



**CIU – CONFEDERAZIONE
ITALIANA DI UNIONE DELLE
PROFESSIONI INTELLETTUALI**

**SETTORE AGRICOLO -
AGROALIMENTARE**



il Ciclo di Vita del Prodotto e la Sua Qualità



Indice

1. L'azienda
2. Aree di intervento
3. Il Sistema PLM
4. Dalla parte del Prodotto
5. Gestire la Vita del Prodotto
6. Le esigenze del Prodotto
7. I punti critici di controllo
8. L'architettura
9. La formazione



La sempre crescente competitività del mercato agroalimentare, impone alle aziende di incrementare considerevolmente l'efficacia e l'efficienza della propria organizzazione. La capacità di perseguire il continuo miglioramento dei processi, dei prodotti e dei servizi, e di affiancarlo ad una sempre maggiore attenzione ai costi con il massimo livello di semplificazione possibile, determina inevitabilmente il successo di un'azienda e la sua crescita nel tempo.

Una struttura di controllo che abbia riconoscimenti internazionali, imparziali e riconosciuti che permetta alle aziende e di essere visibili e riconosciute per esperienza, competenze qualificate e di migliorare i processi interni, con maggiore coinvolgimento del personale, riduzione significativa dei costi e incremento dei margini, non può far altro che avvantaggiare le aziende che ne ricercano l'intervento soprattutto per quanto attiene le filiere agroalimentari e di produzione e trasformazione biologica .

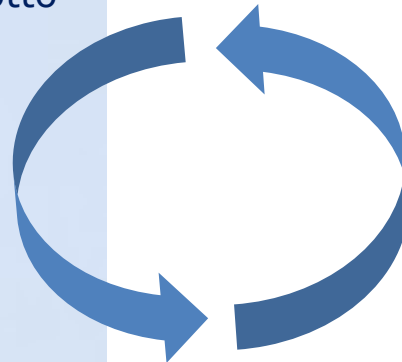
Aree di Intervento

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

- Progettazione e pianificazione attività
- Programmazione della produzione
- Gestione tracciabilità di prodotto
- Gestione Ciclo di Vita del prodotto
- Risorse Umane
- Certificazioni di Sistema
- Certificazioni di Prodotto
- Standardizzazione dei processi
- Piani strategici
- Gestione della Logistica

TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE

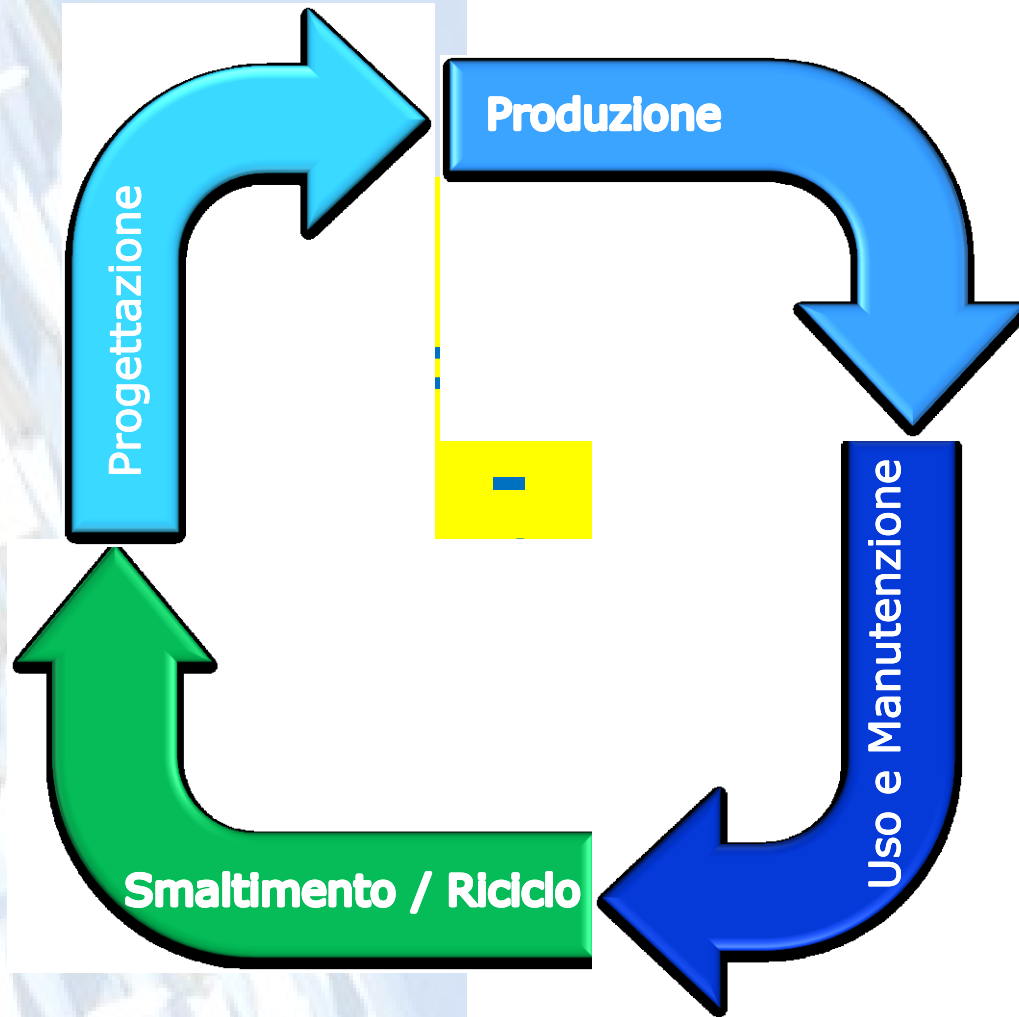
- Sistemi di gestione delle informazioni
- Gestione documentale
- Gestione della modulistica
- Sistemi a supporto organizzativo
- Architettura di Sistemi



