

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Stage	di cui Verifica	Provenienza Docenti	Annualità	Attestati
<b>Impianti Olivicoli</b>	35	Conoscere le esigenze degli impianti olivicoli a diverse densità (bassa, media, alta) e in relazione alle diverse cultivar Conoscere le cultivar olivicole regionali e nazionali e le esigenze specifiche, con particolare riferimento a quelle tolleranti a Xylella fastidiosa e autorizzate in area infetta Saper applicare le tecniche colturali appropriate per ciascun tipo di impianto, in particolare aspetti di gestione irrigua, pratiche fitosanitarie e aspetti nutrizionali in base alla tipologia di agricoltura convenzionale/integrato/biologico e sistemi di allevamento. Conoscenza dei rischi di contaminazione e delle pratiche agricole e di trasformazione atte ad evitare le contaminazioni del prodotto.	20	15	0		1	Università/Lavoro	1	
<b>Meccanizzazione dell'Oliveto</b>	25	Conoscenza della meccanizzazione dell'oliveto in relazione alle diverse densità (bassa, media, alta) Saper applicare i sistemi meccanizzati più innovativi nel panorama di settore Conoscenza delle tecnologie innovative per l'automazione e la gestione informatizzata degli oliveti, migliorando l'efficienza operativa Saper implementare tecniche avanzate di raccolta delle olive e metodologie ottimali per il loro trasporto, minimizzando danni e perdite di qualità	10	15	0		1	Università/Lavoro	1	
<b>Qualità e Salubrità delle Olive</b>	15	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	5	0		1	Università/Lavoro	1	
<b>Seminario su "Utilizzo di droni in agricoltura"</b>	5	Conoscere l'efficienza e la precisione delle operazioni colturali grazie all'utilizzo dei droni, attraverso l'esposizione di casi studio	5				relazione a cura dello studente	Lavoro	1	
<b>Legislazione e Tecniche Analitiche di Base</b>	25	Conoscenza della legislazione relativa alla classificazione, confezionamento ed etichettatura degli oli vergini di oliva Conoscenza delle tecniche analitiche per valutare la qualità e la genuinità degli oli vergini	15	10	0			Lavoro	1	
<b>Composizione Chimica, Qualità e Aspetti salutistici degli Oli Vergini di Oliva</b>	25	Comprensione della composizione chimica degli oli vergini di oliva e della sua importanza per la qualità del prodotto finale Capacità di valutare le proprietà antiossidanti e salutistiche dell'olio extravergine di oliva	15	10	0		1	Università/Lavoro	1	
<b>Processi Chimici e Biochimici di Estrazione</b>	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	Lavoro	1	
<b>Caratteristiche degli Impianti di Estrazione</b>	25	Conoscenza delle caratteristiche costruttive e funzionali delle macchine e degli impianti di estrazione, e saper dimensionare correttamente le macchine e gli impianti per l'industria olearia in relazione alle esigenze produttive Saper implementare sistemi automatizzati e digitalizzati per la produzione olearia Saper individuare soluzioni tecniche e sensoristiche per monitorare il processo e la qualità del prodotto finito Conoscenza delle esigenze produttive e ambientali, nonché delle tecnologie appropriate, integrazione di soluzioni innovative e automatizzate, per migliorare l'efficienza e la qualità del prodotto, includendo tecnologie innovative Progettazione del flusso di processo, delle tecnologie e del layout impiantistico Conoscenza della manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti oleari, nonché nella loro pulizia e sanificazione	10	15	0		1	Lavoro	1	
<b>Stoccaggio, Conservazione e Confezionamento</b>	25	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	Lavoro	2	
<b>Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione</b>	25	Conoscere: -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) Saper gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei reflui di lavorazione Saper gestire i registri e le comunicazioni preventive Saper gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei sottoprodotti Conoscere le potenzialità dei sottoprodotti oleari per la valorizzazione alternativa Saper gestire i registri e le comunicazioni preventive	15	10	0		1	Lavoro	2	
<b>Gestione Documentazione Commerciale e sistemi informativi</b>	25	Saper utilizzare i software aziendali per la gestione sul portale SIAN Abilità nella gestione della documentazione commerciale attraverso il sistema Sian Conoscere il registro dei prodotti olio sul sistema SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale)	15	10	0		1	Lavoro	2	
