita a ciascuna competenza dalle e dai docenti della formazione professionale (dal livello più alto al più basso). Sono state create due diverse tabelle: una per le competenze generali e l'altra per quelle specifiche.

- **COMPETENZE GENERALI**

Competenze	Rilevanza media attribuita alla competenza
Capacità di ascolto	6,35
Capacità di incorporare la diversità sociale e culturale del gruppo nei processi di apprendimento	6,33
Capacità di apprendere (capacità di acquisire e ampliare le proprie conoscenze e tecniche legate ai propri compiti, fare proprie e applicare informazioni, sistemi e metodi di lavoro nuovi)	6,33
Senso di responsabilità	6,33
Capacità di pensiero critico (capacità di mettere in discussione e sostenere concetti, idee e situazioni, e distinguere fallacie logiche e contraddizioni)	6,31
Competenze nell'ambito della comunicazione interculturale (l'insieme di abilità richieste per comunicare o condividere informazioni con persone appartenenti ad altre culture o gruppi sociali)	6,30
Sensibilità culturale (consapevolezza della propria cultura e delle altre, capacità di provare empatia per persone di culture differenti e capacità di osservare un evento o un comportamento da più punti di vista)	6,29

Capacità di pianificazione e organizzazione (capacità di definire le priorità, ideare dei piani d'azione necessari per raggiungere dei traguardi, modificare il budget, distribuire risorse e stabilire delle misure di controllo e monitoraggio)	6,28
Assertività (capacità di esprimere i propri bisogni o interessi, tenendo conto anche di quelli degli altri, senza attaccare né evitare i conflitti, ispirandosi a principi di gentilezza e rispetto)	6,25
Capacità di gestire le dinamiche di gruppo (ad es., gestire i conflitti e i disagi all'interno del gruppo)	6,22
Capacità di inserire una prospettiva di genere nei contenuti del corso e nei processi di apprendimento	6,03
Promozione dei principi di uguaglianza e femminismo nella trasversalità delle azioni	6,02
Gestione e sviluppo di iniziative di comunità e processi partecipativi	6,01
Capacità di leadership (capacità di influenzare i comportamenti delle altre persone allo scopo di raggiungere un obiettivo comune e assumere il ruolo di leader di un gruppo o di una squadra, generare entusiasmo e impegno)	6,00
Capacità di gestire la mancanza di motivazione da parte delle e degli studenti	5,99
Capacità di individuare competenze e capacità (ad es., abilità manuali, capacità manageriali, relazionali, di coordinamento, di pianificazione)	5,94
Creazione di azioni formative volte a migliorare le competenze personali e professionali	5,93

Conoscenza e utilizzo dei metodi di apprendimento work-based (quelli che ricreano le condizioni dell'ambiente di lavoro)	5,88
Capacità di mentoring	5,82
Capacità di coaching	5,67
Conoscenza delle normative, le procedure e i criteri legati alla sicurezza del lavoro	5,66
Gestione delle volontarie e dei volontari	5,57
Conoscenza e utilizzo dei metodi di apprendimento ibridi (percorsi formativi che prevedono lo svolgimento di attività di apprendimento online e in presenza)	5,48
Conoscenza dei bisogni del mercato del lavoro e dei canali attraverso i quali cercare lavoro	5,42

- **COMPETENZE SPECIFICHE**

Competenze	Rilevanza media attribuita alla competenza
Conoscenze di base dell'impatto dell'industria agroalimentare sul cambiamento climatico	6,03
Capacità di coordinarsi e collaborare con gli enti di formazione e le istituzioni che hanno il compito di gestire il percorso educativo delle e degli studenti	5,85
Giustizia sociale e diritti di lavoratrici e lavoratori dell'industria agricola	5,82

Economia circolare: utilizzo delle risorse energetiche, impatto del packaging, innovazioni tecnologiche	5,81
Alimentazione, salute e stile di vita, valori nutritivi degli alimenti	5,81
Criteri per la scelta di produttori che possiedano i requisiti di sostenibilità (economia sociale, agroecologia, allevamento etico degli animali, ecc.)	5,77
Tecniche di riutilizzo degli alimenti	5,71
Principi dell'agricoltura biologica	5,70
Capacità di soddisfare le aspettative della clientela	5,69
Conoscenza di base in merito all'impatto dei pesticidi chimici sull'agricoltura e la salute, nonché dei metodi e dell'uso di trattamenti alternativi	5,68
Capacità di sostenere l'autonomia e il senso di responsabilità delle e degli studenti durante il lavoro sul campo	5,67
Conoscenza delle opportunità formative nel campo dell'agricoltura e nel settore della sicurezza alimentare (tirocini,...)	5,58
Gestione del personale	5,38
Tipologie di rapporti tra produttori e consumatori (AMAP. CSA, LPSA)	5,36
Conoscenze di base sui principi dell'agricoltura (piante, cicli di produzione, utensili)	5,34
Gestione degli incidenti	5,30
Conoscenza delle fasi, degli attori e degli scambi della catena del settore agroalimentare	5,29

