

PROGRAMMA TERRITORIALE INTEGRATO - II FASE



AZIONI IMMATERIALI

“Filiere della formazione d’eccellenza su competenze del comparto agroindustriale e agroalimentare”

(PASS-2-P.A.I)

**CUNEO E LE SUE VALLI:
IL POLO AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIALE DI QUALITA’**

SCHEDA DI APPROFONDIMENTO SULLE AZIONI IMMATERIALI

Codice intervento: PASS-AGR-2-P.AI

Denominazione: Filiera della formazione d’eccellenza su competenze del comparto agroindustriale e agroalimentare

Linea progettuale di riferimento: PRIORITÀ I - INNOVAZIONE E TRANSIZIONE PRODUTTIVA
I.7. Promozione alla formazione di eccellenza

Obiettivo strategico di sviluppo: POLO AGROALIMENTARE DEI SERVIZI PER LO SVILUPPO
- PASS

Localizzazione: COMUNE DI CUNEO

Intervento strategico: NO

1. CONTESTO DI RIFERIMENTO

Il quadro di riferimento, interessante la provincia di Cuneo, presenta un’offerta di formazione estremamente articolata e sostanzialmente molto ricca.

L’offerta riguarda l’intero ciclo formativo a partire dagli istituti Tecnici per la formazione intermedia, che hanno l’obiettivo di preparare i tecnici a base nei vari settori applicativi, per proseguire con istituti di formazione superiore non universitari in grado di fornire specializzazioni soprattutto centrate sulla sperimentazione ed applicazione pratica, fino alla formazione universitaria, sia spiccatamente tecnica erogata dal Politecnico di Torino attraverso la sua sede di Mondovì, che più centrata sulla conoscenza di tipo chimico, fisico, biologico offerta dalla facoltà di agraria dell’Università di Torino, attraverso le sue sedi di Cuneo ed Alba, facoltà di farmacia a Savigliano, facoltà di medicina veterinaria a Moretta, all’Università del Gusto localizzata a Pollenzo con la sua offerta sperimentale e fortemente innovativa di capacità delle scelte alimentari, ed infine alle proposte post universitarie di master specialistici.

Nel corso degli anni il quadro si è arricchito di nuovi protagonisti, il tutto è certamente sviluppato per rispondere ad una richiesta del mercato sul territorio.

Il quadro dell’offerta, proprio per la sua caratteristica di spontaneità e di risposta spesso locale a sollecitazioni altrettanto locali o localistiche, appare tuttavia chiaramente privo di coerenza complessiva: questo comporta la possibilità di una certa confusione per i potenziali interessati ai corsi, e non favorisce certamente la strategia che si desidera ora sviluppare.

Quindi, pur partendo dalla realtà esistente, è chiaro che occorre che il meccanismo di guida del progetto complessivo si ponga sul tema della formazione un primo obiettivo, non tanto di unificazione, ma almeno di evidenza delle differenze tra le varie proposte formative, eventualmente sottolineandone la peculiarità.

Sono di seguito elencati alcuni dei principali fornitori e contenuti dell’offerta attuale:

AGENFORM

AgenForm: Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo - Consorzio risponde a un recente quadro normativo che delega la gestione operativa della formazione professionale a strutture pubblico-private, riconoscendo alle aziende un ruolo fondamentale nelle politiche attive del lavoro. Per tale motivo dal 1° settembre 2000 l’attività gestita dal 1973 dalla Provincia di Cuneo è passata di competenza al Consorzio.

La struttura che ne deriva coniuga l’eredità dei centri di formazione professionale provinciali con le attuali esigenze locali in materia di formazione, orientamento e consulenza per lo sviluppo locale. Attualmente fanno parte del consorzio oltre 60 soggetti: pubblici (Università degli Studi di Torino, Istituti di istruzione superiore, Comuni, Comunità Montane) e privati (importanti aziende nei settori di intervento).

AgenForm si occupa di progettare, organizzare e gestire attività di formazione, orientamento, ricerca, assistenza tecnica, operando con un **sistema qualità certificato ISO 9001 e accreditato dalla Regione Piemonte**.

Opera sul territorio attraverso le sue sedi principali di Cuneo, Moretta (Istituto Lattiero-caseario e delle Tecnologie Agroalimentari), Saluzzo (Centro Europeo Formazione Artigianato Ligneo), Savigliano (Centro Europeo Modellismo Industriale), Bibiana (Scuola Malva-Arnaldi).

Tra i principali corsi, i seguenti:

Tecnico della trasformazione agroalimentare – carne

(durata del corso 1200 ore (comprehensive di stage: 480 ore)

La filiera carne rappresenta una realtà complessa e in continua evoluzione, che richiede sempre più personale qualificato che sappia operare alla luce delle nuove normative tese a garantire prodotti di qualità.

