

**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	Impianti Olivicoli	25	Conoscere le esigenze degli impianti olivicoli a diverse densità (bassa, media, alta) Conoscere le cultivar olivicole regionali e nazionali e le esigenze specifiche Saper applicare le tecniche colturali appropriate per ciascun tipo di impianto. Conoscenza dei rischi di contaminazione e delle pratiche agricole e di trasformazione atte ad evitare le contaminazioni del prodotto.	10	15	0	1	1	
	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 - Gli oli Vergini di Oliva, composizione chimica e normativa	Legislazione e Tecniche Analitiche di Base	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		1	
	Composizione Chimica e Qualità degli Oli Vergini di Oliva	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	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	
	Caratteristiche degli Impianti di Estrazione	25	Conoscenza delle caratteristiche costruttive e funzionali delle macchine e degli impianti di estrazione, e capacità di dimensionare correttamente le macchine e gli impianti per l'industria olearia in relazione alla capacità Capacità di implementare sistemi automatizzati e digitalizzati per la produzione olearia. Capacità di individuare soluzioni tecniche e sensoristiche per monitorare il processo e la qualità del prodotto finito. Conoscenze 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 e delle tecnologie e del layout impiantistico.	10	15	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	
	Analisi di mercato e dei pubblici di riferimento	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	0	1	2	
	Creazione della Strategia di Marketing	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	0	1	2	
	Sviluppo di nuovi Prodotto	25	Conoscenza di 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. Conoscenza dei principi di design del packaging che attraggano. Naming di Prodotto e Sviluppo Packaging	15	10	0	1	2	

TECNICO
PROFESSIONALE -
Commercializzazione e
Marketing

Elaborazione del Piano Marketing	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. 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	0	1	2	
Elaborazione del Piano di Comunicazione	25	Conoscere i canali di comunicazione più efficaci e relativo piano editoriale/piano media; ideazione di eventi promozionali, attività di cobranding e selezione di brand ambassadors utili al posizionamento di prodotto.	5	20	0	1	2	
Oleoturismo	25	Competenze: Saper svolgere la Comunicazione, Promozione e Accoglienza Turistica di un Frantoio Saper svolgere lo storytelling dei sistemi di coltivazioni olivicoli Saper svolgere lo storytelling delle tecniche di estrazioni delle produzioni olearie Conoscenze: Le Linee Guida, Istituzioni ed Esperienze di Oleoturismo	15	10	0	1	2	
Laboratorio di Oleoturismo	25	Competenze: Saper organizzare iniziative di oleoturismo aziendali e di tour enogastronomici	0	5	20	1	2	
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	
Attività di Customer Care	25	Conoscere i principi e tecniche per fornire un servizio clienti eccellente in tutte le fasi della vendita.	5	20	0	1	2	
Co-branding e Eventi	25	Abilità nell'organizzare attività di co-branding e eventi promozionali, sia in azienda che presso rivenditori.	5	20	0	1	2	
Organizzazione e gestione di fiere	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	0	1	2	
Brand Ambassadors	25	Saper selezionare e gestire brand ambassadors per aumentare la visibilità e la reputazione del prodotto.	10	15	0	1	2	