Capacità di sostenere lo sviluppo della capacità di osservazione (individuare i problemi sul campo, essere in grado di vedere progressi e limiti nel campo dell'agricoltura)	5,18
Normative in merito alla manipolazione, lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti	5,17
Conoscenza del Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD) o di programmi simili	5,16
Sistemi di certificazione della produzione agricola	5,10
Coordinamento operativo dei centri di smistamento/magazzini (elenco dei prodotti, controllo dell'inventario, classificazione e posizionamento delle merci a seconda delle loro caratteristiche e delle modalità di distribuzione, movimentazione dei materiali, preparazione degli ordini, uso e manutenzione delle celle frigorifere)	4,66
Gestione dei trasporti della rete di raccolta delle eccedenze.	4,59

Discrepanze individuate tra la rilevanza attribuita alla competenza e il livello di padronanza

Le seguenti tabelle riportano le principali discrepanze rilevate tra la rilevanza attribuita alla competenza e l'effettivo livello di padronanza della stessa. Riteniamo che le competenze che hanno ricevuto un punteggio particolarmente alto siano quelle che devono essere consolidate attraverso un programma di formazione specifico.

- **COMPETENZE GENERALI**

Competenze	GAP
Conoscenza delle normative, le procedure e i criteri legati alla sicurezza del lavoro	1,33
Capacità di inserire una prospettiva di genere nei contenuti del corso e nei processi di apprendimento	1,07
Capacità di gestire la mancanza di motivazione da parte delle e degli studenti	1,06
Capacità di gestire le dinamiche di gruppo (ad es., gestire i conflitti e i disagi all'interno del gruppo)	1,03
Creazione di azioni formative volte a migliorare le competenze personali e professionali	0,97
Gestione e sviluppo di iniziative di comunità e processi partecipativi	0,93
Capacità di leadership (capacità di influenzare i comportamenti delle altre persone allo scopo di raggiungere un obiettivo comune e assumere il ruolo di leader di un gruppo o di una squadra, generare entusiasmo e impegno)	0,91
Promozione dei principi di uguaglianza e femminismo nella trasversalità delle azioni	0,88

Capacità di incorporare la diversità sociale e culturale del gruppo nei processi di apprendimento	0,87
Competenze nell'ambito della comunicazione interculturale (l'insieme di abilità richieste per comunicare o condividere informazioni con persone appartenenti ad altre culture o gruppi sociali)	0,87
Capacità di pianificazione e organizzazione (capacità di definire le priorità, ideare dei piani d'azione necessari per raggiungere dei traguardi, modificare il budget, distribuire risorse e stabilire delle misure di controllo e monitoraggio)	0,80
Assertività (capacità di esprimere i propri bisogni o interessi, tenendo conto anche di quelli degli altri, senza attaccare né evitare i conflitti, ispirandosi a principi di gentilezza e rispetto)	0,79
Capacità di mentoring	0,79
Capacità di coaching	0,79
Conoscenza dei bisogni del mercato del lavoro e dei canali attraverso i quali cercare lavoro	0,79
Conoscenza e utilizzo dei metodi di apprendimento work-based (quelli che ricreano le condizioni dell'ambiente di lavoro)	0,76
Conoscenza e utilizzo dei metodi di apprendimento ibridi (percorsi formativi che prevedono lo svolgimento di attività di apprendimento online e in presenza)	0,60
Gestione delle volontarie e dei volontari	0,56
Capacità di pensiero critico (capacità di mettere in discussione e sostenere concetti, idee e situazioni, e distinguere fallacie logiche e contraddizioni)	0,51
Capacità di apprendere (capacità di acquisire e ampliare le proprie conoscenze e tecniche legate ai propri compiti, fare	0,49

proprie e applicare informazioni, sistemi e metodi di lavoro nuovi)	
Capacità di ascolto	0,48
Capacità di individuare competenze e capacità (ad es., abilità manuali, capacità manageriali, relazionali, di coordinamento, di pianificazione)	0,46
Sensibilità culturale (consapevolezza della propria cultura e delle altre, capacità di provare empatia per persone di culture differenti e capacità di osservare un evento o un comportamento da più punti di vista)	0,39
Senso di responsabilità	0,25

- **COMPETENZE SPECIFICHE**

Competenze	GAP
Conoscenza delle opportunità formative nel campo dell'agricoltura e nel settore della sicurezza alimentare (tirocini,...)	1,81
Conoscenza del Fondo di aiuti europei agli indigenti o di programmi simili	1,69
Gestione degli incidenti	1,61
Gestione dei trasporti della rete di raccolta delle eccedenze.	1,47
Giustizia sociale e diritti di lavoratrici e lavoratori dell'industria agricola	1,41
Sistemi di certificazione della produzione agricola	1,31
Coordinamento operativo dei centri di smistamento/magazzini (elenco dei prodotti, controllo dell'inventario, classificazione e	1,28