Per questo motivo il tecnico di trasformazione agroalimentare (carne) deve avere conoscenze approfondite di microbiologia e chimica, di igiene e sanificazione, dei processi produttivi e tecnologici, della legislazione in vigore e deve dimostrare di saper gestire gli impianti di produzione e trasformazione, avendo acquisito le competenze per lavorare nelle imprese del settore agroalimentare (salumifici, macelli, aziende della distribuzione alimentare), ricoprendo, anche contemporaneamente (nel caso di piccole aziende), ruoli di responsabile della produzione, responsabile dei controlli di qualità, responsabile delle analisi.

L'approccio multidisciplinare dell'intervento formativo rende il formato adatto ad attività professionali in aziende alimentari anche non specificatamente di trasformazione delle carni, ponendosi in modo propositivo nei confronti del settore agro-alimentare.

Tecnico della trasformazione agroalimentare - lattiero caseario

(durata del corso 1200 ore (comprehensive di stage: 480 ore)

Il settore lattiero-caseario si occupa di quei processi che sovrintendono alla produzione di latte e alla sua trasformazione in latte alimentare, formaggi, burro, yogurt e derivati. Per fare ciò deve avvalersi di una figura professionale che sia specializzata nelle tecnologie di lavorazione e nelle analisi di laboratorio e che operi direttamente in caseifici ricoprendo, anche contemporaneamente (nel caso di caseifici artigianali o d'azienda agricola), i diversi ruoli di tecnico di produzione (casaro), responsabile dei controlli di qualità, tecnico di laboratorio). Il Tecnico di trasformazione agroalimentare (lattiero caseario) deve quindi avere buone basi di chimica, microbiologia, zootecnia e conoscere approfonditamente la legislazione in materia alimentare, le problematiche relative all'igiene e alla sanitizzazione delle produzioni e degli stabilimenti, ai controlli di qualità, all'impiantistica, alla gestione del personale e dell'impresa agroalimentare.

APRO

Società consortile costituita nel 1997, ha aggregato nella compagine sociale: i comuni di Alba e Barolo, la Provincia di Cuneo e una pluralità di associazioni datoriali dell'albese. E' subentrata alla gestione diretta da parte della Regione Piemonte nei centri di Alba e Barolo. Oltre alle sedi di Alba e Barolo, nell'anno 2001, si è aperta in collaborazione con l'ITIS ARTOM di Asti, una terza sede a Canelli.

Come riportato nell'articolo tre dell'atto costitutivo, la Società consortile Alba Barolo "ha per oggetto l'istituzione di una organizzazione comune per la disciplina e lo svolgimento di attività di formazione professionale, di orientamento scuola-lavoro, di reinserimento nel mondo del lavoro, di studi e ricerche attinenti alle predette attività.

In particolare essa potrà:

- gestire centri di formazione professionale;
- svolgere attività di formazione, di specializzazione, di aggiornamento e di perfezionamento professionale;
- promuovere e realizzare studi e ricerche, nonché partecipare a progetti di ricerca attinenti il proprio oggetto;

raccogliere ed elaborare dati ed informazioni, realizzare materiale propedeutico e didattico, svolgere attività divulgative e promozionali degli scopi sociali."

FACOLTÀ di AGRARIA – Cuneo

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE AGROALIMENTARI (1° livello)

(1° anno sede a Grugliasco - 2° e 3° anno sede a Cuneo)

Finalità

Il prodotto alimentare e le sue interazioni con il consumatore in termini sensoriali, nutrizionali e di sicurezza, è l’oggetto centrale della formazione del laureato.

Questa competenza richiede la conoscenza integrata:

- del **processo tecnologico** nei suoi aspetti produttivi ed ingegneristici, con i relativi problemi di controllo, automazione, ottimizzazione ed innovazione;
- dell’**organizzazione aziendale** che porta il laureato ad apprendere la gestione dell’impresa agroalimentare ed i principi e i metodi dei sistemi di gestione della qualità;
- **dell’economia, del marketing e della legislazione** dell’intero sistema agroalimentare.

Sbocchi occupazionali

- Industria alimentare e settori industriali connessi (impianti, additivi e aromi, enzimi e fermenti, coadiuvanti, imballaggi, ecc.).
- Laboratori di analisi e società di consulenza.
- Libera professione.
- Amministrazioni pubbliche nei settori agricoltura, commercio e sanità.

FACOLTÀ di AGRARIA - Alba

CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA (1° livello)

Finalità e sbocchi professionali

Il Corso di Laurea ha il compito di preparare esperti con competenze specifiche nel settore della viticoltura e dell’enologia, che hanno diritto, in base alla legge 129 del 10.4.1991, al titolo di Enologo. La figura professionale dell’Enologo è in grado di soddisfare tutte le esigenze nei settori di produzione delle uve, di trasformazione e invecchiamento del loro principale prodotto, il vino, e di altri prodotti della filiera vitivinicola come l’aceto e i distillati. L’Enologo garantisce il controllo qualitativo del processo di produzione e dei vini immessi sul mercato.

