

TECNICO SUPERIORE PER LA FILIERA OLIVICOLA

Si occupa di strutturare, organizzare e gestire gli impianti della filiera olivicola, sino alla produzione di olio e di olive da tavola, definendo i lavori di preparazione e cura del terreno e le operazioni di riproduzione, difesa, concimazione ed irrigazione, sino alla raccolta, trasformazione, confezionamento.

Possiede le conoscenze di base degli aspetti tecnici ed agronomici per la coltivazione con le diverse tecniche di produzione: da convenzionale a sistemi con lotta integrata che biologica. Supporta e collabora alla definizione del piano di marketing e nello sviluppo della rete commerciale, ed acquisisce competenze manageriali tali da stilare budget e determinare il controllo dei costi, nel rispetto degli standard di qualità dei prodotti e servizi offerti. Ha competenze inerenti alla gestione di tutti gli aspetti legati all'intera filiera. Contribuisce a promuovere la diffusione e la vendita nell'ambito dei diversi circuiti distributivi nazionali ed internazionali, compresa la vendita diretta anche attraverso tecniche di e-commerce e social media management compreso l'oleoturismo.

Alla fine del percorso avrei le competenze per:

- Gestire il processo produttivo proponendo eventuali azioni correttive e migliorative
- Verificare la funzionalità degli impianti tecnologici
- Valutare e classificare le materie prime per la produzione di prodotti innovativi
- Verificare la rispondenza dei processi di trasformazione alle procedure e agli standard di sicurezza, di qualità e di rispetto dell'ambiente
- Coordinare e gestire la prima lavorazione delle produzioni agroalimentari
- Applicare le innovazioni tecnologiche nelle filiere produttive, nei processi di conservazione, lavorazione e trasformazione delle materie prime nello sviluppo di nuovi prodotti e sottoprodotti
- Coordinare e sovrintendere alle operazioni di confezionamento dei prodotti trasformati
- Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici per ottimizzare i controlli e garantire il minimo impatto sull'ecosistema

Permette l'accesso come docente dei Laboratori di scienze e tecnologie agrarie.

Il corso inizierà entro la fine del mese di Novembre 2024, avrà durata di 2 anni, ovvero 4 semestri. In totale le ore di corso saranno 1.800 di cui 900 di teoria in aula e 900 di stage/tirocinio.

Sono previste 50 ore di FAD per anno di corso (comprese nelle 900 ore di teoria).

Per iscriversi basta aver conseguito il diploma che dà accesso all'università e non ha vincoli di età anagrafica. A termine del corso (per il quale è previsto l'obbligo di frequenza) si consegnerà il diploma superiore EQF V riconosciuto a livello europeo.

PIANO DI STUDI Tecnico Superiore per la Filiera Olivicola	
MODULO	ORE
INGLESE TECNICO	40
INFORMATICA	30
FORMAZIONE E INFORMAZIONE SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO COME DA NORMATIVA VIGENTE	4
HACCP COME DA NORMATIVA VIGENTE	20
ANTINCENDIO COME DA NORMATIVA VIGENTE	4
BOTANICA E FISIOLOGIA VEGETALE	30
ENTOMOLOGIA AGRARIA	30
PATOLOGIA VEGETALE	30
COLTIVAZIONI ARBOREE	30
AGRONOMIA	40
CHIMICA AGRARIA	20
OLIVICOLTURA: TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI POTATURA	30
MIGLIORAMENTO GENETICO	30
IRRIGAZIONE E METODI IRRIGUI	10
TECNOLOGIE ALIMENTARI	30
FITOSANITARI - CERTIFICAZIONE	20
GESTIONE DEI PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE PRODUZIONI OLIVICOLE	30

PRECISION FARMING	30
APPLICAZIONI DIGITALI AL SETTORE OLIVICOLO	10
MECCANIZZAZIONE OLIVICOLA E OLEOTECNICA	20
ECONOMIA E GESTIONE SOSTENIBILE DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI	40
VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI E DELLA FILIERA OLIVICOLA ED OLEAREIA E OLEOTURISMO	40
PANEL TEST OLIO	20
CERTIFICAZIONI E QUALITA' DELLE PRODUZIONI	30
LOGISTICA E MAGAZZINO	30
NORMATIVA VIGENTE AGROALIMENTARE	30
MARKETING E TECNICHE DI COMMERCIALIZZAZIONI	30
GESTIONE DI IMPRESA- ECONOMIA AZIENDALE- ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	192
STAGE	900
TOTALE	1800