

La partnership Unioncamere – Re.N.Is.A.

Unioncamere e Re.N.Is.A. hanno stipulato un protocollo di intesa finalizzato a "instaurare un rapporto di collaborazione, basato sulla realizzazione e diffusione delle più efficaci e innovative esperienze di formazione e orientamento al lavoro e alle professioni, creazione di nuove imprese e internazionalizzazione, analisi dei fabbisogni professionali delle imprese e certificazione delle competenze acquisite in contesti non formali, al fine di sostenere e promuovere attività di raccordo tra mondo della scuola e mondo delle imprese del settore agroalimentare, con l'obiettivo di ridurre il mismatch di competenze".

In particolare, anche attraverso il presente percorso, Unioncamere e Re.N.Is.A. investono nella sperimentazione di un modello condiviso di certificazione delle competenze e nel parallelo rafforzamento delle esperienze legate alla promozione dell'imprenditorialità, promuovendo la coprogettazione in un percorso formativo ed esperienziale basato sull'innovazione della filiera agricola/agroalimentare e delle competenze connesse.





Le finalità

Il percorso intende sviluppare e certificare competenze per il futuro nella filiera agricola/agroalimentare, puntando sulla generazione di soluzioni innovative basate sulle idee e sulle stesse competenze dei giovani, al fine di costruire una sempre più stretta collaborazione scuola-impresa per il lavoro, l'innovazione e la crescita (dei giovani, delle imprese e del territorio).

Attraverso un impiego integrato dei tre framework europei delle competenze (EntreComp, GreenComp e DigComp), si investe sulla creatività e sulla produzione di idee, incrementando le capacità manageriali dei giovani tecnici e accrescendo il coinvolgimento del sistema imprenditoriale interessato ad adottare competenze e idee per lo sviluppo.

Partendo dai risultati del Sistema Informativo Excelsior che mette al centro sia le competenze per le transizioni, digitale e green, che quelle legate alla creatività e alla capacità di trovare soluzioni innovative, il percorso non solo intende puntare sull'identificazione e la certificazione delle competenze per agevolare la transizione scuola-lavoro, ma vuole promuovere e sostenere l'imprenditorialità innovativa delle giovani generazioni.





INNOVAZIONE E COMPETENZE PER IL FUTURO



IN SINTESI: SCUOLE POLO DI INNOVAZIONE PER IL FUTURO

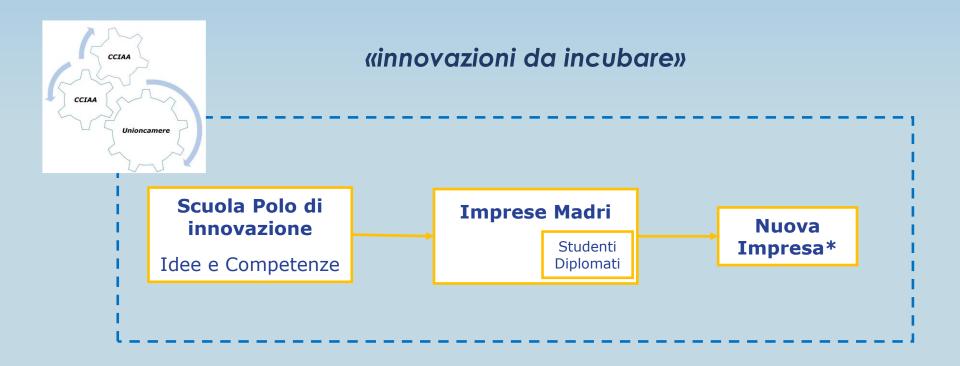


^{*} Da intendersi anche come ramo di impresa o nuova area di attività con le competenze al centro.





IN SINTESI: SCUOLE POLO DI INNOVAZIONE PER IL FUTURO



* Da intendersi anche come ramo di impresa o nuova area di attività con le competenze al centro.





