

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

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	di cui Verifica	Annualità	Attestati
BASE SPECIFICA	Inglese Tecnico	50	Conoscere terminologia della filiera olivicola, dalla produzione, commercializzazione sino al prodotto finito e le sue caratteristiche. Acquisizione della terminologia appropriata per la comunicazione e valorizzazione dei prodotti aziendali in attività fieristiche e oleoturismo		50		1	2	
TECNICO PROFESSIONALE - Coltivazione e Produzione Olivicola	Meccanizzazione dell'Oliveto	25	Conoscenza delle tecnologie innovative per l'automazione e la gestione informatizzata degli oliveti, migliorando l'efficienza operativa. Abilità nell'implementare tecniche avanzate di raccolta delle olive e metodologie ottimali per il loro trasporto, minimizzando danni e perdite di qualità.	10	15	0	1	1	
	Qualità e Salubrità delle Olive	25	Capacità di monitorare e garantire la qualità e la salubrità delle olive lungo l'intero processo produttivo Conoscenza delle caratteristiche morfologiche e chimiche delle olive (drupa)	10	15	0	1	1	
TECNICO PROFESSIONALE - Trasformazione delle Olive in Olio	Processi Chimici e Biochimici di Estrazione	25	Comprensione dei processi chimici e biochimici coinvolti nel processo di estrazione dell'olio e della loro influenza sulla qualità del prodotto finito. Conoscenza dei claims salutistici e capacità di utilizzarli	15	10	0	1	1	
	Manutenzione degli Impianti, Stoccaggio Conservazione e Confezionamento	25	Conoscenza della manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti oleari, nonché nella loro pulizia e sanificazione. 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.	10	15	0	1	1	
	Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione	25	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) 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	15	10	0	1	1	
	Gestione Documentazione Commerciale e sistemi informativi	25	Competenze: Saper utilizzare i software aziendali per la gestione sul portale SIAN Abilità nella gestione della documentazione commerciale attraverso il sistema Sian. Conoscenze: Conoscere il registro dei prodotti olio sul sistema SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale)	15	10	0	1	1	
TECNICO PROFESSIONALE - Commercializzazione e Marketing	Partecipazione a Concorsi e Guide	25	Conoscere i principali concorsi e guide nazionali ed internazionali dell'olio d'oliva Saper valutare la partecipazione a Concorsi e Guide Saper partecipare a Concorsi e Guide	5	20	0	1	2	