

RILEVAZIONE DEI FABBISOGNI FORMATIVI FONDIMPRESA AVVISO 5/2015 Settoriale Alimentare

(Si prevede che il periodo di realizzazione dei corsi sarà da aprile 2016 a dicembre 2016)

Da restituire a Cisita Parma (fax 0521 226501 o oppici@cisita.parma.it) entro e non oltre il **16 Novembre 2015**

Ragione Sociale Azienda: _____ Codice fiscale: _____ Matricola Inps : _____

Contratto CCNL applicato: _____ Codice Ateco - ISTAT 2007: _____ Dimensione¹: Micro PI MI GI

N. dei dipendenti _____ [di cui: Operai: _____ Impiegati: _____ Quadri: _____ Dirigenti: _____]	Appartenenza a Reti o Consorzi: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
---	---

Partecipazione a precedenti Avvisi Fondimpresa Conto di Sistema (compresi avvisi con contributo aggiuntivo) dopo 01/01/ 2007: SI NO

Possesso di Firma digitale del Legale Rappresentante: SI NO Presenza di RSU/RSA in Azienda: SI NO

Credenziali per l'accesso all'Area Riservata di Fondimpresa: Login: _____ PW: _____

Referente Aziendale: Nome e Cognome: _____ Tel: _____ E-mail : _____

FATTURATO 2014: _____ (mln di €) %fatturato da vendite del prodotto principale: _____% % per area geografica: Italia _____ %EU _____ %Mondo _____ %

Previsione RISULTATO Esercizio 2015: <input type="checkbox"/> in Crescita <input type="checkbox"/> Stabile <input type="checkbox"/> in Diminuzione	INVESTIMENTI previsti nel 2016: <input type="checkbox"/> in Crescita <input type="checkbox"/> Stabili <input type="checkbox"/> in Diminuzione
---	---

PRINCIPALE STRATEGIA COMPETITIVA RISPETTO ALLA CONCORRENZA (crociare un'opzione):	<i>Conseguire una struttura di COSTI più bassa</i>	<i>Offrire una maggiore DIFFERENZIAMENTO di prodotti/servizi (maggior valore per il cliente)</i>
<i>Servire un mercato più AMPIO (per tipologia di clienti e/o ampiezza geografica)</i>	<input type="checkbox"/> Leadership di costo	<input type="checkbox"/> Differenziazione
<i>Servire un mercato più RISTRETTO (per tipologia di clienti e/o ampiezza geografica)</i>	<input type="checkbox"/> Nicchia con focus sul minor prezzo per il cliente	<input type="checkbox"/> Nicchia con focus sulla personalizzazione per il cliente

¹Parametri comunitari dimensione d'impresa (autonoma): MICRO: meno di 10 dipendenti + Fatturato annuo e/o Totale di bilancio annuo fino a 2 ml di €; PICCOLA: meno di 50 dipendenti + Fatturato annuo e/o Totale di bilancio annuo fino a 10 ml di €; MEDIA: meno di 250 dipendenti + Fatturato annuo fino a 50 ml di € Totale di bilancio annuo fino a 43 ml di €; GRANDE: 250 dipendenti e oltre + Fatturato annuo: 50 mln € e oltre E Totale di bilancio annuo 43 mln €. Se l'impresa NON è autonoma (poiché detiene il capitale o i diritti di voto di altre imprese per il 25% e oltre, oppure poiché il suo capitale o diritti di voto sono detenuti per il 25% o più da altre imprese) il calcolo dei parametri dimensionali deve tenere conto anche degli effettivi e delle soglie finanziarie delle altre imprese (secondo una proporzione che riflette la % di partecipazione per le "associate" e per il 100% dei dati per le "collegate").

AREA TEMATICA DELLA FORMAZIONE RICHIESTA: DOVE SI CONCENTRA IL GAP DI COMPETENZE DA COLMARE CON LA FORMAZIONE?

QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI (miglioramento delle tecniche di produzione e di offerta del servizio)

INNOVAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE
(Applicazione di nuovi modelli organizzativi nelle pratiche commerciali, nell'organizzazione del luogo di lavoro o nelle relazioni esterne di un'impresa).
N.B.: saranno accolte richieste solo per max 20% delle ore complessive del Piano Formativo

DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI (introduzione di tecnologie ICT e automazione)

INTERNAZIONALIZZAZIONE
(nuova penetrazione e/o miglioramento della presenza attiva sui mercati esteri)

MOTIVAZIONE DELLA RICHIESTA

N.B. in caso si identifichino più aree, descrivere il programma di sviluppo correlato a ciascuna, oppure giustificare l'unitarietà del programma rispetto a più aree identificate.