<b>Analisi di mercato e dei pubblici di riferimento</b>	25	Capacità di comprendere il mercato, identificare i target e pianificare strategie efficaci Capacità di utilizzare strumenti e metodologie per raccogliere e interpretare dati di mercato definendo obiettivi chiari e misurabili che guidino la strategia e la pianificazione	15	10			1	Università/Lavoro	2	
<b>Creazione della Strategia di Marketing</b>	25	Conoscere le strategie di marketing adottate dai concorrenti e come differenziarsi. Sviluppare una strategia di marketing completa che includa posizionamento, messaggi chiave e tattiche. Pianificare e monitorare le strategie per garantirne l'efficacia Conoscere i metodi per analizzare il mercato e identificare nuove opportunità di crescita e le tecniche per rafforzare la posizione di mercato e gestire la crescita	15	10			1	Università/Lavoro	2	
<b>Sviluppo di nuovi Prodotti</b>	25	Conoscere le tecniche e strategie per il lancio di nuovi prodotti sul mercato e dei metodi per analizzare e posizionare il prodotto rispetto alla concorrenza Conoscere le best practices per la creazione di nomi di prodotto e l'importanza del branding Conoscere i principi di design del packaging che attraggano Saper sviluppare Naming di Prodotto e Sviluppo Packaging	15	10			1	Lavoro	2	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Stage	di cui Verifica	Provenienza Docenti	Annualità	Attestati
<b>Elaborazione del Piano Marketing</b>	25	Conoscere i canali di vendita offline e online e le loro caratteristiche Conoscenza di tecniche di promozione e pubblicità per attrarre clienti e stimolare le vendite Saper identificare i canali di vendita e promozione più appropriati per il prodotto. Implementare strategie di promozione che includano campagne pubblicitarie e offerte speciali	5	20			1	Lavoro	2	
<b>Elaborazione del Piano di Comunicazione</b>	25	Conoscere i canali di comunicazione più efficaci e relativo piano editoriale/piano media Saper ideare eventi promozionali, attività di co-branding e selezione di brand ambassadors utili al posizionamento di prodotto	5	20			1	Lavoro	2	
<b>Oleoturismo e legame con il territorio</b>	25	Saper svolgere la Comunicazione, Promozione e Accoglienza Turistica di un Frantoio Saper svolgere lo storytelling dei sistemi di coltivazione degli olivi secolari Saper svolgere lo storytelling relativo ai frantoi ipogei Saper svolgere lo storytelling delle tecniche di estrazioni tradizionali delle produzioni olearie Conoscere: Le Linee Guida, Istituzioni ed Esperienze di Oleoturismo	15	10			1	Lavoro	2	
<b>Laboratorio di Oleoturismo</b>	25	Saper organizzare iniziative di oleoturismo aziendali e di tour enogastronomici Conoscere i Principi di Marketing territoriale		5	20		1	Lavoro	2	
<b>Partecipazione a Concorsi e Guide</b>	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			1	Lavoro	2	
<b>Attività di Customer Care</b>	25	Conoscere i principi e tecniche per fornire un servizio clienti eccellente in tutte le fasi della vendita	5	20			1	Lavoro	2	
<b>Co-branding e Eventi</b>	25	Saper organizzare attività di co-branding e eventi promozionali, sia in azienda che presso rivenditori	5	20			1	Lavoro	2	
<b>Organizzazione e gestione di fiere</b>	25	Conoscere i principali eventi fieristici concorsi nazionali ed internazionali dell'olio d'oliva Saper progettare e realizzare allestimenti, con particolare attenzione al controllo dei fattori strutturali e microambientali e alla scelta dei materiali e delle tecniche esecutive appropriate Saper individuare e pianificare la tipologia di evento più rispondente alle esigenze del committente Saper organizzare un evento con l'ausilio di competenze specialistiche proprie e/o esterne Saper pianificare la partecipazione fieristica di un'impresa agroalimentare gestendo tutte le fasi pre-fieristiche in maniera efficace ed efficiente Saper gestire tutte le attività connesse alla partecipazione fieristica e previste durante la manifestazione Saper gestire in maniera efficace tutte le attività post fieristiche.	10	15			1	Lavoro	2	
<b>Brand Ambassadors</b>	25	Competenza nella selezione e gestione di brand ambassadors per aumentare la visibilità e la reputazione del prodotto	10	15			1	Lavoro	2	