I principali campi di attività professionale dell’Enologo sono:

la direzione, la gestione tecnica e la collaborazione in aziende viticole ed enologiche, e presso enti ed associazioni del settore; la direzione, la gestione tecnica e la collaborazione in

laboratori di analisi di prodotti vitivinicoli e loro derivati; l’attività libero professionale per la consulenza nel campo viticolo, enologico e del controllo della qualità dei prodotti del settore; l’attività presso Enti pubblici nel campo dell’amministrazione e della sperimentazione nel settore viticolo - enologico.

CORSO DI LAUREA SPECIALISTICA INTERATENEEO IN SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

Atenei afferenti: Università degli Studi di Torino (Facoltà di Agraria), Università degli Studi Milano (Facoltà di Agraria), Università degli Studi di Palermo (Facoltà di Agraria), Università degli Studi di Foggia (Facoltà di Agraria), Università degli Studi di Sassari (Facoltà di Agraria).

Finalità e sbocchi professionali

Il Corso di Laurea Specialistica in Scienze Viticole ed Enologiche si pone l’obiettivo di formare una nuova figura professionale in grado di affrontare, in virtù di una solida preparazione di base, le sfide di un mercato del vino ormai globalizzato. Il curriculum si struttura su due capisaldi, dei quali uno (primo anno) è costituito da un gruppo di discipline di base che non hanno potuto essere adeguatamente approfondite nel triennio della Laurea di primo livello, e che si svolge presso la sede di Asti, e l’altro costituito da approfondimenti delle materie professionalizzanti specifiche. L’attività di approfondimento (secondo anno), che potrà essere svolta presso una delle Facoltà afferenti indipendentemente dalla sede di immatricolazione) avrà anche una forte connotazione pratica e verrà in parte svolta presso centri di ricerca o grandi aziende vitivinicole italiane o straniere, sotto la guida di un tutor qualificato, nell’ambito di stage obbligatori. Gli interventi formativi saranno quindi improntati alla interdisciplinarietà e all’approfondimento delle conoscenze di base connesse alla coltivazione della vite, alla produzione del vino ed alla sua commercializzazione e promozione. La formazione dello specialista non trascurerà anche aspetti di formazione culturale più ampia, quale quella storica e nutrizionale, che sono fondamentali per un laureato con una visione più completa del sistema produttivo. In dettaglio i Laureati del Corso di Laurea Specialistica in Scienze Viticole ed Enologiche devono:

- essere capaci di gestire ed ottimizzare i processi produttivi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo viti-enologico su scala aziendale e territoriale;
- essere esperti nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza dei prodotti viticoli ed enologici nell’ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell’ambiente;
- avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore vitivinicolo;
- possedere elevate competenze tecniche per il controllo di qualità e dell’igiene dei prodotti viticoli ed enologici anche con l’impiego di metodologie innovative.

FACOLTÀ di ECONOMIA - Cuneo

CORSO DI LAUREA IN ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE (1° livello)

Obiettivi

Con il Corso di laurea di primo livello (triennale) in Economia e gestione delle imprese, la Facoltà di Economia vuole preparare laureati in grado di inserirsi in aziende, Enti ed Istituzioni sia nel settore privato sia in quello pubblico, a livello di quadri medio-alti. I laureati saranno provvisti di una preparazione professionale idonea a permettere loro di operare in situazioni aziendali diversificate, caratterizzate da competitività accentuata e dinamicità ambientali.

FACOLTÀ di FARMACIA - Savigliano

CORSO DI LAUREA IN TECNICHE ERBORISTICHE (1° livello)

Dall’anno accademico 1999-2000 è attivato il Corso di Laurea triennale in TECNICHE ERBORISTICHE. Il corso ha la finalità di formare una figura professionale nuova, il Tecnico Erborista, esperto della gestione, controllo e sviluppo delle attività di produzione, trasformazione, commercializzazione delle piante officinali e dei loro derivati. La notevole e crescente richiesta di prodotti naturali di origine vegetale assicura una buona ricaduta sul piano occupazionale di tale figura. Il corso verrà tenuto nella sede distaccata di Savigliano: le forme di collaborazione già attive con le industrie del settore e con il Comune di Savigliano e la Provincia di Cuneo costituiscono una garanzia della qualità della formazione e delle possibilità di lavoro future. Il corso è a numero chiuso. Si articola in 3 anni, 15 esami; la frequenza ai corsi è obbligatoria; sono previste esercitazioni pratiche e un periodo di stage presso laboratori e/o aziende.

