



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

Corso ITS

Profilo "Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle imprese della Filiera Olivicola-Olearia"

Durata totale: 2000 ore

Durata lezioni d'aula di tipo laboratoriale: 1200 ore

Durata tirocinio/stage: 800 ore

BREVE DECLARATORIA DEL CORSO

Il Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle imprese della Filiera Olivicola-Olearia acquisirà competenze sulle buone pratiche per la gestione integrata della qualità, al fine di un aumento del vantaggio competitivo delle produzioni nei differenti mercati. Il corso si propone di formare una figura professionale esperta nella rilevazione dei caratteri di un'azienda e nella valutazione del livello tecnico degli impianti olivicoli e delle strutture aziendali; capace di valutare merceologicamente i prodotti da trasformare ed operare nei processi produttivi e trasformativi, con piena consapevolezza dell'importanza del riutilizzo dei sottoprodotti e degli orientamenti del mercato ed avendo cura di assicurare l'economicità dei processi e l'ottimizzazione qualitativa dei prodotti.

Altresì, il Tecnico Superiore saprà definire strategie e strumenti di comunicazione per la valorizzazione della "cultura" dell'Olio Extra Vergine di Oliva di qualità nei consumatori.

Potrà svolgere lavoro dipendente presso aziende pubbliche e/o private (ad es. aziende agricole e/o di trasformazione, organizzazioni di produttori, aziende di distribuzione o commercializzazione e Enti di certificazione) oppure lavoro autonomo in qualità di consulente esterno.

OBIETTIVI DEL CORSO IN TERMINI DI **COMPETENZE IN USCITA AL CORSO**

L'allievo, nell'ambito della filiera per la produzione di olio extra vergine di oliva e di olive da mensa, sarà in grado di:

- 1) proporre soluzioni tecnologiche innovative e competitive, di prodotto e di processo, nel rispetto delle peculiarità del *Made in Italy*;
- 2) gestire i processi di produzione agricola e di trasformazione industriale secondo i principi della ecosostenibilità;
- 3) applicare sistemi di controllo per il miglioramento della qualità;
- 4) interpretare le analisi sulle produzioni primarie e sui prodotti trasformati;
- 5) applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di salvaguardia ambientale, di sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro, di commercializzazione;
- 6) applicare le integrazioni possibili tra gli attori della filiera e tra i soggetti pubblici e privati coinvolti nell'intero settore.

Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA) | Tel. 080.4312767 - Fax 080.4310007 – Mobile 346/1816334

www.itsagroalimentarepuglia.it | pec: fonditsagroalimentare@legalmail.it - mail: info@itsagroalimentarepuglia.it |

Iscrizione REA c/o CCIAA di Bari (4): 532755 - Registro Persone giuridiche c/o Prefettura di Bari al n. 65/P - C. F. e P. IVA 07105100726

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

Ore complessive 1200 di lezioni d'aula di tipo laboratoriale

Area Didattica 1: Conoscenze di Base (200 ore)

Contenuti: conoscenze propedeutiche di biologia vegetale, agronomia generale e chimica; fondamenti dell'organizzazione dell'impresa agricola, inclusi i rapporti con le OP ed il contoterzismo, della PAC e del marketing (strumenti per valorizzazione della produzione di olio extra vergine di oliva e di olive da mensa); conoscenza della lingua inglese di livello superiore al B2 con specifico riferimento al linguaggio tecnico e commerciale; corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (campo e industria agroalimentare); promozione della cultura oliandola con particolare riferimento agli aspetti agroecologici, storici e culturali.

Articolazione del Percorso 1:

Unità formativa 1.1: biologia vegetale

Unità formativa 1.2: agronomia generale

Unità formativa 1.3: chimica propedeutica

Unità formativa 1.4: organizzazione dell'impresa, politica agraria e marketing

Unità formativa 1.5: corso di inglese tecnico e commerciale*

Unità formativa 1.6: corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro*

Unità formativa 1.7: promozione della cultura dell'olio e delle olive da mensa

Area Didattica 2: La Qualità nasce in Campo (250 ore)

Contenuti: conoscenze ed abilità professionalizzanti nella gestione della qualità nella fase di campo.

Articolazione del Percorso 2:

Unità formativa 2.1: vivaismo e certificazione

Unità formativa 2.2: basi elaiografiche territoriali, tecniche colturali, raccolta e stoccaggio delle olive

Unità formativa 2.3: meccanizzazione delle operazioni colturali

Unità formativa 2.4: gestione fitosanitaria

Unità formativa 2.5: patentino per l'acquisto e l'impiego dei prodotti fitosanitari*

Area Didattica 3: La Qualità cresce nella Trasformazione e nello Stoccaggio (600 ore)

Contenuti: conoscenze ed abilità professionalizzanti nella gestione della qualità nella fase di trasformazione e di stoccaggio, compresi gli aspetti normativi, l'etichettatura e le interpretazioni analitiche; gestione sostenibile dei sottoprodotti, sia a scopi agricoli che energetici.

Articolazione del Percorso 3:

Unità formativa 3.1: impianti e tecnologie di estrazione olearia

Unità formativa 3.2: stoccaggio e confezionamento dell'olio

Unità formativa 3.3: corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio*

Unità formativa 3.4: impianti e tecnologie di produzione di olive da mensa

Unità formativa 3.5: stoccaggio e confezionamento delle olive da mensa

Unità formativa 3.6: corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio di olive da mensa*

Unità formativa 3.7: corso di alimentarista*

Unità formativa 3.8: gestione sostenibile dei sottoprodotti

Area Didattica 4: La Qualità va gestita (150 ore)

Contenuti: conoscenze ed abilità professionalizzanti nella gestione del sistema integrato di qualità (tracciabilità, HACCP, 81/08, DOP, BIO, ISO).

Articolazione del Percorso 4:

Unità formativa 4.1: certificazioni volontarie e obbligatorie

Unità formativa 4.2: gestione informatica dei sistemi di controllo qualità

Unità formativa 4.3: corso di valutatore dei sistemi di qualità*