DUE ARTICOLAZIONI PER L'INNOVAZIONE

INNOVAZIONE
GREEN/CIRCOLARE
PER LA FILIERA
AGRICOLA/AGROALIMENTARE

INNOVAZIONE E
IMPRENDITORIALITÀ
NELLA COMMERCIALIZZAZIONE
PER LA FILIERA
AGRICOLA/AGROALIMENTARE





DUE GRUPI DI COMPETENZE PER L'INNOVAZIONE

INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITÀ NELLA COMMERCIALIZZAZIONE

- 1.1. Definire nuovi modelli di business / di produzione per la filiera agricola/agroalimentare. (EntreComp)
- 1.3. Definire strategie di marketing per la filiera agricola/agroalimentare. (EntreComp)
- 1.4. Implementare strategie di marketing per la filiera agricola/agroalimentare. (EntreComp)
- 2.1. Realizzare la valutazione di interventi di trasformazione green/circolare. (GreenComp)
- 3.1. Conoscenza e utilizzo dei sistemi di gestione della base di dati. (DigComp)
- 3.6. Utilizzo in modo creativo delle tecnologie digitali. (DigComp)

INNOVAZIONE GREEN/CIRCOLARE

- 1.1. Definire nuovi modelli di business / di produzione per la filiera agricola/agroalimentare. (EntreComp)
- 2.1 Realizzare la valutazione di interventi di trasformazione green/circolare. (GreenComp)
- 2.2. Pianificare interventi di trasformazione green/circolare. (GreenComp)
- 2.4. Effettuare l'erogazione di informazioni sulle tematiche ambientali. (GreenComp)
- 3.1. Conoscenza e utilizzo dei sistemi di gestione della base di dati. (DigComp)
- 3.6. Utilizzo in modo creativo delle tecnologie digitali. (DigComp)





LA NUOVA ARTICOLAZIONE (80 ore di attività)



Formazione e-learning asincrona INNOVAZIONE «EntreComp»

9 ore

Formazione
e-learning asincrona
ECOLOGICA
«GreenComp»

3 ore

Formazione
e-learning asincrona
DIGITALE
«DigComp»

3 ore

Project Work «Innovazione e modelli di business per l'agroalimentare»

65 ore

Certificazione delle competenze

TEST INTERMEDI DEDICATI AI SINGOLI ARGOMENTI CON CONTESTUALE RILASCIO DI BADGE





Formazione E-learning Asincrona (15 ore)

Formazione
e-learning asincrona
INNOVAZIONE
«EntreComp»

9 ore

ENTRECOMP

- Design Thinking 2 ore
- Business model 2 ore
- Business Plan 4 ore
- Pitch 1 ora

Formazione
e-learning asincrona
ECOLOGICA
«GreenComp»

3 ore

GREENCOMP

- Economia Circolare 2 ore
- Spreco alimentare 1 ore

Formazione e-learning asincrona DIGITALE «DigComp»

3 ore

DIGCOMP

- Innovazione 4.0 e agroalimentare 2 ore
- Intelligenza artificiale e agroalimentare 1 ore

FRUIZIONE INDIVIDUALE ASINCRONA DA PARTE DEGLI STUDENTI UTILE ANCHE ALL'OTTENIMENTO DI SINGOLI BADGE DEDICATI E POSSIBILITÀ DI UTILIZZARE I CONTENUTI IN CLASSE PER GLI OPPORTUNI APPROFONDIMENTI.

TEST INTERMEDI DEDICATI AI SINGOLI ARGOMENTI CON CONTESTUALE RILASCIO DI BADGE







Project Work
«Innovazione e modelli di
business per
l'agroalimentare»

65 ore

☐ ORGANIZZAZIONE DEL PROJECT WORK

Il project work ha l'obiettivo di accompagnare gli studenti nella progettazione collaborativa di un'idea innovativa (Studio di fattibilità, Business Model, Business Plan), attraverso un percorso esperienziale basato su problem solving, design thinking e approccio imprenditoriale. L'esperienza integra metodologie come il Design Thinking e strumenti come il Business Model Canvas per la strutturazione dell'idea, connettendo l'attività all'innovazione digitale e green.

Il project work può essere integrato in vari contesti, adattandosi alle risorse e alle opportunità del territorio:

- curriculare: integrato nelle ore disciplinari,;
- con azienda partner: sviluppo su commessa di innovazione;
- In FSL: svolto presso aziende o enti esterni, con modalità intensiva.