Obiettivi formativi specifici:

L’obiettivo del corso di studi è quello di fornire ai laureati del corso di laurea in Tecnologie Erboristiche le conoscenze teoriche e pratiche necessarie per operare nel settore erboristico, nell’esercizio delle attività di riconoscimento, raccolta, lavorazione, trasformazione, confezionamento, commercializzazione all’ingrosso ed al dettaglio e controllo di piante, loro parti e derivati. Il laureato che si vuole formare conosce le droghe vegetali, i principi bioattivi in esse contenuti, il loro impiego, la stabilità, le tecniche di lavorazione; è in grado di eseguire le analisi utili al controllo. E’ preparato sulle norme deontologiche e legislative utili all’esercizio dei vari aspetti delle attività professionali in ambiti sia nazionali che internazionali. Acquisisce inoltre una adeguata conoscenza della lingua inglese di informatica. La realtà economica in cui è inserito il corso di laurea in Tecniche Erboristiche offre una grande varietà di opportunità occupazionali, sia in ambito locale che regionale, in particolare nelle industrie di lavorazione e trasformazione delle piante officinali, nei settori alimentari e cosmetici.

FACOLTÀ di MEDICINA VETERINARIA - Moretta

SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN PATOLOGIA SUINA

Scopo della Scuola di specializzazione in Patologia Suina è la preparazione di laureati in Medicina Veterinaria che intendono occuparsi della Suinicoltura. I corsi si articolano in lezioni teoriche, seminari ed esercitazioni pratiche. La Scuola ha durata triennale e al 1° anno possono accedere 20 iscritti, previo superamento di un esame di ammissione, al quale sono ammessi i laureati in Medicina Veterinaria. Per essere ammessi al concorso gli interessati devono presentare domanda di ammissione sugli appositi moduli. Nel triennio vengono svolte almeno mille ore di insegnamento teorico pratico e precisamente 300 ore nel primo e nel secondo anno e 400 nel terzo. La frequenza dei corsi e delle altre attività della Scuola è obbligatoria. Gli specializzandi, al termine del triennio, devono obbligatoriamente elaborare e discutere una dissertazione scritta su una delle materie di insegnamento, per poter acquisire il Diploma di Specialista, che permette di accedere ai concorsi nelle ASL per le aree A e C. Nel corso del triennio è attivato il “Club di Moretta” con il quale i gruppi di allievi si recano mensilmente in allevamenti di suini per svolgere esercitazioni pratiche.

SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Obiettivi

Scopo della Scuola è quello di preparare mediante corsi teorici, esercitazioni pratiche ed attività sperimentali i laureati in Medicina Veterinaria nel settore della produzione, igiene e controllo degli alimenti di origine animale, rilasciando il diploma di specialista in Ispezione degli alimenti.

II FACOLTÀ di ARCHITETTURA - Mondovì

CORSO DI LAUREA in ARCHITETTURA e PROGETTO (1° Livello)

CORSO DI LAUREA SPECIALISTICA in ARCHITETTURA - Ambiente e Paesaggio (2° Livello)

Obiettivi formativi generali

Il corso degli studi di Mondovì della II Facoltà di Architettura del Politecnico di Torino si caratterizza – come modello formativo – per la sua specifica attenzione all’ambiente. L’obiettivo fondamentale è preparare una figura professionale di:

- Architetto progettista;
- Esperto di tematiche ambientali e paesaggistiche.

Oggi è infatti quanto mai importante saper progettare tenendo conto degli effetti che le scelte hanno sull'ambiente, con la consapevolezza cioè che le caratteristiche del manufatto architettonico e quelle del suo contesto sono imprescindibilmente legate le une alle altre, sia che si intervenga in una piazza sia in uno spazio verde, o in un piccolo centro storico, oppure in una grande città.

I FACOLTÀ di INGEGNERIA - Mondovì

La I Facoltà di Ingegneria del Politecnico di Torino ha attivato a Mondovì il corso di laurea di 1° livello in Ingegneria Civile per la Gestione delle Acque, affiancato da quello in Ingegneria Meccanica, e i corsi di laurea magistrale in Ingegneria Civile per la Gestione delle Acque e in Ingegneria Meccanica - orientamento Agroalimentare, nell'intento di conferire alla sede monregalese le caratteristiche di polo di eccellenza, specializzato negli studi dell'ingegneria per lo Sviluppo Sostenibile: Acqua ed Agroalimentare.

CORSO DI LAUREA IN INGEGNERIA CIVILE per la GESTIONE delle ACQUE
(1° Livello)

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN INGEGNERIA CIVILE per la GESTIONE delle ACQUE (2° Livello)

Obiettivi del percorso formativo

Il corso di studi vuole creare figure con adeguate conoscenze e competenze in grado di affrontare due problemi importanti per la società odierna: carenza idrica e salvaguardia del territorio.

Questo ingegnere sarà infatti in grado di gestire da un lato il ciclo idrologico integrato dell'acqua dalla sua captazione, alla distribuzione, alla depurazione nonché alla difesa dall'inquinamento; dall'altro gli interventi di protezione del territorio da eventi alluvionali e dalle mareggiate.