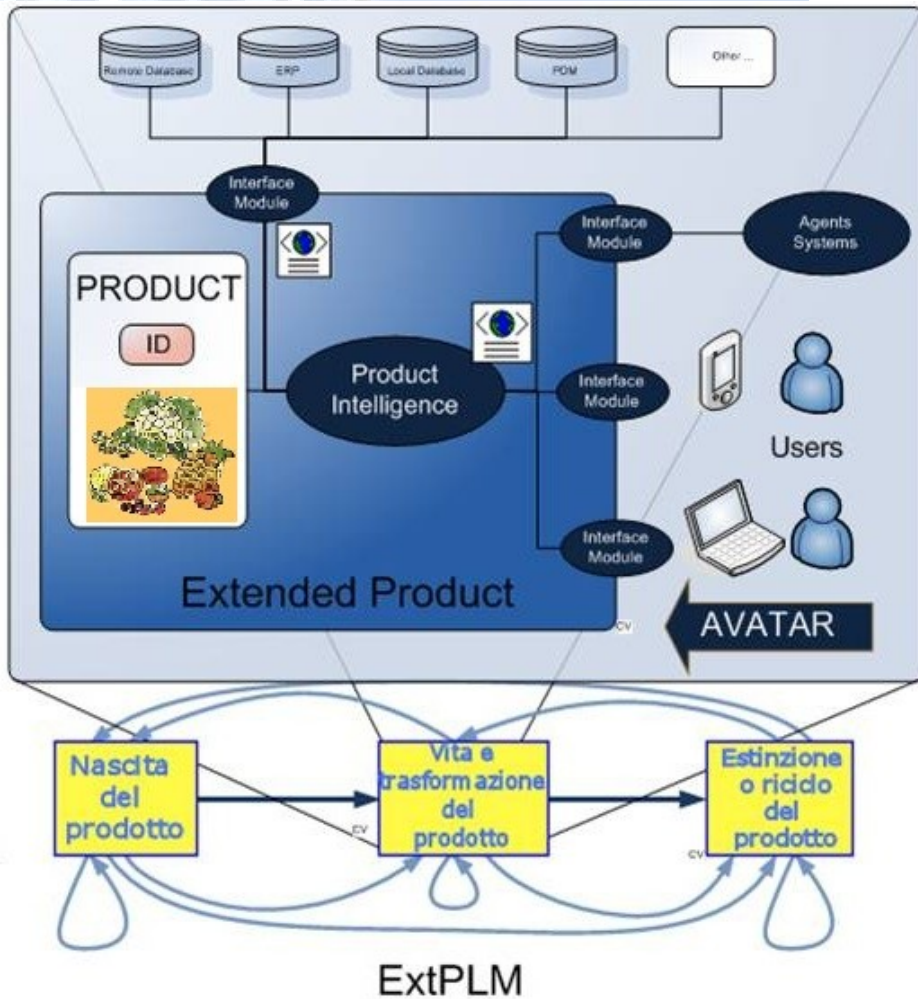
FORMAZIONE

- Management
- Security
- Specializzazione di settore
- Cogenze

Il Sistema PLM



Dalla parte del Prodotto



In azienda il prodotto:

- Segue un **sistema di gestione**;
- È **certificato**;
- È **gestito** nel suo intero ciclo di vita;
- È **identificato** singolarmente
- Si **interfaccia** con gli applicativi aziendali (ERP, CRM, ecc.).

Gestire la vita del prodotto

La Gestione del Ciclo di Vita (PLM)
è una **visione strategica**

- Il prodotto è:
 - sempre più **complesso**
 - sempre più **variabile**
 - arricchito di **servizi**
- Il PLM :
 - **fornisce le informazioni e le tecnologie** per gestire il prodotto
 - eroga i servizi correlati
 - Fa circolare le informazioni tra le fasi del ciclo di vita
 - integra l'intera **catena del valore**



Le esigenze del prodotto

Per una gestione completa del PLM è necessario che il prodotto:

- Sia identificabile in modo univoco, garantendo tracciabilità completa e anticontraffazione
- Registri i dati sulla propria storia
- Registri i dati sul proprio utilizzo
- Possa valutare il proprio stato
- Possa prevedere le problematiche
- Comunichi in modo sincrono o asincrono con la base
- Fornisca i dati all'utilizzatore in modo reattivo o proattivo



I punti critici di controllo

Una gestione del prodotto alimentare efficace controlla e governa:

- a. La tracciabilità completa del prodotto (compatibilità GDO),
- b. La gestione degli ingredienti;
- c. La gestione delle scadenze;
- d. La gestione delle temperature;
- e. I cali di peso e gli scarti di lavorazione;
- f. La gestione delle celle;
- g. La gestione della logistica;
- h. La riduzione dei tempi di gestione dei dati;
- i. L'incremento della precisione;
- j. L'ottimizzazione delle fasi di processo e la schedulazione;
- k. La conoscenza in tempo reale dello stato di avanzamento delle lavorazioni;
- l. La gestione ottimizzata in tempo reale del magazzino;
- m. Il rispetto dei tempi di consegna;
- n. Il protocollo per l'acquisizione ed il mantenimento delle specifiche certificazioni.



L'architettura



La Formazione

Una gestione programmata della formazione permette che:

- a) Gli addetti che eseguano attività che influenzino la qualità del prodotto abbiano la competenza necessaria. Questa competenza deve derivare da un adeguato grado di istruzione, addestramento, abilità ed esperienza;
- b) Siano individuate le esigenze di competenza per il personale che svolga qualunque attività influente sulla qualità della produzione
- c) Sia valutata l'efficacia dell'addestramento fornito
- d) Venga assicurata la consapevolezza da parte del Personale della pertinenza e importanza delle proprie attività e del proprio contributo al raggiungimento degli obiettivi per una produzione di qualità
- e) Siano conservate appropriate registrazioni del grado di istruzione, esperienza, addestramento e qualifica