



REGIONE
PUGLIA



RIPARTI



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

ALLEGATO 32

Procedura n. 32

Titolo: La sicurezza dei lavoratori nel settore agroalimentare: per una filiera etica

Soggetto proponente	Impresa privata
Università degli Studi di Foggia	Denominazione: Olearia Clemente s.r.l
Dipartimento di Giurisprudenza	Sede di svolgimento del progetto: Via Giovanni Agnelli, Manfredonia
Durata periodo di ricerca previsto presso il Dipartimento n. 7 mesi Durata periodo di ricerca previsto all'estero n. 1 mesi	Durata periodo di ricerca previsto presso l'impresa n. 10 mesi
Ambito di ricerca dell'EuropeanResearchCouncil (Livello 1):	Life Sciences
Ambito di ricerca dell'EuropeanResearchCouncil (Livello 2):	Life Sciences
Filiera produttiva regionale:	010 - AGROALIMENTARE
S.S.D.	IUS/07
Responsabile Scientifico	Prof.ssa Madia D'Onghia

Requisiti di ammissione

Possono partecipare alla selezione pubblica indetta per il conferimento dell'Assegno i candidati in possesso dei seguenti requisiti:

- Laurea di secondo livello magistrale o specialistica appartenente alla classe:
LMG/01 o 22/S Giurisprudenza 102/S Teoria e tecniche della normazione e dell'informazione giuridica;



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

ALLEGATO 32

ovvero laurea equiparata conseguita secondo la normativa previgente al D.M. 509/99 o titolo equipollente conseguito all'estero;

- curriculum scientifico-professionale idoneo allo svolgimento delle attività di ricerca di cui al progetto per il quale si concorre.

Valutazione titoli e colloquio

La Commissione si riunirà per la valutazione dei titoli in data 13/06/2022 alle ore 12.00.

I candidati sono convocati per sostenere il colloquio in data **13/06/2022 alle ore 13.00.**

Il colloquio si svolgerà in modalità telematica mediante il seguente link/meet.google.com/yvt-apdo-wya

Descrizione del progetto di ricerca

Il settore agroalimentare rappresenta una delle principali risorse economiche della Puglia ed è il secondo comparto assoluto dell'intero settore manifatturiero italiano. Le industrie agroalimentari configurano un settore particolarmente articolato, dove risulta complesso garantire adeguati livelli di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori per la difficoltà riscontrata nell'effettuare un'attenta valutazione dei rischi e nell'attuare effettive misure di prevenzione. Tali criticità riflettono il disorientamento degli attori della sicurezza all'interno del quadro normativo che si presenta variegato e complesso. Il progetto, per contrastare il grave fenomeno degli incidenti e degli infortuni sui luoghi di lavoro, ma anche per prevenire pregiudizi che possano concretizzarsi in forme di discriminazione e di disuguaglianza rispetto ai lavoratori operanti in altri settori, intende attuare una prevenzione strategica attraverso la costruzione di un virtuoso e innovativo "Sistema di Gestione della Sicurezza" che, da un lato, punti ad aiutare gli attori della filiera produttiva a orientarsi all'interno del quadro normativo e, dall'altro, implementi il welfare aziendale con l'introduzione di azioni mirate ad aumentare il benessere psico-fisico dei lavoratori del settore agroalimentare. L'obiettivo del progetto è ripensare l'organizzazione aziendale della sicurezza attraverso l'innovazione organizzativa e l'applicazione di un efficace Sistema di Gestione per il raggiungimento del c.d. "rischio zero". L'innovativa politica aziendale a rischio zero si consegue, e si mantiene nel tempo, attraverso il sostenimento, da parte dell'impresa, dei soli costi di prevenzione azzerando quelli sociali. Investire in prevenzione, dunque, può rappresentare per le aziende e per il contesto produttivo territoriale, anche un ritorno in termini economici, aumentandone la competitività e i risultati. Per la costruzione del Sistema fondamentale è avere una visione d'insieme di quelli che sono i modelli virtuosi adottati a livello nazionale ed europeo dalle migliori realtà aziendali. Il modello opererà

lungo tre direttrici: -la sicurezza del lavoro; -la responsabilità sociale; -l'innovazione organizzativa. Per garantire la maggiore diffusione nel settore agroalimentare delle politiche di prevenzione occorre creare un luogo di confronto che permetta alle aziende di sviluppare, in un'ottica integrata, soluzioni alle problematiche organizzative, superando, così, un approccio parziale e frammentato. Per questo si prevede la creazione di una "Community", luogo di incontri virtuali, formata dai rappresentanti delle realtà aziendali regionali, volta a far emergere tutte le criticità del sistema e a fornire risposte e soluzioni concrete attraverso la costruzione di un modello di corretti comportamenti che possa rispondere alle esigenze del settore agroalimentare. Strategica risulta pertanto la scelta dell'impresa che deve rappresentare un valido campione su cui sperimentare l'efficacia innovativa del Sistema di Gestione da applicare, successivamente, su larga



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

ALLEGATO 32

scala. L'Olearia Clemente, infatti, gestendo tutte le fasi della filiera produttiva, dalla raccolta all'imbottigliamento, dal controllo qualità al trasporto diretto al consumatore, presenta al suo interno diverse professionalità, rendendo possibile, così, la costruzione di un modello virtuoso e innovativo che individui e classifichi non solo i rischi generali per i lavoratori, ma anche quelli specifici, prevedendo nella valutazione anche l'impatto dei nuovi rischi di natura psico-sociale generati dalla pandemia da Covid-19, attuando delle strategiche misure di prevenzione che configurino delle best practices da applicare a tutto il settore. Per costruire un Sistema di Gestione competitivo con le più virtuose pratiche internazionali nella gestione della sicurezza, la ricerca estenderà il suo campo d'indagine al di fuori del contesto regionale e nazionale, prevedendo un periodo di ricerca all'estero utilizzando la metodologia di benchmark che permetterà, dal confronto con le migliori realtà aziendali estere, di importare le best practices. Il risultato ultimo atteso è la costruzione di un "sistema produttivo alimentare etico" che garantisca non solo la qualità e la sicurezza alimentare, ma anche la sicurezza degli operatori attraverso il recepimento, da parte delle imprese, di linee guida dettagliate, indicate dal manuale esecutivo e dal Sistema di Gestione. In tal modo, per le imprese sarà possibile ottenere la certificazione ISO 45001:2018, che configura un avanzato strumento di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro, chiave di volta per la creazione di un Sistema competitivo di imprese etiche e virtuose, rispondenti agli standard europei. Questa certificazione ancora poco conosciuta e ancor meno rilasciata nel settore agroalimentare regionale, permetterà alle imprese di ampliare la visibilità e il riconoscimento nel mercato da parte di clienti e partner.