posizionamento delle merci a seconda delle loro caratteristiche e delle modalità di distribuzione, movimentazione dei materiali, preparazione degli ordini, uso e manutenzione delle celle frigorifere)	
Capacità di sostenere l'autonomia e il senso di responsabilità delle e degli studenti durante il lavoro sul campo	1,26
Economia circolare: utilizzo delle risorse energetiche, impatto del packaging, innovazioni tecnologiche	1,23
Tecniche di riutilizzo degli alimenti	1,22
Conoscenza di base in merito all'impatto dei pesticidi chimici sull'agricoltura e la salute, nonché dei metodi e dell'uso di trattamenti alternativi	1,22
Criteri per la scelta di produttori che possiedano i requisiti di sostenibilità (economia sociale, agroecologia, allevamento etico degli animali, ecc.)	1,20
Gestione del personale	1,16
Tipologie di rapporti tra produttori e consumatori (AMAP, CSA, LPSA)	1,13
Principi dell'agricoltura biologica	1,10
Conoscenze di base sui principi dell'agricoltura (piante, cicli di produzione, utensili)	1,06
Normative in merito alla manipolazione, lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti	1,04
Capacità di coordinarsi e collaborare con gli enti di formazione e le istituzioni che hanno il compito di gestire il percorso educativo delle e degli studenti	1,02

Conoscenze di base dell'impatto dell'industria agroalimentare sul cambiamento climatico	1,00
Capacità di sostenere lo sviluppo della capacità di osservazione (individuare i problemi sul campo, essere in grado di vedere progressi e limiti nel campo dell'agricoltura)	1,00
Conoscenza delle fasi, degli attori e degli scambi della catena del settore agroalimentare	0,96
Alimentazione, salute e stile di vita, valori nutritivi degli alimenti	0,96
Capacità di soddisfare le aspettative della clientela	0,89

Analisi delle domande a risposta aperta

Attraverso le domande a risposta aperta, abbiamo avuto l'opportunità di:

- o individuare i bisogni di apprendimento delle e dei docenti della formazione professionale nel campo dell'inclusione sociale dei gruppi vulnerabili nei settori dell'agricoltura e della sicurezza alimentare;
- o individuare i principali ostacoli e le sfide affrontate quando ci si rivolge a questo gruppo target.

● BISOGNI DI APPRENDIMENTO

Di seguito elenchiamo i principali bisogni di apprendimento a cui hanno fatto riferimento le e i docenti della formazione professionale e gli attori chiave nel settore dell'agricoltura sociale e delle iniziative volte a garantire la sicurezza alimentare:

- Risoluzione dei conflitti e mediazione - 4 volte
- Gestione dei gruppi - 3 volte
- Conoscenza dei sistemi agricoli - 2 volte
- Normative per l'industria agroalimentare - 2 volte
- Economia sociale e solidale - 2 volte
- Project management - 2 volte
- Questioni di genere, diversità e inclusione - 2 volte
- Principi di ortoterapia - 2 volte
- Formazione sulle tecniche agricole - 2 volte
- Networking, capitalizzazione e condivisione delle conoscenze - 2 volte
- Comunicazione con soggetti vulnerabili - 1 volta
- Formazione sul lean farming - 1 volta
- Approccio intersezionale - 1 volta
- Mentoring e coaching - 1 volta
- Competenze organizzative - 1 volta

- Dinamiche di gruppo e coesione - 1 volta
- Capacità di prestare attenzione alle conseguenze derivanti dalle esperienze traumatiche - 1 volta
- Inclusione di gruppi differenti - 1 volta
- Leadership empatica - 1 volta
- Autorevolezza della figura della/del docente - 1 volta
- Conoscenze legate alle normative e agli approcci sostenibili - 1 volta
- Agricoltura 4.0 - 1 volta
- Creazione di reti - 1 volta
- Conoscenze e tecniche dell'agricoltura sostenibile - 1 volta
- Attività sul campo e formazione sulla sicurezza alimentare - 1 volta
- Agricoltura sociale - 1 volta
- Opportunità di finanziamento - 1 volta
- Utilizzo delle nuove tecnologie nel settore agricolo - 1 volta
- Queste risposte sono, poi, state suddivise in categorie tematiche e sono servite a individuare i principali ambiti del corso (cfr. capitolo 3)

- **PRINCIPALI SFIDE**

Sulla base delle risposte ottenute abbiamo raggruppato per temi le sfide e gli ostacoli individuati, a cui abbiamo poi associato una serie di possibili soluzioni.

SFIDE	SOLUZIONI
1. Coinvolgimento	

• Coinvolgere e tenere l'interesse delle e dei partecipanti ai corsi di formazione • Scarsa motivazione e alta percentuale di abbandono • Rapporti difficili tra diversi gruppi di partecipanti al progetto • Scarsa attrattiva del settore agricolo per le e i partecipanti al progetto – Mancanza di canali virtuali o fisici adeguati attraverso cui promuovere e pubblicizzare il corso in modo da raggiungere i gruppi più vulnerabili	• Promuovere incontri di sensibilizzazione con le aziende locali per far conoscere la realtà locale in tutte le sue sfaccettature e migliorare l'esperienza di apprendimento • Tentare di allineare gli obiettivi del corso agli obiettivi personali • Offrire delle lezioni su misura in base ai livelli di preparazione • Creare nelle e nei partecipanti una maggiore consapevolezza affinché imparino a guardare al futuro. A volte le persone sono attratte da attività che promettono di far guadagnare molto in poco tempo, di conseguenza è importante far passare il messaggio che queste esperienze sono utili per costruire il proprio futuro professionale. • È necessario collaborare con aziende dotate di un codice etico e attente ai temi della sicurezza in quanto occorre prendere le dovute precauzioni allo scopo di garantire alle e ai discenti la possibilità di muoversi in un ambiente sicuro. • È essenziale offrire programmi di mentoring e tutoraggio efficaci nei luoghi di lavoro. • Occorre condurre dei colloqui individuali insieme a
--	--