LAUREA IN INGEGNERIA MECCANICA (1° Livello)

LAUREA MAGISTRALE IN INGEGNERIA MECCANICA – Orientamento Agroalimentare (2° Livello)

Obiettivi del percorso formativo

Il corso di studi vuole creare ingegneri meccanici in grado di inserirsi nel moderno tessuto industriale specifico della zona, sia a livello di ingegneri meccanici laureati di 1° livello, che come Laureati magistrali in Ingegneria Agroalimentare. Quest'ultimo percorso di studi, legato a problematiche produttive presenti ed importanti in Provincia di Cuneo, vuole formare un

ingegnere meccanico in grado di lavorare nel campo della qualità e della sicurezza di un settore delicato come quello dell'alimentazione umana e non.

III FACOLTÀ di INGEGNERIA - Mondovì

CORSO DI LAUREA IN INGEGNERIA ELETTRONICA – Indirizzo Meccatronica (1° Livello)

Obiettivi percorso formativo

La realizzazione e gestione di sistemi e apparati elettronici è alla base della moderna tecnologia dell'informazione mentre la loro applicazione ai sistemi meccanici ha dato luogo alle applicazioni meccatroniche (robot, sistemi automatizzati, ...). Il corso di laurea in oggetto si propone di formare un Ingegnere Elettronico che possieda una solida base di competenze in ambito meccanico, ponendolo in grado di soddisfare richieste lavorative sia di tipico taglio Elettronico che in ambito Meccatronico. Non va dimenticato che al giorno d’oggi tutti i sistemi meccanici (motori delle automobili, ...) sono ad alto contenuto elettronico e dunque un corso di laurea che alla preparazione tipica dell’Ingegnere Elettronico coniughi una solida base meccanica apre prospettive lavorative che vanno oltre i tipici ambiti ‘Elettronici’, quali ad esempio progettazione, ingegnerizzazione, produzione, esercizio e manutenzione dei sistemi elettronici, ...

L’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

(Pollenzo–Bra; Colorno–Parma)

L’Università degli Studi Scienze Gastronomiche, primo ateneo al mondo interamente dedicato alla cultura del cibo, promossa dall’associazione internazionale Slow Food, con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia Romagna, è un’università privata legalmente riconosciuta dallo stato italiano.

L’attività didattica è svolta in due sedi: una in Piemonte, a Pollenzo nel comune di Bra, dove si sviluppa il corso di laurea in Scienze Gastronomiche e l’altra in Emilia Romagna, a Colorno presso Parma, dove si tengono i Master post lauream.

L’Università si propone di dare dignità accademica al cibo e all’alimentazione interpretati come fenomeni complessi e multidisciplinari attraverso lo studio di una rinnovata cultura dell’alimentazione.

L’obiettivo è quello di creare una nuova figura professionale, il gastronomo, capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell’agroalimentare di qualità: l’Università licenzierà futuri esperti di comunicazione, divulgatori e redattori multimediali in campo enogastronomico, addetti al marketing di prodotti d’eccellenza, manager di consorzi di tutela o di aziende del settore agroalimentare o di enti turistici.

2. CONTENUTI DEL PROGETTO

Il progetto formazione assume quindi una fondamentale ruolo per assicurare che un impegno provinciale articolato abbia possibilità di applicazione e di sviluppo coerenti con la disponibilità di popolazione preparata gradualmente.

Esso deve comportare

- la ricerca e individuazione delle conoscenze da erogare
- la individuazione dei profili professionali che l’innovazione richiede
- la strutturazione dei piani formativi
- la disponibilità di risorse umane e materiali per i nuovi corsi di studio

Il progetto formativo deve però trovare la sua base su quanto già oggi è in atto: è quindi fondamentale partire da un’analisi di quanto sopra esposto relativamente ai principali corsi e le iniziative presenti sul territorio:

Quindi, pur partendo dalla realtà esistente, è chiaro che occorre che il meccanismo di guida del progetto complessivo si ponga sul tema della formazione un primo obiettivo non tanto di unificazione ma almeno di evidenza delle differenze tra le varie proposte formative, eventualmente sottolineandone la peculiarità.

