



ITS Academy AgriPuglia
Agribusiness School

SPECIALISTA IN INNOVAZIONE DELLA FILIERA OLIVICOLA-OLEARIA

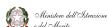
ARTICOLAZIONE
DIDATTICA
DEL CORSO ITS

BIENNIO 2024-2026



FUTURA

Finanziato
dall'Unione europea
per il Piano di Ripresa e Resilienza



LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

PNRR ISTRUZIONE

CARATTERISTICHE DEL CORSO

CONOSCENZE

il tecnico superiore possiede una conoscenza approfondita della filiera olivicola-olearia e delle buone pratiche volte ad aumentare il vantaggio competitivo delle produzioni olearie e servizi connessi.

COMPETENZE

la figura è in grado di implementare e gestire i processi di produzione, trasformazione e promozione innovativi per la valorizzazione dell'OLIO EVO (oleoturismo). Le competenze acquisite vanno dal rispetto degli standard di qualità ed ecosostenibilità alla valutazione delle materia prima e prodotto finito.



PARTNER

mimi
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

MURAGLIA
ANTICO FRANTOIO

LEVANTE
FRANTOIANI DAL 1902

ANTICA MASSERIA
Caroli

PROGRAMMA DI STUDI

TRASVERSALE

Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5 h
Orientamento e Bilancio delle Competenze	20 h
Comunicazione Interpersonale efficace e Problem Solving	25 h
Imprenditività e Imprenditorialità	25 h
Creazione di impresa	25 h
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	25 h

TECNICO PROFESSIONALE COLTIVAZIONE E PRODUZIONE OLIVICOLA

Impianti Olivicoli	25 h
Meccanizzazione dell'Oliveto	25 h
Qualità e Salubrità delle Olive	25 h
Patentino Droni (corso apr basico e sistemi di pilotaggio remoto)	39 h
Corso di 1° Rilascio dell'abilitazione degli utilizzatori professionali all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015	20 h

BASE

Inglese	50 h
Inglese Tecnico	50 h
Informatica	25 h
Impresa 4.0	25 h
Sostenibilità	25 h
Sicurezza alimentare	25 h
Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16 h
Certificazioni di Qualità	25 h
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25 h
Visite didattiche	15 h

TECNICO PROFESSIONALE GLI OLI VERGINI DI OLIVA, COMPOSIZIONE CHIMICA E NORMATIVA

Legislazione e Tecniche Analitiche di Base	25 h
Composizione Chimica e Qualità degli Oli Vergini di Oliva	25 h
Idoneità Fisiologica all'assaggio	36 h
n°20 Sedute Assaggi Certificate da Capo Panel	40 h

TECNICO PROFESSIONALE COMMERCIALIZZAZIONE E MARKETING

Analisi di mercato e dei pubblici di riferimento	25 h
Creazione della Strategia di Marketing	25 h
Sviluppo di nuovi Prodotto	25 h
Elaborazione del Piano Marketing	25 h
Elaborazione del Piano di Comunicazione	25 h
Oleoturismo	25 h
Laboratorio di Oleoturismo	25 h
Partecipazione a Concorsi e Guide	25 h
Attività di Customer Care	25 h
Co-branding e Eventi	25 h
Organizzazione e gestione di fiere	25 h
Brand Ambassadors	25 h

PROJECT WORK

Metodologie per la predisposizione del Project Work	10 h
Sviluppo del Project Work Finale	49 h

TECNICO PROFESSIONALE TRASFORMAZIONE DELLE OLIVE IN OLIO

Processi Chimici e Biochimici di Estrazione	25 h
Caratteristiche degli Impianti di Estrazione	25 h
Manutenzione degli Impianti, Stoccaggio Conservazione e Confezionamento	25 h
Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione	25 h
Gestione Documentazione Commerciale e sistemi informativi	25 h

STAGE (40%)

Stage 1 (Metà Settembre - Dicembre)	400 h
Stage 2 (Aprile-Giugno)	400 h

APPROFONDIMENTI

Fiere / eventi	40 h
----------------	------



ITS Academy AgriPuglia

Agribusiness School

S.C. 138 Contrada Marangi, 26
70010 Locorotondo (BA)

080 431 2767 - 346 181 6334
info@itsagroalimentarepuglia.it

www.agribusiness.school