Quali sono gli obiettivi di sviluppo competitivo che l'azienda si è data nell'area?

Quale programma di interventi (formativi e non) si prevede di attuare per raggiungere gli obiettivi?

Quali debolezze strutturali e quali gap di competenze attualmente riscontrabili potranno essere ridotti/migliorati col programma degli interventi?

Quali sono i vantaggi attesi dall'azienda al termine del programma?

Quali sono le tecnologie, le tecniche o le metodologie coinvolte nel programma?

Quali investimenti (tipologia e importo) sono dedicati al programma?

Quali sono i tempi di attuazione previsti e l'avanzamento attuale del programma?

AREA TEMATICA: QUALIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PRODOTTI

AZIONI FORMATIVE AZIENDALI Si realizzano presso la sede dell'Azienda Condizione necessaria: Min 4 lavoratori coinvolti per ciascuna azione formativa	Caratteristiche della formazione		Caratteristiche dei partecipanti		
	Durata (selezionare)	Livello ² richiesto: B= Base A= Avanzato S= Specialistico	N° totale lavoratori coinvolti	Aree di lavoro e Ruolo ³	Fabbisogno ⁴ in ingresso alla formazione: R= Riqualificazione A= Aggiornamento I= Innovazione
A1 Programmazione della Produzione e Controllo Statistico di Processo	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A2 Efficientamento degli impianti di food processing: ottimizzazione e monitoraggio in base alla norma UNI CEI EN ISO 50001:2011	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A3 Sicurezza Alimentare: standard BRC, IFS, ISO 22000	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A4 Gestione logistica di linee complete con riferimento alla rintracciabilità di prodotto	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A1 HACCP: la valutazione qualitativa di rischi e pericoli	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A2 Metodi innovativi di validazione della pulibilità, sanificabilità e a-setticità delle apparecchiature	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A3 La diagnostica analitica degli alimenti: analisi sensoriale, analisi reologica, imaging analysis, etc.	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A4 Il reimpiego delle acque nella produzione alimentare: fit for use e recupero di acque trattate	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A5 La valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti nella filiera agro-alimentare	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A6 Le Biotecnologie per lo sviluppo di nuovi prodotti	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A7 Nuovi materiali e soluzioni tecnologiche per il packaging alimentare: materiali ecocompatibili, attivi e intelligenti	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A8 Funzionalizzazione di ingredienti e Componenti Nutraceutici	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A9 Ottimizzazione della formulazione e comprensione dell'effetto del processo produttivo sul prodotto	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A10 Classificazione, etichettatura e imballaggio dei preparati e delle sostanze pericolose (regolamento CLP)	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A11 Nuove tecnologie per la riduzione del danno termico (alte pressioni di omogeneizzazione, campi elettrici pulsati, cold plasma)	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A12 Modelli di microbiologia predittiva e i composti antimicrobici naturali per ottimizzare i trattamenti tradizionali e ridurre i conservanti	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A13 L'approccio LCA e valutazione dell'impronta ecologica del prodotto alimentare: Carbon, Water, Ecological footprint	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
A14 ALTRO (Specificare azione formativa)	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				

²Livello Base: formazione con contenuti/insegnamenti di carattere generale o comunque mirati a fornire o aggiornare conoscenze e/o competenze essenziali per lo svolgimento dell'attività lavorativa; Livello Avanzato: con contenuti/insegnamenti ad elevata qualificazione o innovazione in relazione alle tematiche trattate e/o rispetto a metodologie e processi lavorativi dei partecipanti; Livello Specialistico: con contenuti/insegnamenti mirati a perfezionare in maniera significativa le conoscenze e le competenze dei lavoratori coinvolti sulle tematiche trattate, e/o rispetto a metodologie e processi lavorativi dei partecipanti.