In modo più analitico il contenuto del progetto, come sopra strutturato , comporta:

- per la individuazione delle conoscenze da erogare una ricerca sul territorio attraverso il contatto con gli operatori economici interessati, sia in modo diretto che attraverso la consultazione delle associazioni di categoria. L’operazione può partire da una attenta analisi dei dati statistici già disponibili e pubblicati, e può richiedere essenzialmente una integrazione sugli aspetti peculiari che un quadro complessivo può non aver sottolineato in modo adeguato
- in conseguenza della individuazione dei fabbisogni di conoscenze risulta possibile caratterizzare i profili professionali, coerenti sia con la realtà attuale che con le esigenze future correlate alle iniziative in atto ed alla innovazione che le accompagna. Si può pertanto strutturare un quadro di profili professionali, associarlo alla tipologia dei conoscenze più adatto, valutare l’importanza ed il peso delle esperienze applicative da inserire
- la strutturazione dei piani formativi ai diversi livelli di competenza costituisce la conseguenza della fase precedente, ma richiede un confronto con l’attuale offerta formativa che – come già accennato in sede di inquadramento generale – è molto ampia ed articolata. Si pone quindi la necessità di non sconvolgere quanto oggi viene proposto, ma di dare maggior coerenza e copertura alle necessità individuate.
- La ricerca delle risorse per individuare e strutturare le risorse e le attrezzature necessarie per soddisfare gli obiettivi del progetto è la conseguenza del punto precedente.

3. SOGGETTI COINVOLTI

E’ essenziale che le istituzioni pubbliche e private che erogano formazione, come per esempio il Politecnico di Torino, abbiano chiara coscienza che:

- i profili professionali individuati trovino sul territorio (cioè nella provincia di Cuneo) le sedi di studio
- i piani di studio devono associare all’attività didattica frontale almeno attività di ricerca e sperimentazione coerenti
- le attività devono essere incoraggiate con livelli di strumentazione adeguati (campuses, spazi di sperimentazione e trasferimento tecnologico).

Proprio per quanto già evidenziato il progetto formativo deve trovare la sua base su quanto già è oggi in atto: sono quindi di seguito evidenziati i principali protagonisti già presenti sul territorio:

- Facoltà di Agraria dell’Università di Torino a Cuneo propone un corso di laurea in tecnologie agro alimentari
- Politecnico di Torino presso la sede di Mondovì propone un corso di Architettura, Ingegneria Civile per la gestione delle acque, Ingegneria Meccanica con Laurea specialistica in Ingegneria meccanica orientamento agroalimentare
- L’Università del Gusto a Pollenzo propone corsi tematici con supporto di laboratori per la formazione di specialisti
- Alcuni istituti tecnici della Provincia di Cuneo propongono con successo corsi per tecnici orientati a varie branche del settore agro alimentare.
- AGENFORM
- APRO

Il quadro dei potenziali erogatori di formazione e di assistenza tecnica che consentano complessivamente di operare in termini di

- formazione di aula
- laboratori di sperimentazione
- ricerca applicata ed innovazione
- sperimentazione pratica
- trasferimento tecnologico

e trovino forme e modalità di coordinamento che permettano di

- mantenere le peculiarità delle varie offerte
- evitare doppioni e ripetizioni
- coprire il territorio.

Operazioni in tale direzione sono in studio, alcune hanno già avuto qualche forma di adesione, ma indubbiamente devono essere potenziate ed armonizzate.

Sono certamente da incoraggiare operazioni di coordinamento anche tra istituzioni pubbliche e private, con le opportune cautele, che intendano privilegiare i momenti formativi rispetto ad esigenze commerciali.

4. BACINO DI UTENZA E DOMANDA POTENZIALE

Il recente studio presentato dalla Fondazione della Cassa di Risparmio di Cuneo sulla dimensione e caratterizzazione della popolazione interessata al progetto formativo, con particolare riferimento al livello universitario, ha evidenziato in modo molto chiaro alcuni aspetti:

- la popolazione interessata alla formazione è significativa in termini percentuali, e si posiziona intorno alle 1700 unità iscritte complessivamente ai corsi offerti dall’Università ed a 900 iscritti al Politecnico
- il 64% della popolazione interessata si rivolge a strutture universitarie fuori dalla Provincia di Cuneo: ma tale percentuale era del 75% nel 2001, a riprova del fatto che l’offerta formativa in Provincia si è accresciuta in modo significativo ed ha risposto a una specifica necessità
- per il solo Politecnico è interessante notare che il 9% degli iscritti proviene da altre Regioni (soprattutto la Liguria), ed oltre il 7% da Paesi esteri.

E’ quindi importante sottolineare l’opportunità che il progetto formazione possa essere offerto a giovani di altra provenienza, allo scopo sia di arricchire attraverso lo scambio di esperienze e di culture tutti gli interessati, che allo scopo di accrescer l’importanza, la rinomanza e quindi l’ampiezza di interessi futuri dell’iniziativa.

Il quadro dell’offerta, che certamente si è sviluppato sulla base di una domanda reale dal territorio, è tuttavia chiaramente privo di coerenza complessiva: questo comporta la possibilità di una certa confusione per i potenziali interessati ai corsi, e non favorisce certamente la strategia che si desidera ora sviluppare.

Sul medio termine è comunque necessario un tavolo di incontro per garantire coerenza al tutto, anche guardando – come sopra accennato – al di fuori dei confini sia del progetto che del Paese per assicurare competitività all’intero sistema.

