



SISTEMA
ITS



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



Regione Puglia
Assessorato Diritto allo
Studio e alla Formazione



Il futuro alla portata di tutti



Ministero dell'Istruzione



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

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





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



Corsi ITS Academy

Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia

OFFERTA FORMATIVA 22-24
CORSO N. 5/6 ●●●●●●



Sede:
LOCOROTONDO c/o ITS

FONDAZIONE ITS
AGROALIMENTARE
PUGLIA

info@itsagroalimentarepuglia.it

Tel fisso: 0804312767 - Mobile: 3461816334   



APERTE LE ISCRIZIONI AI SEI
CORSI ITS **AGROALIMENTARE PUGLIA**
ANNUALITÀ **2022-24**
SCANSIONA IL QR CODE
O VAI SUL SITO:
itsagroalimentarepuglia.it

ALTA SPECIALIZZAZIONE
TECNICA POST DIPLOMA
TITOLO FINALE V LIVELLO EQF

FINANZIATO AL 100%

DURATA 2000 ORE
DI CUI 800 ORE DI STAGE

Scadenza
Iscrizioni:

01/10/2022

SISTEMA ITS
% OCCUPATI a 12 mesi
Monitoraggio INDIRE 2022

SISTEMA
AGRO-ALIMENTARE



75%





PRESENTAZIONE Corso ITS ACADEMY AGROALIMENTARE PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020



Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia

Venerdì 16 settembre 2022 ore 10:30

LOCATION: SC. 138 C.da Marangi, 26 presso la sede della Fondazione ITS a Locorotondo

Moderatore: Dott. Giuseppe Maggi

INDIRIZZI DI SALUTO

Prof. V. N. Savino - Presidente Fondazione Agroalimentare Puglia
Dott. A. Bufano - Sindaco del Comune di Locorotondo

INTERVENTI

IL CANALE FORMATIVO ITS

Dott.ssa M. G. Piepoli, Direttore Amministrativo Fondazione ITS Agroalimentare Puglia

IL PROFILO PROFESSIONALE

“Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia”
Prof. F. Caponio, Presidente del Comitato di Progettazione e Gestione del Corso

TESTIMONIANZE

Diplomati / Aziende

CONSEGNA ATTESTATI e PREMIO

Corso ITS IX Ciclo “Tecnico Superiore in Tecnologie Innovative per la tutela dell’Agri-Food Made In Italy” (Acronimo: IAFIT) con sede in Locorotondo

CONCLUSIONI

Dott. D. Pentassuglia, Assessore Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse Agroalimentari, Riforma Fondiaria, Caccia e pesca, Foreste - Regione PUGLIA



CORSI ITS AGROALIMENTARE PUGLIA
ANNUALITÀ 2022-24
SCANSIONA IL QR CODE
O VAI SUL SITO:
itsagroalimentarepuglia.it

FINANZIATO AL 100%

**DURATA 2000 ORE
DI CUI 800 ORE DI STAGE**

Scadenza
Iscrizioni:
01/10/2022

• info@itsagroalimentarepuglia.it

• Tel fisso: 0804312767 - Mobile: 3461816334



Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia

EVOO-Design *Ideare e creare valore da Olio Extra Vergine di Oliva*

FINALITA'

Il Tecnico Superiore nel Management della Filiera Olivicola-Olearia acquisirà competenze sulle buone pratiche di frantoio e servizi connessi al fine incrementare la competitività dell'intera filiera.

Il Progetto formerà una figura professionale capace di:

- gestire i processi trasformazione secondo i principi di qualità ed ecosostenibilità;
- applicare sistemi di controllo e di valutazione sensoriale per il miglioramento qualitativo;
- interpretare i report di analisi sulle produzioni primarie e sui prodotti trasformati;
- gestire i sistemi informativi aziendali (software gestionali e SIAN);
- applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di sicurezza alimentare, sui luoghi di lavoro, e di etichettatura;
- attuare strumenti di comunicazione per la valorizzazione della “cultura” dell'Olio Extra Vergine di Oliva;
- gestire attività oleoturistiche aziendali e attraverso tour enogastronomici.



Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia

EVOO-Design *Ideare e creare valore da Olio Extra Vergine di Oliva*

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

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



Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia

EVOO-Design *Ideare e creare valore da Olio Extra Vergine di Oliva*

Competenze

- selezionare in campo la materia prima da utilizzare
- organizzare il conferimento delle olive
- sovrintendere alla preparazione del frantoio per la molitura e del sito di stoccaggio per la conservazione
- settare le macchine per ottenere il profilo desiderato
- fare un controllo organolettico di processo per verificare il risultato (se il risultato non è ottenuto resettare le macchine per avvicinarsi alla definizione dell'olio voluto)
- sovrintendere alle operazioni di filtrazione e stoccaggio
- inviare i campioni al laboratorio per la classificazione merceologica
- classificare il lotto (in loco e sul SIAN)

Conoscenze

- caratteristiche delle diverse cultivar e dei diversi profili aromatici dell'olio da olive
- elementi delle diverse soluzioni logistiche dal campo alla tavola
- organizzazione del lavoro e del personale
- capacità di scelte critiche per orientare il processo



L' EVOO Designer



Deve essere un bravo assaggiatore



Deve esser curioso



L' EVOO Designer

Deve aver spirito di osservazione e capacità di analisi



Deve avere un'ottima capacità di immaginazione



L' EVOO Designer

Deve esser intraprendente



Deve conoscer tutto il processo



L' EVOO Designer

Deve aver coscienza nel prender le decisioni



Deve saper prender decisioni tempestive



L' EVOO Designer

Deve saper far accettare le sue decisioni



Chi è?





