

**Articolazione didattica del Corso ITS biennio 2024-2026
"Tecnico Superiore Innovazione della Filiera Olivicola Olearia."
(Acronimo:EVO EXCELLENCE)**

**Sede del Corso: TRANI presso il Polo Museale in Piazza Duomo
Le attività didattiche sono previste in presenza presso la sede di ciascun Corso e si articolano prevalentemente in 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, in orario antimeridiano**

| AREA: | UNITA' FORMATIVA: | ORE | CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA: | Teoria | Pratica | Laboratorio/Visita didattica | di cui Verifica | Annualità |
|---|--|-----|--|--------|---------|------------------------------|-----------------|-----------|
| BASE | Informatica | 25 | <p>Conoscere i concetti di software e hardware, le logiche che sovrintendono al funzionamento di un computer, alla gestione/organizzazione dei file e delle cartelle, all'installazione di driver e all'uso di utility di sistema</p> <p>Saper utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni e per un uso consapevole dei servizi online</p> <p>Saper impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze</p> <p>Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati</p> <p>Saper utilizzare correttamente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi</p> <p>Essere in grado di creare e gestire documenti, elaborare e formattare contenuti complessi, e conoscere ed applicare gli strumenti disponibili (riferimenti, gestione delle funzionalità collaborative, della stampa unione)</p> <p>Saper elaborare e saper revisionare documenti condivisi con altri utenti</p> <p>Saper progettare, creare e gestire cartelle di lavoro complesse, contenenti più fogli di lavoro, collegando tra loro i dati al loro interno, e facendo uso degli strumenti di formattazione disponibili. In presenza di dati complessi e articolati, saper valutare tutti i tipi di grafici e diagrammi disponibili, e generare quelli più adatti allo scopo, formattandoli adeguatamente</p> <p>Saper generare grafici e/o diagrammi personalizzati, salvare ed archiviare con precisione i documenti elaborati, variando le possibili destinazioni e le tipologie di file, a seconda delle necessità e/o delle circostanze</p> <p>Saper progettare e realizzare una presentazione ed i relativi contenuti in maniera efficace, sfruttando le funzionalità di editing a disposizione e che, se correttamente utilizzati, consentono di comunicare al meglio con i destinatari del documento. Saper, quindi, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da trasmettere, condividere e consegnare una presentazione di qualità professionale</p> | 0 | 0 | 25 | 1 | 1 |
| TECNICO PROFESSIONALE - Coltivazione e Produzione Olivicola | Meccanizzazione dell'Oliveto | 25 | <p>Conoscenza delle tecnologie innovative per l'automazione e la gestione informatizzata degli oliveti, migliorando l'efficienza operativa.</p> <p>Abilità nell'implementare tecniche avanzate di raccolta delle olive e metodologie ottimali per il loro trasporto, minimizzando danni e perdite di qualità.</p> | 10 | 15 | 0 | 1 | 1 |
| TECNICO PROFESSIONALE - Trasformazione delle Olive in Olio | Manutenzione degli Impianti, Stoccaggio Conservazione e Confezionamento | 25 | <p>Conoscenza della manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti oleari, nonché nella loro pulizia e sanificazione.</p> <p>Acquisizione delle competenze relative alle tecniche e agli impianti per lo stoccaggio e la conservazione del prodotto finito, e alla gestione dello stoccaggio, imballaggio, spedizione e vendita.</p> | 10 | 15 | 0 | 1 | 1 |
| | Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione | 25 | <p>Conoscenze: norme in materia di smaltimento, riciclo delle acque di vegetazione/sanse fattori di rischio legati al ciclo di produzione al fine di prevenire possibili contaminazioni ambientali tecniche di gestione dei reflui oleari tecniche di riutilizzo e valorizzazione dei sottoprodotti oleari (foglie di olivo, nocciolino, sansa di oliva, acqua di vegetazione)</p> <p>Competenze: gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei reflui di lavorazione gestire i registri e le comunicazioni preventive gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei sottoprodotti conoscere le potenzialità dei sottoprodotti oleari per la valorizzazione alternativa gestire i registri e le comunicazioni preventive</p> | 15 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| | Gestione Documentazione Commerciale e sistemi informativi | 25 | <p>Competenze: Saper utilizzare i software aziendali per la gestione sul portale SIAN Abilità nella gestione della documentazione commerciale attraverso il sistema Sian.</p> <p>Conoscenze: Conoscere il registro dei prodotti olio sul sistema SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale)</p> | 15 | 10 | 0 | 1 | 1 |