	una squadra multidisciplinare. • Organizzare dei corsi che prevedano una sorta di borsa di studio o abbiano dei risultati tangibili. • Creazione di reti più forti • Miglioramento dei canali di comunicazione • Collaborare con le scuole, le autorità pubbliche, le cooperative affinché pubblicizzino le opportunità di formazione offerte.
2. Ostacoli alla comunicazione e barriere culturali:	
• Difficoltà linguistiche • Competenze comunicative e risoluzione dei conflitti	• Migliorare la capacità di formatrici e formatori di aiutare le e gli studenti a superare le barriere culturali • Formatrici e formatori dovranno essere in grado di comunicare e utilizzare un linguaggio appropriato • Creare uno spazio in cui sperimentare e fare pratica è essenziale. Nel campo dell'agricoltura sociale, l'apprendimento passa per l'esperienza. • Fornire informazioni adeguate, migliorare la comunicazione • Utilizzo di nuove tecnologie e strumenti innovativi per la formazione • Supporto linguistico

3. Competenze digitali e accesso alle nuove tecnologie	
• Difficoltà legate all'utilizzo delle piattaforme o all'accesso al Wi-Fi. • Accesso a Internet, capacità di utilizzo degli strumenti digitali per l'apprendimento • Scarsa disponibilità di computer e tablet	• Potenziamento delle competenze comunicative e di insegnamento • Garantire l'accesso a Internet e ai computer • Modalità di apprendimento flessibili allo scopo di adattarsi ai diversi impegni delle e dei partecipanti, avvalersi di finanziamenti che possono facilitare l'accesso alle tecnologie digitali
4. Problemi legali e amministrativi	
• Sfide legate ai permessi di soggiorno: incompatibilità tra formazione e inserimento lavorativo • Sfiducia da parte delle istituzioni oppure delle organizzazioni che si occupano di persone vulnerabili	• Azioni di advocacy • Creazione di alleanze con le organizzazioni, i centri di accoglienza e altre associazioni che forniscono servizi ai beneficiari
5. Supporto olistico:	
• Fornire supporto tenendo conto della dimensione sia sociale sia individuale della crescita delle persone allo scopo di garantirne l'empowerment anche al di là della sfera lavorativa • Superare la stigmatizzazione delle fragilità • Conquistare la sfiducia dei soggetti più vulnerabili	• Accesso ad aiuti che contemplino l'impatto sociale e ambientale, non solo quello economico • Progetti integrati e coordinamento tra i servizi • Dialogo attivo con vari attori coinvolti, quali centri anti-violenza, ONG contro lo sfruttamento e per i diritti di lavoratrici e lavoratori, sindacati e istituzioni, nonché centri sociali e gruppi spontanei di cittadini

	• È importante non fare promesse vuote e dare concretezza alle proprie azioni. • Incoraggiare l'acquisizione di competenze trasversali che possano essere utili nell'area di competenza • Lavorare insieme alla comunità
6. Risorse e Sostenibilità:	
• Creare progetti che garantiscano l'autonomia delle persone e la sostenibilità delle azioni • Scarsità delle risorse • Dipendenza da un sistema di donazioni che limita la libertà delle persone di scegliere ciò di cui hanno bisogno/desiderano davvero.	• Occorre cambiare la narrazione ed esaltare il settore agroalimentare come il settore del futuro. • Promozione dell'iniziativa da parte delle amministrazioni pubbliche e ulteriori investimenti volti a supportare i progetti agro-ecologici
7. Valore e rilevanza educativa:	
• Aiutare i beneficiari a comprendere il valore educativo dell'esperienza formativa al di là degli sbocchi occupazionali • Far comprendere ai beneficiari il rapporto tra il corso di formazione e le sfide globali come il cambiamento climatico • Semplificare i contenuti del corso garantendone, allo stesso tempo, la rilevanza • Continuità del corso	• Organizzare le lezioni utilizzando diapositive, video, immagini • Organizzare delle attività educative all'aria aperta che siano istruttive e divertenti allo stesso tempo • Utilizzare dei programmi che si servono di strumenti ludici (parole crociate e giochi interattivi) per consolidare l'apprendimento • Sottolineare la natura interdisciplinare di determinati argomenti