³(AC: AMMINISTRAZIONE / CONTROLLO –AQ: ACQUISTI - CMK: COMUNICAZIONE / MARKETING - RS:RICERCA / SVILUPPO -PR:PROGETTAZIONE - P:PRODUZIONE - LM:LOGISTICA/MAGAZZINO – V:VENDITE; SI:SISTEMI INFORMATIVI – Q: QUALITA' – RU: RISORSE UMANE – SM: SICUREZZA / MANUTENZIONE)

⁴R (Riqualificazione) = bisogno di acquisizione iniziale di un nuovo sapere professionale per supportare il passaggio verso una diversa area di attività in azienda; A (Aggiornamento) = bisogno di acquisizione ricorrente di un sapere professionale di adeguamento all'evoluzione della propria area di attività in azienda; I (Innovazione) = bisogno di acquisizione di un sapere professionale innovativo per contribuire, dalla propria area di attività, allo sforzo di innovazione competitiva dell'azienda.

AZIONI FORMATIVE INTERAZIENDALI: si realizzano presso CISITA Prevedono la condivisione dell'iniziativa con i lavoratori di altre aziende	Durata	Livello			
A15 La gestione della supply-chain nel settore agroalimentare: identificazione automatica, standard condivisi e automazione logistica	24 H <input type="checkbox"/>	Specialistico			
A16 Valutare le prestazioni sensoriali di un prodotto: profilazione descrittiva mediante tecniche strumentali e sensoriali combinate	24 H <input type="checkbox"/>	Avanzato			
A17 Strategie per il controllo della contaminazione da micotossine dei prodotti di carne stagionata (Filiera Carne e Prosciutti)	24 H <input type="checkbox"/>	Avanzato			
A18 Controllo e gestione delle acque di scarico, affluenti e scarti nella filiera del prosciutto	24 H <input type="checkbox"/>	Avanzato			
A19 Biotecnologie industriali innovative: caratterizzazione e differenziazione del prodotto mediante probiotici e molecole ad attività antimicrobica	24 H <input type="checkbox"/>	Avanzato			
A20 Il miglioramento qualitativo dei prodotti della caseificazione: migliorare caratteristiche organolettiche, sicurezza e shelf-life	24 H <input type="checkbox"/>	Avanzato			
A21 La certificazione della catena di fornitura dell'olio di palma	16 H <input type="checkbox"/>	Specialistico			
A22 Ottimizzazione e validazione di trattamenti termici mediante tecniche di modellizzazione CFD (Computational Fluid Dynamics)	24 H <input type="checkbox"/>	Avanzato			

AREA TEMATICA: INNOVAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE

AZIONI FORMATIVE AZIENDALI Si realizzano presso la sede dell'Azienda Condizione necessaria: Min 4 lavoratori coinvolti per ciascuna azione formativa	Caratteristiche della formazione		Caratteristiche dei partecipanti		
	Durata (selezionare)	Livello ⁵ richiesto: B= Base A= Avanzato S= Specialistico	N° totale lavoratori coinvolti	Aree di lavoro e Ruolo ⁶	Fabbisogno ⁷ in ingresso alla formazione: R= Riqualificazione A= Aggiornamento I= Innovazione
B1 La risk analysis nel settore alimentare: metodologie quantitative e strumenti previsionali per la valutazione e la gestione del rischio	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
B2 Il Sistema di Gestione della Qualità nel settore alimentare ai sensi della UNI EN 9001:2015: risk-based thinking	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
B3 Lean Thinking e Riorganizzazione Aziendale	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
B4 Metodi per la valorizzazione del servizio post vendita: customer satisfaction	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
B5 CRM: strategia organizzativa e commerciale di relazione con la domanda di mercato	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
B6 Competenze organizzativo-relazionali e soluzioni tecnologiche per la condivisione di conoscenza all'interno dell'organizzazione	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
B7 Team working e team building nelle pratiche organizzative orientate all'innovazione	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
B8 Il community management: la gestione di comunità professionali di clienti, consumatori e fornitori	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
B9 Smart Working: nuove soluzioni tecnologiche e organizzative per l'incremento della produttività nel lavoro	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
B10 ALTRO (Specificare azione formativa)	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
AZIONI FORMATIVE Interaziendali: si realizzano presso CISITA Prevedono la condivisione dell'iniziativa con i lavoratori di altre aziende	Durata	Livello			
B11 Project Management: corso di preparazione alla certificazione PMP® (Project Management Professional)	40 H <input type="checkbox"/>	Specialistico			
B12 La qualificazione di auditor interno dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: UNI EN ISO 22000:2005, BRC-IFS, UNI EN ISO 22005: 2008 e standard extraeuropei (FDA, Kosher, Halal, Gost)	56 H <input type="checkbox"/>	Specialistico			
B13 La certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza della filiera agroalimentare: Global G.A.P. (Good Agricultural Practice) e FSSC 22000 (produzione alimenti e packaging)	24 H <input type="checkbox"/>	Specialistico			
B14 Food design & storytelling del cibo: progettare e comunicare le forme, i colori e le combinazioni di sapori e odori degli alimenti	24 H <input type="checkbox"/>	Specialistico			

