

**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
TECNICO PROFESSIONALE - Trasformazione delle Olive in Olio	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