	• Ideare dei programmi di formazione pluriennali • Sviluppare dei progetti da agricoltore ad agricoltore per avere un maggiore impatto e promuovere l'empowerment. • In alcuni casi, sono agricoltrici ed agricoltori a prendere parte a corsi sull'accesso al cibo. È necessario aiutare queste persone a collaborare con attori sociali per raggiungere le persone più vulnerabili e rafforzare la loro capacità di accogliere e formare tirocinanti all'interno delle loro aziende agricole. • Buona collaborazione con i partner locali (centri sociali) e preparazione. Accettare le critiche e adattare il corso man mano. • Scambi con altri docenti e professionisti • Condurre delle ricerche negli ambiti oggetto di formazione • Coinvolgere professioniste e professionisti nelle attività formative potrebbe aiutarci ad acquisire delle conoscenze più approfondite sui temi oggetto di studio e su come presentarle ai vari gruppi target. • La formazione dei gruppi vulnerabili non può essere separata dall'esperienza diretta in diversi contesti collegati alla catena dell'industria agroalimentare.
--	--

8. Contesto socioeconomico:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Precarietà salariale• Mancanza di consapevolezza riguardo al diritto al cibo e all'importanza di includere persone vulnerabili nei circuiti alimentari regolari• Lavorare con individui che hanno perso ogni autonomia e mantenere la motivazione• Difficoltà di trovare un'occupazione dopo il corso | <ul style="list-style-type: none">• Sensibilizzazione ed empowerment dei soggetti più vulnerabili• È necessario istituire dei legami tra istituzioni educative e centri sociali• Creare dei rapporti con imprenditrici e imprenditori locali. Conoscere meglio la rete e istituire dei partenariati• Valutare le esigenze e adattare il corso |
|--|--|

2.6 “FOOD FOR THOUGHT”: incontro europeo per la condivisione di conoscenze ed esperienze

L'11 e il 12 luglio 2023 si è svolto a Milano l'incontro europeo “Food For Thought”, nel quadro del progetto EU Food Security HUB. L'evento ha consentito alle e ai rappresentanti delle organizzazioni partner di condividere con esperte ed esperti nel campo dell'industria agroalimentare idee e informazioni in merito ai bisogni di apprendimento delle persone che lavorano in questo settore, alla consapevolezza dell'opinione pubblica, all'accesso ai finanziamenti e alla necessità che governi e stakeholder riconoscano l'importanza della sicurezza alimentare.

Le e i partecipanti hanno potuto scegliere tra tre diversi percorsi collegati ad altrettante sfide.

- Bisogni e metodi di apprendimento legati a progetti inerenti alla sicurezza e alla sovranità alimentare
- Come rafforzare le iniziative volte a promuovere la sicurezza e la sovranità alimentare
- Come portare avanti l'agenda della sicurezza alimentare nelle nostre città e in Europa

Il primo percorso era incentrato sulla convalida del quadro delle competenze e la costruzione dei percorsi di formazione professionale. Le e i rappresentanti delle organizzazioni partner e i portavoce delle buone pratiche individuate hanno parlato degli ostacoli e delle sfide riscontrati dai soggetti intervistati e delle soluzioni proposte.

La discussione è partita dalle domande chiave emerse dall'analisi strutturata dei questionari:

- Che cosa possiamo fare per dare sostenibilità e continuità ai corsi di formazione?
- Che cosa possiamo fare per fornire un supporto olistico, non limitato solo alla sfera professionale?
- Che cosa possiamo fare per superare i problemi legati all'accesso alle nuove tecnologie, a Internet, le barriere linguistiche e la scarsità di risorse?
- Che cosa possiamo fare per far comprendere l'importanza e il valore del corso di formazione ai beneficiari e rendere i contenuti facili da comprendere e rilevanti per loro?

- Che cosa possiamo fare per individuare e coinvolgere i beneficiari e assicurarci che completino il percorso formativo?
- Che cosa possiamo fare per superare le stigmatizzazioni e conquistare la fiducia delle e dei partecipanti?

Queste domande hanno dato il la a una discussione molto approfondita sul profilo delle e dei partecipanti al corso e sulla vulnerabilità della loro condizione. Il gruppo di lavoro ha affrontato alcune questioni legate alla stigmatizzazione, nonché alle strategie volte a conquistare la fiducia delle persone che saranno coinvolte nella formazione. Inoltre, è emerso il problema della sostenibilità del programma ed è stata posta in risalto la necessità che le ed i partecipanti completino con successo il loro percorso formativo.

3) Individuazione delle aree di apprendimento

L'analisi partecipativa del quadro delle competenze e lo scambio di esperienze tra le organizzazioni partner del progetto ha portato all'individuazione delle aree di apprendimento che saranno utilizzate ai fini della costruzione del programma di formazione professionale sulla sicurezza alimentare destinato a professioniste e professionisti che operano nel campo della formazione professionale o lavorano per istituzioni, università, ONG, pubbliche amministrazioni e imprese sociali che si occupano di sicurezza alimentare o di persone a rischio di esclusione sociale.

Il programma è composto dai seguenti moduli:

- Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare;
- Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro;
- Orientamento e inserimento lavorativo;
- Sensibilizzazione e mobilitazione dell'opinione pubblica
- Soluzioni per l'economia circolare,
- Imprenditorialità,
- Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili,
- Modulo formativo sull'agricoltura sostenibile.