⁵ Livello Base: formazione con contenuti/insegnamenti di carattere generale o comunque mirati a fornire o aggiornare conoscenze e/o competenze essenziali per lo svolgimento dell'attività lavorativa; Livello Avanzato: con contenuti/insegnamenti ad elevata qualificazione o innovazione in relazione alle tematiche trattate e/o rispetto a metodologie e processi lavorativi dei partecipanti; Livello Specialistico: con contenuti/insegnamenti mirati a perfezionare in maniera significativa le conoscenze e le competenze dei lavoratori coinvolti sulle tematiche trattate, e/o rispetto a metodologie e processi lavorativi dei partecipanti.

⁶ (AC: AMMINISTRAZIONE / CONTROLLO –AQ: ACQUISTI - CMK: COMUNICAZIONE / MARKETING - RS:RICERCA / SVILUPPO -PR:PROGETTAZIONE - P:PRODUZIONE - LM:LOGISTICA/MAGAZZINO – V:VENDITE; SI:SISTEMI INFORMATVI – Q: QUALITA' – RU: RISORSE UMANE – SM: SICUREZZA / MANUTENZIONE)

⁷ R (Riqualificazione) = bisogno di acquisizione iniziale di un nuovo sapere professionale per supportare il passaggio verso una diversa area di attività in azienda; A (Aggiornamento) = bisogno di acquisizione ricorrente di un sapere professionale di adeguamento all'evoluzione della propria area di attività in azienda; I (Innovazione) = bisogno di acquisizione di un sapere professionale innovativo per contribuire, dalla propria area di attività, allo sforzo di innovazione competitiva dell'azienda.

AREA TEMATICA: DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI

AZIONI FORMATIVE AZIENDALI Si realizzano presso la sede dell'Azienda Condizione necessaria: Min 4 lavoratori coinvolti per ciascuna azione formativa	Caratteristiche della formazione		Caratteristiche dei partecipanti		
	Durata (selezionare)	Livello ⁸ richiesto: B= Base A= Avanzato S= Specialistico	N° totale lavoratori coinvolti	Aree di lavoro e Ruolo ⁹	Fabbisogno ¹⁰ in ingresso alla formazione: R = Riqualificazione A= Aggiornamento I= Innovazione
C1 La pianificazione digitale delle risorse d'impresa: soluzioni ERP per vendite, acquisti, gestione magazzino, contabilità e produzione	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C2 Tecniche di web marketing e social media	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C3 Sensori, reti M2M e controlli per la riconfigurazione rapida dei sistemi produttivi integrati e il monitoraggio continuo dei parametri di lavorazione	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C4 Cloud Computing: l'archiviazione, l'elaborazione e la trasmissione di dati mediante servizi Internet a richiesta e su misura	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C5 Il workflow documentale digitalizzato: firma digitale, gestione automatica dei documenti, storage sicuri e data capturing	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C6 Customer Relationship Management operativo, analitico e collaborativo della relazione con i clienti (database, service e multicanalità di contatto)	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C7 Diagnostica remota e metodiche di manutenzione predittiva finalizzate al mantenimento nel tempo della funzionalità degli impianti	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C8 La gestione integrata e multicanale del lavoro mobile, flessibile e "ubiquo" dei dipendenti aziendali	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C9 La Business Intelligence applicata: data warehouse, data mining e analytics per la gestione di grandi quantità di dati (big data)	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C10 La PCR digitale (Reazione a Catena della Polimerasi) per la diagnostica di contaminanti e OGM modificati in materie prime e prodotti alimentari	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C11 L'impatto della tecnologia RFID, Qr Code, tag Nfc e sensoristica avanzata su tracciabilità, sostenibilità e comunicazione al consumatore	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
C12 ALTRO (Specificare azione formativa) _____	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
AZIONI FORMATIVE INTERAZIENDALI: si realizzano presso CISITA Prevedono la condivisione dell'iniziativa con i lavoratori di altre aziende	Durata	Livello			
C13 Smart logistics ed etichette intelligenti per il monitoraggio di temperatura e ciclo del freddo lungo la catena di fornitura	24 H <input type="checkbox"/>	Avanzato			
C14 Sicurezza informatica: proteggere le attività operative di fabbrica e garantire il cliente/consumatore	24 H <input type="checkbox"/>	Base			
C15 Strategie di SEO e di SEM per migliorare il posizionamento delle pagine di un sito web sui motori di ricerca	24 H <input type="checkbox"/>	Base			
C16 La tecnologia 3D alimentare: stampa di piatti pronti da alimenti naturali e di strutture di lievito con organismi viventi	8 H <input type="checkbox"/>	Specialistico			