5. MODALITA' ALTERNATIVE DI SODDISFACIMENTO DELLA DOMANDA

La domanda di formazione è al momento apparentemente soddisfatta, quand’anche in modo disorganico.

Questo significa che, a fronte di una domanda proveniente dal territorio, si sono realizzate attività nel corso del tempo: operatori pubblici e privati che hanno erogato formazione, assistenza tecnica, attività di laboratorio, con conseguenti titoli di studio di diversa natura.

Il tutto però, avvenuto in modo spontaneo, ha generato doppioni, ha lasciato carenze, ha proposto sovrapposizioni di temi, ed ha operato sul territorio senza alcun processo di pianificazione sia in termini di contenuti che di localizzazioni.

L’alternativa ad un processo di sviluppo integrato quindi non esiste.

Occorre una attenta analisi della configurazione dettagliata della domanda, una valutazione della sua dinamica futura anche in relazione ai programmi di innovazione in corso, ed una risistemazione dell’offerta.

6. DEFINIZIONE DEI COMPETITORI E STIMA DEI POTENZIALI UTENTI

Il tema in oggetto può essere affrontato con un’offerta di formazione organica in cui numerosi attori possono proposti, non in competizione ma in armonia.

La chiave del discorso è invece una corretta definizione dei potenziali utenti come già accennato nei punti precedenti: le analisi già condotte sul territorio possono costituire una valida base di riferimento.

A tale base di riferimento, costituita essenzialmente dalla valutazione della popolazione della Provincia potenzialmente interessata alle varie tipologie di formazione, occorre aggiungere quella popolazione proveniente da altre località italiane e da Paesi esteri (in particolare dalla Francia che per la sua vicinanza rappresenta una virtuale allargamento della Provincia), che il quadro strategico generale del progetto può suggerire nella doppia ottica di interessati ai temi proposti per la loro novità, completezza od originalità e per l’opportunità di scambio che essi concretano.

7. MODALITA' DI GESTIONE E DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La possibilità di evolvere dall’attuale situazione verso un’ipotesi di offerta formativa integrata ed organica alle future esigenze, richiede una sequenza di passi che sinteticamente possono essere così rappresentati:

- individuazione della domanda attuale, sua caratterizzazione in termini di quadro socio economico di riferimento, livello di soddisfazione, criticità segnalate o misurate
- impostazione di un quadro di possibile evoluzione della domanda tenendo conto non soltanto del bacino naturale provinciale, ma anche delle “tentazioni” provenienti da altre iniziative, e delle capacità di attrarre utenza da altri bacini
- realizzazione di un tavolo di concertazione, coordinato a livello provinciale con la collaborazione degli attori potenzialmente interessati, stesura di protocolli di intesa per favorire le azioni di coordinamento, e impostazione di un piano di graduale evoluzione a livello di sistema integrato di formazione
- graduale risistemazione del sistema in accordo con il piano, e con la costante attenzione ai risultati gradualmente raggiunti, per le necessarie tarature e conseguenti aggiustamenti.

8. STIMA DEI COSTI (DI INVESTIMENTO E DI GESTIONE) E DEGLI EVENTUALI RICAVI

Il quadro conseguente alle considerazioni precedenti si presenta nel modo seguente.

- risistemazione dell’offerta formativa al livello degli istituti tecnici della Provincia: sono ipotizzabili contributi per il completamento delle dotazioni di laboratori didattici, di supporto agli stages periodici degli allievi, di possibile effettuazione di sperimentazioni sul campo
- supporto alla dotazione sia delle sedi Universitarie che del Politecnico in tema di laboratori di ricerca, di campus, di attività sperimentali, e di contributi alla gestione annuale
- supporto alla creazione di nuovi corsi sia presso l’Università che presso il Politecnico in accordo con le nuove ipotesi di domanda che il supporto all’innovazione farà crescere
- attivazione di masters universitari per la coltivazione dell’eccellenza che possa diventare la base per gli ulteriori sviluppi di quanto il progetto attuale sta per avviare
- contributi per le realizzazioni delle infrastrutture necessarie ad assicurare che le esigenze non soltanto formative ma di alloggio e trasporto siano soddisfatte in modo tale da rendere appetibile l’offerta formativa.

PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità
"Filiera della formazione d'eccellenza su competenze del comparto agroindustriale e agroalimentare"

In maggiore dettaglio il quadro può così presentarsi:

LINEE DI INTERVENTO	INVESTIMENTI (x 1.000 €)	GESTIONE (x 6 anni e x 1.000 €)
Istituti tecnici	500	100 x 6
Sedi Universitarie esistenti	1.000	100 x 6
Nuovi corsi	1.000	150 x 6
Masters	1.400	400 x 6
Infrastrutture	1.000	100 x 6

Per quanto relativo ai potenziali ricavi, la valutazione quantitativa risulta al momento difficile, anche se è invece individuabile la tipologia della provenienza dei ricavi:

- ricadute dai progetti che le imprese pubbliche e private attiveranno
- impatto economico conseguente al maggior livello culturale e professionale della popolazione
- aumento della competitività del sistema agro alimentare ed agro industriale
- maggiori dotazioni infrastrutturali e loro conseguente impatto economico.