4) Rapporto sui percorsi formativi

4.1 Introduzione

Il progetto EU Food Security Hub Project mira a potenziare le capacità dei centri della formazione professionale, consentendo loro di offrire dei corsi di alta qualità nel campo della sicurezza alimentare e dell'agricoltura sostenibile. L'obiettivo primario è quello di garantire l'inclusione sociale e l'inserimento lavorativo di persone appartenenti a gruppi vulnerabili. Centrale in questa proposta è l'attività di capacity building volta ad assistere i centri della formazione professionale, le organizzazioni della società civile, le pubbliche amministrazioni, le università e imprese sociali per permettere loro di contribuire alla crescita socioeconomica a livello europeo. Tale obiettivo potrà essere raggiunto attraverso la creazione di nuovi profili professionali per l'economia verde, facilitata dalla collaborazione, dalla capitalizzazione delle buone pratiche e dallo scambio di conoscenze tra il consorzio e gli stakeholder chiave. L'elaborazione di questi nuovi profili è collegata all'innovazione dell'occupazione in modo da integrare pratiche attente alla tutela dell'ambiente, approcci responsabili nel campo della sicurezza alimentare e l'agricoltura sostenibile.

Le organizzazioni che compongono il partenariato di EU Food Security HUB hanno maturato delle esperienze importanti in diversi ambiti e si occupano attivamente di molti dei temi affrontati dal progetto a livello locale. Tra tali problemi, considerate vere e proprie sfide a livello europeo, vi è l'esigenza di passare a un sistema alimentare più equo e sostenibile in grado di garantire a tutta la popolazione l'accesso a cibo sano.

Nella prima parte del progetto, le organizzazioni partner si sono impegnate in uno sforzo collaborativo volto a individuare nuovi profili professionali nell'ambito del settore della sicurezza alimentare e dell'agricoltura, sfruttando le loro esperienze e conoscenze dirette. Allo scopo di facilitare lo scambio e promuovere l'apprendimento tra pari, sono state redatte delle linee guida volte a individuare una serie buone pratiche, a partire dagli approcci sperimentati dalle stesse organizzazioni nel campo della sicurezza alimentare. Le organizzazioni sono, quindi, riuscite a individuare 21 buone pratiche di cui possiedono conoscenza diretta e con le quali hanno istituito dei rapporti di collaborazione tuttora in corso o conclusi in un recente

passato. L'elenco delle iniziative selezionate, suddiviso per organizzazioni partner, è riportato nel capitolo 2.3. Inoltre, vi informiamo che è possibile leggere una descrizione più approfondita nell'Appendice 2. Per, l'analisi, volta a definire i profili professionali legati ai settori della sicurezza alimentare e dell'agricoltura sostenibile, si è incentrata sulle caratteristiche del personale impegnato in tali iniziative, allo scopo di specificare caratteristiche, percorsi di formazione, anni di esperienza, mansioni, retribuzione.

Il primo passo ai fini della redazione del rapporto sui percorsi professionali nell'ambito dell'economia verde è stato l'individuazione delle macroaree in cui il personale è impiegato. Tali ambiti, elencati di seguito, sono comuni e trasversali a tutte le iniziative:

- Gestione generale del progetto e delle risorse
- Area della comunicazione e delle attività di sensibilizzazione
- Area della produzione e della raccolta delle eccedenze
- Area della trasformazione
- Area della logistica, della distribuzione e dello stoccaggio
- Area educativa

Quindi, il processo è proseguito con la categorizzazione dei profili professionali più ricorrenti in ciascuna delle macroaree individuate. I compiti e le attività associate a tali profili sono stati estrapolati dai contesti specifici e sono serviti a redigere una descrizione che si applica in maniera pressoché universale al settore della sicurezza alimentare e dell'agricoltura sostenibile.

Il seguente rapporto offre una panoramica completa delle responsabilità di ciascuna figura professionale selezionata, nonché del percorso formativo volto a migliorare il rendimento nell'ambito del settore della sicurezza alimentare. I percorsi proposti consistono in una selezione dei moduli che compongono il programma di formazione professionale sulla sicurezza alimentare che si basa sulle competenze generali e specifiche individuate dal quadro delle competenze.

4.2 Professioni nel campo dell'economia verde: principali aree e percorsi professionali

Le seguenti figure professionali nel campo dell'economia verde sono spesso coinvolte nell'ambito di iniziative collegate alla sicurezza e alla sovranità alimentare.