⁸Livello Base: formazione con contenuti/insegnamenti di carattere generale o comunque mirati a fornire o aggiornare conoscenze e/o competenze essenziali per lo svolgimento dell'attività lavorativa; Livello Avanzato: con contenuti/insegnamenti ad elevata qualificazione o innovazione in relazione alle tematiche trattate e/o rispetto a metodologie e processi lavorativi dei partecipanti; Livello Specialistico: con contenuti/insegnamenti mirati a perfezionare in maniera significativa le conoscenze e le competenze dei lavoratori coinvolti sulle tematiche trattate, e/o rispetto a metodologie e processi lavorativi dei partecipanti.

⁹(AC: AMMINISTRAZIONE / CONTROLLO –AQ: ACQUISTI - CMK: COMUNICAZIONE / MARKETING - RS:RICERCA / SVILUPPO -PR:PROGETTAZIONE - P:PRODUZIONE - LM:LOGISTICA/MAGAZZINO – V:VENDITE; SI:SISTEMI INFORMATIVI – Q: QUALITA' – RU: RISORSE UMANE – SM: SICUREZZA / MANUTENZIONE)

¹⁰R (Riqualificazione) = bisogno di acquisizione iniziale di un nuovo sapere professionale per supportare il passaggio verso una diversa area di attività in azienda; A (Aggiornamento) = bisogno di acquisizione ricorrente di un sapere professionale di adeguamento all'evoluzione della propria area di attività in azienda; I (Innovazione) = bisogno di acquisizione di un sapere professionale innovativo per contribuire, dalla propria area di attività, allo sforzo di innovazione competitiva dell'azienda.

C17 La gestione dei food data nei sistemi di cooking cognitivo per la formulazione di nuovi prodotti per il consumatore globale	16 H <input type="checkbox"/>	Specialistico			
---	-------------------------------	---------------	--	--	--

AREA TEMATICA: INTERNAZIONALIZZAZIONE

AZIONI FORMATIVE AZIENDALI Si realizzano presso la sede dell'Azienda Condizione necessaria: Min 4 lavoratori coinvolti per ciascuna azione formativa	Caratteristiche della formazione		Caratteristiche dei partecipanti		
	Durata (selezionare)	Livello ¹¹ richiesto: B= Base A= Avanzato S= Specialistico	N° totale lavoratori coinvolti	Aree di lavoro e Ruolo ¹²	Fabbisogno ¹³ in ingresso alla formazione: R = Riqualificazione A= Aggiornamento I= Innovazione
F1 Business Plan per lo sviluppo nei mercati esteri: dall'idea all'attuazione	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F2 Focus Paese Obiettivo (a scelta): occasioni di business, barriere agli scambi commerciali, specifici aspetti doganali, peculiarità legali e fiscali	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F3 Tecnica del commercio Internazionale: contrattualistica, sistemi di pagamento e assicurazione di merci e prodotti	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F4 Normativa IVA transfrontaliera e territorialità dell'imposta negli acquisti e vendite di beni e servizi tra paesi diversi (UE ed extra-UE)	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F5 Import/export di merci e prodotti: libero scambio e diritto di transito all'interno dell'UE e le banche dati sull'accesso ai mercati Extra-UE	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F6 I trasporti e le spedizioni internazionali: contratto di trasporto e normativa doganale	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F7 Vendite internazionali e termini di resa delle merci (INCOTERMS 2010)	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F8 Origine delle merci non preferenziale (made in di prodotti interamente originari e lavorazione sostanziale) e preferenze daziarie tra paesi	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F9 Cessioni e acquisti intracomunitari di beni e dei servizi: modelli Intrastat 2015 di controllo fiscale e statistiche (presentazione telematica)	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F10 Denominazione d'origine (DOP, IGT, STG), marchi collettivi e pubblici per la valorizzazione della qualità	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F11 Internazionalizzare in rete: contratti di rete, consorzi export e partecipazioni a fiere internazionali	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
F12 ALTRO (Specificare azione formativa) _____	16 H <input type="checkbox"/> / 32 H <input type="checkbox"/>				
AZIONI FORMATIVE INTERAZIENDALI: Si realizzano presso CISITA Prevedono la condivisione dell'iniziativa con i lavoratori di altre aziende	Durata	Livello			
F13 Business English e microlingua di settore- (Livello CEFR A1 - A2)	40 H <input type="checkbox"/>	Base			
F14 Business English e microlingua di settore (Livelli CEFR B1 e B2)	40 H <input type="checkbox"/>	Base			
F15 Business English e microlingua di settore (Livello CEFR C1 e C2)	40 H <input type="checkbox"/>	Base			
F16 Il contratto di mandato per l'internazionalizzazione	24 H <input type="checkbox"/>	Base			