Project Work (65 ore) 2/2

Project Work
«Innovazione e modelli di
business per
l'agroalimentare»

65 ore

□ IL RAPPORTO CON LE IMPRESE

- Il coinvolgimento dell'impresa può avvenire secondo diverse modalità, con la stipula di convenzioni FSL / tirocini formativi, con la partecipazione diretta in aula attraverso incontri tecnici, mentoring, co-progettazione e testimonianze oppure con attività integrative come visite aziendali, workshop e giornate di orientamento all'innovazione.
- Le due varianti del modello di «Scuola Polo di Innovazione», «Adozioni innovative per le Imprese Madri» e «Innovazioni da incubare», possono essere attivate all'interno di un Project Work scolastico strutturato in sinergia con imprese del territorio, valorizzando la flessibilità delle forme di collaborazione previste dal sistema FSL e da altri strumenti di cooperazione Scuola-Impresa.
 - Nel caso dell'Adozione innovativa, l'impresa partner fornisce un brief o una richiesta di innovazione, mentre la scuola come Polo di innovazione costruisce un progetto di risposta all'interno del project work.
 - Nel caso delle **Innovazioni da incubare**, l'idea progettuale nasce dalla scuola e viene poi presentata a imprese interessate a collaborare o incubare il progetto stesso.

In entrambi i casi, il project work può essere riconosciuto come attività FSL, integrato nella programmazione scolastica o svolto in modalità extracurricolare, e costituisce un'opportunità concreta per il trasferimento di competenze, il rafforzamento del dialogo territoriale e lo sviluppo dell'imprenditorialità giovanile.





Certificazione delle competenze

Certificazione delle competenze

OBIETTIVO	COSA	COME	SOGLIA MINIMA
CONOSCENZE	Verifica della partecipazione ai moduli formativi proposti.	Piattaforma e-learning con vincoli di fruizione e verifica frequenza.	100% frequenza certificata.
CONOSCENZE	Verifica degli apprendimenti per ciascun modulo formativo.	Piattaforma e-learning con somministrazione test di valutazione degli apprendimenti a rotazione.	Superamento di tutti i test previsti (uno per modulo formativo) con soglia 70%.
ABILITÀ	Verifica produzione del PROGETTO DI INNOVAZIONE con caratteristiche e vincoli indicati.	Analisi della produzione e degli allegati richiesti, caricati e indicizzati in Certifica Competenze Raccolta, da parte del docente tutor in stretta sinergia con il tutor esterno se presente, della scheda di valutazione dell'apporto generato nella produzione.	Griglia di valutazione attribuita alle Camere di commercio.





Punti di forza e priorità

- FORMAZIONE ASINCRONA DA GESTIRE DIRETTAMENTE IN LOCO CON PERSONALIZZAZIONE DEI TEMPI E DEI MODI DI FRUIZIONE.
- DIMINUZIONE DELLE ORE COMPLESSIVE DEL PERCORSO, INTEGRANDO LO SVILUPPO DEL PROJECT WORK CON LA PRODUZIONE FINALE.
- COINVOLGIMENTO E FORMAZIONE DEI TUTOR E DEI DOCENTI PER UN INVESTIMENTO CONDIVISO SULLE COMPETENZE IMPRENDITORIALI.
- 4. INVESTIMENTO PREVENTIVO SULLA CO-PROGETTAZIONE INIZIALE PER INDIRIZZARE GLI ESITI ED ESPLORARE IL COINVOLGIMENTO TERRITORIALE.
- 5. INVESTIMENTO PREVENTIVO SULLA CO-PROGRAMMAZIONE PER AGEVOLARE
 LO SVILUPPO NELLA SCUOLE E PER PERMETTERE ALLE CAMERE DI
 COMMERCIO DI MONITORARE E VALORIZZARE I RISULTATI.





Attivazione e programmazione dei percorsi

- Manifestazione di interesse e adesione: dicembre / gennaio
- Attivazione in piattaforma dicembre / gennaio.

	Ipotesi A	Ipotesi B	Ipotesi C
Formazione elearning (individuale con focus in aula)	Gen/Feb	Gen-Apr	Gen-Mag
Sviluppo Project Work e produzione finale	Mar/Giu	Mag-Ago	Set/Dic

Progetto integrato internamente già attivabile

Programmazione estiva integrata con l'impresa Sviluppo su due annualità (e-learning / project work)