Gestione generale del progetto e delle risorse	
• Coordinatore/ Project Manager	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura si occupa del coordinamento e della gestione generale del progetto allo scopo di garantire l'efficacia della sua implementazione. Questo ruolo implica la gestione delle risorse materiali del progetto e della sua immagine pubblica e richiede l'adozione di un approccio olistico e strategico necessario per supervisionare tutti gli aspetti della sua esecuzione.	1. Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare 2. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro 3. Orientamento e inclusione lavorativa 4. Sensibilizzazione e mobilitazione dell'opinione pubblica 5. Soluzioni per l'economia circolare 6. Imprenditorialità 7. Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili 8. Modulo formativo sull'agricoltura sostenibile
• Responsabile amministrativo e finanziario	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:

Questa figura si occupa degli aspetti amministrativi e del monitoraggio finanziario del progetto.	1. Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare 2. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro.
• Responsabile della gestione delle risorse umane e del volontariato	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura svolge diverse mansioni che dipendono dalle risorse umane e dai profili che operano all'interno dell'organizzazione. La o il responsabile della gestione delle risorse umane si occupa dei piani di lavoro di tutte le figure professionali e dei volontari che lavorano al progetto. Se, all'interno dello staff, sono presenti dei soggetti vulnerabili, questa figura assume anche la funzione di assistente sociale allo scopo di rendere più inclusivo l'ambiente di lavoro o il contesto in cui vengono svolte le attività di volontariato. Svolge anche dei compiti nell'ambito dell'implementazione di progetti volti a promuovere l'empowerment e l'inserimento lavorativo di persone che vivono in una condizione di vulnerabilità.	1. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro 2. Orientamento e inclusione lavorativa 3. Imprenditorialità.
Area della comunicazione e delle attività di sensibilizzazione	
• Responsabile della comunicazione	

Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura coordina le attività di sensibilizzazione ed è responsabile del coinvolgimento e della partecipazione della comunità locale. Cura l'immagine e la reputazione dell'organizzazione agli occhi dell'opinione pubblica e della comunità. La o il responsabile della comunicazione crea contenuti, si occupa della veste grafica e della linea di comunicazione dell'organizzazione, redige testi, progetta e produce materiali audiovisivi da divulgare attraverso diversi canali a scopo informativo o aziendale. Inoltre, idea le campagne di advocacy destinate ai social network, nonché quelle rivolte ai decisori politici.	1. Sensibilizzazione e mobilitazione dell'opinione pubblica 2. Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili 3. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro.
Area della produzione e della raccolta delle eccedenze	
• Coordinatrice/tore dell'area della produzione	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura si occupa della gestione della produzione agricola: alle volte il ruolo viene assunto da un(“) agronomo/o di esperienza, una/o specialista nel campo dell'agricoltura o un(“)esperto/a di pratiche agro-ecologiche. Questa figura non lavora da sola, il suo compito è quello di provvedere alla gestione e al coordinamento delle	1. Modulo formativo sull'agricoltura sostenibile 2. Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili 3. Soluzioni per l'economia circolare 4. Orientamento e inclusione lavorativa

risorse umane impiegate nella produzione agricola.	- Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro - Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare - Imprenditorialità.
Agricoltrice/tore o assistente agricola/o	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Queste due figure costituiscono la squadra che si occupa del lavoro nei campi. I loro compiti e le loro mansioni attengono principalmente alla produzione delle materie prime.	- Modulo formativo sull'agricoltura sostenibile - Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili - Soluzioni per l'economia circolare - Imprenditorialità - Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro.
Coordinatrice/tore della raccolta delle eccedenze	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura si occupa della raccolta delle eccedenze, è responsabile dei rapporti con agricoltrici e agricoltori e con responsabili dell'industria agroalimentare, nonché con gli enti di formazione. Il suo compito è	- Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare - Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili

quello di cercare di collaborare e gestire le eccedenze agricole prodotte.	3. Modulo formativo sull'agricoltura sostenibile 4. Soluzioni per l'economia circolare 5. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro.
• Tecnica/o della logistica nell'ambito della raccolta delle eccedenze	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura ha il compito di fornire supporto logistico nella gestione delle eccedenze.	1. Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili 2. Modulo formativo sull'agricoltura sostenibile 3. Soluzioni per l'economia circolare.
Area Trasformazione	
• Responsabile dell'organizzazione della cucina e della trasformazione alimentare:	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura ha il compito di cucinare, produrre cibo e gestire le attività di ristorazione e catering con persone con un background vulnerabile. Alcune organizzazioni si concentrano sulle attività di cucina, altre su quelle di trasformazione. In questo caso, la o il responsabile gestisce le operazioni di	1. Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare 2. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro 3. Soluzioni per l'economia circolare

trasformazione delle eccedenze o delle materie prime in prodotto finito.	4. Imprenditorialità 5. Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili.
• Assistente alla trasformazione alimentare	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
L'assistente alla trasformazione alimentare si occupa di cucinare e svolgere operazioni legate alla produzione degli alimenti. Assiste nelle operazioni di trasformazione delle eccedenze o delle materie prime in prodotto finito.	1. Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare 2. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro 3. Soluzioni per l'economia circolare 4. Imprenditorialità 5. Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili.
Area della logistica, della distribuzione e dello stoccaggio	
• Responsabile della logistica, della distribuzione e dello stoccaggio	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura ha il compito di gestire i magazzini e la distribuzione e coordinare il centro di smistamento. Ha il compito di individuare, selezionare ed entrare in contatto con le aziende locali (produttori di materie prime o di eccedenze),	1. Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare 2. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro

comunicare e collaborare con istituzioni e organizzazioni che fanno parte della rete locale, stipulare accordi e mantenere l'HUB. Tra le mansioni di questa figura vi sono la pianificazione del raccolto, la gestione della documentazione, l'inventario dei materiali, l'indirizzamento dei prodotti finiti a servizi che si occupano di distribuzione alimentare, l'organizzazione e la gestione dei magazzini allo scopo di evitare lo spreco di cibo. Ha la responsabilità di gestire le risorse umane assegnate all'area delle vendite e di rispettare le norme igienico-sanitarie riguardanti gli alimenti, nonché le leggi sulla sicurezza sul lavoro. Collabora ad attività di formazione organizzate per migliorare le competenze tecniche e trasversali delle persone coinvolte in processi personalizzati volti all'inserimento sociale e lavorativo.	3. Orientamento e inclusione lavorativa 4. Sensibilizzazione e mobilitazione dell'opinione pubblica 5. Soluzioni per l'economia circolare 6. Imprenditorialità 7. Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili.
• Addetta/o alla logistica o magazziniera/a	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura ha il compito di svolgere compiti operativi presso il centro logistico. Prepara i pacchi da distribuire, in base al tipo di prodotti, si occupa dei ritiri, delle consegne e dello stoccaggio delle merci in arrivo. Aiuta a redigere l'inventario e a sistemare i prodotti. Ha anche il compito di attenersi e rispettare le norme sull'igiene e la sicurezza (manipolazione del cibo, sicurezza	1. Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare 2. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro 3. Sensibilizzazione e mobilitazione dell'opinione pubblica

dei magazzini, monitoraggio della temperatura...).	- Soluzioni per l'economia circolare - Imprenditorialità - Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili.
Addetto/a al servizio clienti	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura si occupa dei rapporti con il pubblico e la clientela. Tra i suoi compiti vi sono la gestione delle vendite e della cassa. Tuttavia, le sue mansioni dipendono anche dal settore in cui opera. Nel caso del turismo, ad esempio, ad occuparsi del servizio clienti può essere anche l'operatore turistico che si prende cura dei rapporti con i turisti e il pubblico.	- Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare - Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro - Sensibilizzazione e mobilitazione dell'opinione pubblica.
Area Educazione	
Docente degli adulti con una specializzazione nel campo delle competenze trasversali	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura si occupa di progetti volti all'empowerment e all'inserimento lavorativo delle	Gestione delle operazioni relative ai programmi di

persone adulte in una condizione di vulnerabilità. In particolare, questa figura si dedica alla formazione delle competenze trasversali, ovvero delle competenze relazionali, metodologiche e personali di un individuo, quali la capacità di comunicare, negoziare, lavorare in un gruppo, la creatività, l'adattabilità ai cambiamenti che hanno la funzione di completare e potenziare le competenze tecniche.	sicurezza e sovranità alimentare 2. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro 3. Orientamento e inclusione lavorativa 4. Imprenditorialità 5. Sensibilizzazione e mobilitazione dell'opinione pubblica.
• Docente degli adulti con una specializzazione nel campo dell'agricoltura sostenibile, dei sistemi alimentari e dell'ambiente	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Anche le e i docenti degli adulti esperti nel campo dell'educazione ambientale si dedicano alla gestione di progetti volti all'empowerment e all'inserimento lavorativo delle persone adulte in una condizione di vulnerabilità. Queste figure si occupano di formare gruppi di adulti vulnerabili sui temi dell'agricoltura e dei sistemi alimentari sostenibili, dei programmi di sovranità e sicurezza alimentare, dell'economia circolare e dell'imprenditorialità. Si servono di metodi didattici innovativi e inclusivi per trasmettere le conoscenze a gruppi di adulti vulnerabili.	1. Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare 2. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro 3. Orientamento e inclusione lavorativa 4. Sensibilizzazione e mobilitazione dell'opinione pubblica 5. Soluzioni per l'economia circolare 6. Imprenditorialità 7. Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili 8. Modulo formativo sull'agricoltura sostenibile

Educatrice/tore scolastica/o	
Responsabilità	Percorso formativo: Moduli del programma del corso di formazione professionale sulla sicurezza alimentare:
Questa figura si occupa di progetti realizzati in ambito scolastico e volti all'empowerment e all'inserimento lavorativo di studenti in una condizione di vulnerabilità. Forma in merito ai sistemi alimentari sostenibili e all'economia circolare utilizzando metodologie didattiche innovative in grado di promuovere la diversità all'interno degli istituti scolastici.	1. Gestione delle operazioni relative ai programmi di sicurezza e sovranità alimentare 2. Gestione inclusiva dei gruppi di lavoro 3. Orientamento e inclusione lavorativa 4. Sensibilizzazione e mobilitazione dell'opinione pubblica 5. Soluzioni per l'economia circolare 6. Imprenditorialità 7. Modulo formativo sui sistemi alimentari sostenibili 8. Modulo formativo sull'agricoltura sostenibile



2022-1-ES01-KA220-VET-000087378

Progetto co-finanziato dal programma Erasmus+. Questa pubblicazione è stata prodotta con il sostegno finanziario dell'Unione europea. I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità del progetto EU Food Security HUB e non rispecchiano necessariamente le opinioni dell'Unione Europea.



Funded by
the European Union