Deve saper creare valore attraverso un olio



Articolazione didattica EVOO-Design

AREA	TEMATICHE	ORE
TRASVERSALE	Orientamento e Bilancio delle Competenze, Comunicazione Interpersonale efficace, Imprenditività e Imprenditorialità, Creazione di impresa, Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	125
BASE	Inglese ,Inglese Tecnico, Informatica, Impresa 4.0, Ambiente e Gestione sostenibile, Sicurezza alimentare, Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori, Privacy Specialist, Certificazioni di Qualità , Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari, Le Filiere Olivicole, La Filiera dei prodotti oleari	332
<u>TECNICO PROFESSIONALE PROGETTAZIONE E GESTIONE</u>	Gestione economica aziendale, L'organizzazione aziendale, Gestione del frantoio, Gestione di Sistemi informativi Progettazione del frantoio: Macchine e Tecnologie olearie, Etichettatura e Laboratorio per lo sviluppo di un etichetta	150
<u>TECNICO PROFESSIONALE PROCESSO DI ESTRAZIONE E INNOVAZIONE</u>	Composizione e classificazione merceologica degli Oli d'Oliva, Accettazione delle olive in frantoio, Operazioni di frantoio, Manutenzione degli impianti , Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione, Gestione della conservazione e confezionamento dell'olio, Laboratori di OIL MAKING	275
<u>TECNICO PROFESSIONALE VALUTAZIONI CHIMICHE E SENSORIALE</u>	Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini di Oliva, Sedute Assaggi certificate da Capo Panel Laboratori di Sedute Assaggi	116
<u>TECNICO PROFESSIONALE PROMOZIONE E SERVIZI</u>	Marketing, Analisi di Mercato, Promozione dei prodotti e dei servizi, Oleoturismo, Partecipazione a Concorsi, Fiere ed Eventi, StudyVisit	162
PROJECT WORK	Metodologie e Project Work Finale	40
STAGE	Pre Stage (200) Stage (600)	800



Attestati integrativi

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Certificazione linguistica per la lingua inglese
- Certificazione informatica
- Attestato di Responsabile Tecnico dell'impresa olearia (Mastro Oleario) (RRFP 482);
- Attestato di idoneità fisiologica secondo i criteri stabiliti nel D.M del 7 ottobre 2021;
- Attestato rilasciato da un capo-panel che comprovi la partecipazione ad almeno 20 sedute di assaggio effettuate, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII al Reg. CEE 2568/91.



Il Comitato di Progettazione e Gestione



Presidente: Prof. Francesco Caponio

Professore ordinario per il settore scientifico Scienze e Tecnologie Alimentari, UNIBA Aldo Moro. Studioso delle problematiche inerenti al settore oleario, dalla valutazione della qualità e genuinità degli oli extra vergini di oliva, innovazione di processo e conservazione degli oli, fino alla gestione e valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti.



Componente: Dott.ssa Antonella Caroli

Responsabile Qualità, Amministrativa e Commerciale presso le aziende della famiglia CAROLI.

Appassionata dell'olio extra vergine di oliva, passione tramandata dal papà Stefano, si occupa della gestione dell'azienda agricola e del frantoio insieme al fratello Giuseppe.



Componente: Dott. Nicolangelo Marsicani

Olivicoltore e frantoiano, assaggiatore professionista di oli vergini di oliva, vice presidente dell'associazione internazionale di assaggiatori «Oleum». Consulente per la trasformazione delle olive in olio di importanti aziende italiane, oil designer, formatore di assaggio professionale e tecniche di trasformazione.



Aziende Partner

N.	AZIENDA	SEDE	N. STAGISTI	PUBBLICIZZAZIONE	VISITA DIDATTICA	DOCENZA	JOB PLACEMENT
1	4BMC S.A.G.L.	Lugano	1	X	X	X	X
2	Agrimaggiore S.S.	Barletta		X	X	X	X
3	Agrimeca Grape and Fruit Consulting srl	Turi	1	X	X	X	X
4	Antica Masseria Caroli srl	Martina Franca	2	X			X
5	Associazione Culturale Passione Extravergine	Bari		X		X	
6	Azienda Agricola Cuonzo Franco di Letizia Cuonzo	Bitonto	1	X	X		
7	Azienda Agricola Dr. Agostino Tortora	Andria	1	X			X
8	Azienda Agricola Il Frantoio di Maria Ciannamea	Ostuni	1	X	X	X	X
9	Azienda Agricola Nicola Motolese	Grottaglie	2	X	X		X
10	Consorzio Turismo dell'Olio EVO DOP, IGP e BIO	Verona	4	X	X	X	X
11	Di Molfetta Pantaleo & C. s.n.c.	Bisceglie	1	X	X		
12	Food Hub Srl Società Benefit	Cesena		X	X	X	X
13	Forina Oli srl	Canosa di Puglia	1	X	X		X
14	FRANTOIO OLEARIO CASSESE SRL	Villa Castelli	1	X	X	X	X
15	Le Ferre Olio	Castellaneta	2	X	X	X	
16	Oleificio Cooperativo Contado soc. Coop.	Toritto	2	X			
17	Pellegrino 1890 s.r.l.	Andria	1	X	X		X
18	Raguso Antonio	Gravina in Puglia	1	X			
19	Soc. Agr. Taurino Donato & Taurino Rosaria S.S.	Squinzano	1	X		X	X





Per informazioni

Sito: www.itsagroalimentarepuglia.it

e-mail: segreteria@itsagroalimentarepuglia.it

Tel/fax 080-4312767

Grazie