¹¹ Livello Base: formazione con contenuti/insegnamenti di carattere generale o comunque mirati a fornire o aggiornare conoscenze e/o competenze essenziali per lo svolgimento dell'attività lavorativa; Livello Avanzato: con contenuti/insegnamenti ad elevata qualificazione o innovazione in relazione alle tematiche trattate e/o rispetto a metodologie e processi lavorativi dei partecipanti; Livello Specialistico: con contenuti/insegnamenti mirati a perfezionare in maniera significativa le conoscenze e le competenze dei lavoratori coinvolti sulle tematiche trattate, e/o rispetto a metodologie e processi lavorativi dei partecipanti.

¹² (AC: AMMINISTRAZIONE / CONTROLLO –AQ: ACQUISTI - CMK: COMUNICAZIONE / MARKETING - RS:RICERCA / SVILUPPO -PR:PROGETTAZIONE - P:PRODUZIONE - LM:LOGISTICA/MAGAZZINO – V:VENDITE; SI:SISTEMI INFORMATVI – Q: QUALITA' – RU: RISORSE UMANE – SM: SICUREZZA / MANUTENZIONE)

¹³ R (Riqualificazione) = bisogno di acquisizione iniziale di un nuovo sapere professionale per supportare il passaggio verso una diversa area di attività in azienda; A (Aggiornamento) = bisogno di acquisizione ricorrente di un sapere professionale di adeguamento all'evoluzione della propria area di attività in azienda; I (Innovazione) = bisogno di acquisizione di un sapere professionale innovativo per contribuire, dalla propria area di attività, allo sforzo di innovazione competitiva dell'azienda.

F17 Country analysis, stima dei potenziali di mercato all'estero e strumenti di supporto alle decisioni di marketing internazionale	24 H <input type="checkbox"/>	Avanzato			
F18 Pianificare l'outsourcing di un ufficio commerciale estero	24 H <input type="checkbox"/>	Base			
F19 La valutazione strategica dell'investimento diretto estero a fronte della mobilità dei fattori della produzione	24 H <input type="checkbox"/>	Specialistico			

DATI RIEPILOGATIVI LAVORATORI COINVOLTI IN FORMAZIONE *N.B. se un dipendente partecipa a più azioni formative deve essere conteggiato una sola volta*

+Totale lavoratori coinvolti N° _____	Di cui Operai	Di cui Impiegati	Di cui Quadri
	Di cui Donne	Di cui Stranieri o con Età superiore a 50 anni o Sospesi¹⁴	Di cui giovani¹⁵ di età 18 - 29 anni

EVENTUALI INDICAZIONI PER LA PERSONALIZZAZIONE IN AZIENDA DELLA FORMAZIONE RICHIESTA (Azioni formative aziendali)

¹⁴Cassa integrazione o Contratti di solidarietà

¹⁵Dipendenti con tutte le tipologie contrattuali compreso l'apprendistato ad esclusione dei contratti a progetto