SCHEMA B2 - COSTO ATTIVITA' AZIONI IMMATERIALI	
INTERVENTO CODICE	
QUADRO ECONOMICO SINTETICO	
a) Totale importo attività	€ 10.000.000,00
b) Somme a disposizione	
b1) arredi	
b3) consulenze, indagini, pubblicità, ecc.	
b4) imprevisti	
b5) IVA totale	
	parziale € -
Totale costo realizzazione	€ 10.000.000,00

PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità
“Filiera della formazione d’eccellenza su competenze del comparto agroindustriale e agroalimentare”

9. SOSTENIBILITA' DEI COSTI E COPERTURA FINANZIARIA

L'indubbio rilevante impegno economico trova una sua possibile sostenibilità in relazione al significativo contributo sociale che esso genera.

Una migliore risposta alle esigenze del sistema imprenditoriale, soprattutto delle medie e piccole imprese in campo agro alimentare ed agro industriale, già comporta una possibile maggiore competitività, attraverso una produttività più elevata ed un livello qualitativo dei prodotti più alto e soprattutto più stabile.

Il sistema delle grandi aziende della Provincia trova un suo evidente interesse nella maggiore disponibilità ed affidabilità dei potenziali fornitori locali, e potrà certamente indurre un coinvolgimento nel piano di realizzazione.

Infine l'attivazione di attività di ricerca , sperimentazione e trasferimento tecnologico può diventare il motore di una serie di ricadute industriali ed applicative, aventi sicuramente carattere di novità, di aumentata competitività, e quindi possono diventare fonti di accrescimento della ricchezza prodotta.

Risulta quindi evidente che l'interesse pubblico che la Regione supporta, si combina agli interessi delle autorità locali, e delle organizzazioni private, proprio per l'effetto ricaduta economica e culturale che ne deriva.

Il quadro riassuntivo delle fonti di finanziamento, come evidenziato nella tabella precedente, può essere il seguente:

STIMA COSTO SPESE DI INVESTIMENTO	RISORSE PRIVATE	RISORSE PUBBLICHE				
		LOCALI			REGIONALI E NAZIONALI	
		Comunali	Provinciali	Altro	Regionali	Intesa Istituzionale
10.000.000	2.500.000	500.000	1.500.000		5.500.000	

10. CONVENIENZA ECONOMICO-SOCIALE

L'intero progetto trova il suo fondamento nella combinazione di una serie di opportunità da cogliere, e quindi in buona sostanza di convenienze da realizzare, che hanno il doppio risvolto di carattere sociale ed economico.

Dal punto di vista sociale la crescita culturale della popolazione, l'acquisizione di conoscenze tecniche più articolate ed attuali, l'applicazione delle conoscenze alla realtà imprenditoriale e produttiva, rappresentano una svolta che può mutare le capacità della Provincia di presentarsi nel contesto nazionale ed internazionale.

La scuola, cioè la formazione culturale e professionale non è un costo, ma un investimento: essa genera un patrimonio sociale di valore non soltanto venale.

Dal punto di vista economico il processo di formazione nella sua accezione più ampia, comprensivo cioè delle attività di ricerca (soprattutto applicata), di sperimentazione, di trasferimento tecnologico, è il presupposto per la creazione di valore aggiunto, e quindi di ricchezza nel senso più ampio del termine.

11. PROCEDURE

Le procedure da adottare, in accordo con gli obiettivi da raggiungere, i vincoli legislativi e normativi, e la complessa articolazione degli attori del progetto, dovranno essere definite quando la composizione dei gruppi di guida del progetto, e di lavoro dello stesso, saranno completati.

PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità
 “Filiere della formazione d’eccellenza su competenze del comparto agroindustriale e agroalimentare”

12. CRONOPROGRAMMA E SCADENZE TEMPORALI

PERIODI FASI	2008		2009		2010		2011		2012	
	I Semestre	II Semestre	I Semestre	II Semestre	I Semestre	II Semestre	I Semestre	II Semestre	I Semestre	II Semestre
Costituzione del gruppo di guida e strutturazione organizzativa del progetto		■								
Analisi della domanda e dell’offerta attuali		■	■							
Valutazione dei principali punti di forza e di debolezza del sistema attuale			■							
Definizione di un quadro strategico di razionalizzazione e di incremento			■	■						
Individuazione delle priorità e dei risultati gradualmente attesi				■						
Attivazione delle azioni definite, in accordo con le risorse gradualmente disponibili				■						
Misura dei risultati man mano raggiunti, valutazione e critica					■	■	■	■	■	■
Introduzione delle azioni correttive e migliorative						■	■	■	■	■