



Accademia
delle Tecnologie
Alimentari


DEMOS
Fondazione ITS

Istituto Tecnico Superiore

AgriOIL 4.0: TECNICO SUPERIORE DEI PROCESSI INNOVATIVI PER LA PRODUZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EVO E DERIVATI

Fondazione ITS D.E.Mo.S. – Sistema agroalimentare
Via Roma,47 86100 Campobasso – ph 0874401310
segreteria@fondazionedemos.it www.fondazionedemos.it

CHI PUO' ISCRIVERSI: giovani e adulti in possesso di diploma di Istruzione Superiore di II grado.

DURATA: i corsi ITS si articolano in 18/24 mesi (1800/2000 ore).

PIANO DI STUDI: si avvale di un'impostazione didattica innovativa che prevede un'alternanza continua tra formazione in aula, esercitazioni di laboratorio e formazione in azienda (stage).

STAGE: il 40% delle ore totali del corso è svolto in azienda così da stabilire un forte legame con il mondo produttivo attraverso tirocini anche all'estero. L'esperienza lavorativa in azienda può essere svolta in regime di apprendistato, garantendo una maggiore integrazione tra formazione e lavoro, per ridurre il disallineamento tra domanda e offerta di figure e competenze professionali skills mismatch.

DOCENTI: il 60% del monte ore del Corso sarà affidato ad esperti del mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica certificata e documentabile, il restante 40% sarà affidato a docenti universitari, della scuola e degli istituti di ricerca.

TITOLO CONSEGUITO: Diploma di Tecnico Superiore con la certificazione delle competenze corrispondenti al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche. Per favorire la circolazione in ambito nazionale ed europeo, il titolo è corredato dall'EUROPASS diploma supplement. Inoltre il titolo conseguito consente il riconoscimento dei crediti formativi universitari (CFU).

COSTI: 20€ di tassa di Iscrizione e 200€ di retta annuale da corrispondere in rate da 50€ ogni trimestre. Nessun costo aggiuntivo per il materiale didattico stage e visite tecniche.

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE: Il corso AgriOIL 4.0 ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori in possesso di conoscenze e competenze professionali:

- per fornire servizi innovativi e competitivi di assistenza tecnica agronomica, gestionale e commerciale alle aziende di produzione e trasformazione, anche biologiche, che operano in una filiera olivicola-olearia di qualità.
- per gestire i processi di produzione agricola e di trasformazione industriale secondo i principi della sostenibilità conferendo vantaggi competitivi delle produzioni nei differenti mercati.
- per rilevare i caratteri di un'azienda e valutare il livello tecnico degli impianti olivicoli e delle strutture aziendali
- per operare nei processi produttivi e trasformativi, con la consapevolezza dell'importanza del riutilizzo dei sottoprodotti.
- per applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di salvaguardia ambientale, di sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro e di commercializzazione;
- per applicare le integrazioni possibili tra gli attori della filiera e tra i soggetti pubblici e privati coinvolti nell'intera filiera.
- per definire strategie e strumenti di comunicazione per la valorizzazione della "cultura" dell'Olio Extra Vergine di Oliva di qualità nei consumatori assicurando il legame con il territorio.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI: Il Tecnico Superiore in AgriOIL4.0 potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende pubbliche e/o private di produzione, di trasformazione, di confezionamento, di commercializzazione, organizzazioni di produttori e Enti di certificazione della filiera olivicola-olearia, nonché attività di consulenza in proprio o presso agenzie specializzate, in comunicazione e marketing. Inoltre, potrà svolgere l'attività di imprenditore agricolo a titolo principale anche in Agricoltura Biologica.

SEDE DEL CORSO: Università degli Studi del Molise Dip. AAA Facoltà di Agraria di Campobasso. IIS «Pertini- Montini-Cuoco» di Campobasso.

MODALITA' DI SELEZIONE: la selezione consisterà in prove scritte (test a risposta multipla nelle materie inglese, informatica e biologia), in un colloquio motivazionale e nella valutazione del Curriculum Vitae.

AgriOIL 4.0: TECNICO SUPERIORE DEI PROCESSI INNOVATIVI PER LA PRODUZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EVO E DERIVATI

Disciplina di base	Business English Biologia generale e agraria Chimica generale ed inorganica Informatica applicata	Sviluppo rurale 2014-2020 Regione Molise	I fondi europei in materia di agricoltura e, in particolare modo, del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Molise. Redazione e Presentazione di un progetto PSR. Lavorare in team o esporre un progetto realizzato, spendibili nel mondo del lavoro
Tecnica culturale	Tecniche di impianto Ambiente di produzione Gestione del suolo e irrigazione Nutrizione avversità e malattie Gestione e interventi sulla chioma		
Gestione aziendale	Economia aziendale Autoimprenditorialità e start up di impresa Comunicazione e Marketing	Studio dell'analisi sensoriale	Analisi sensoriale dei prodotti oleati. Le qualità dell'Olio EVO. I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Analisi sensoriale, produzione, consumi e marketing. Composizione e analisi chimica oli di oliva
Impianti, macchinari e logistica	Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Spremitura a freddo. Olio denocciolato monovarietale. Studio ed approfondimento delle tecnologie di molitura. Estrazione e stoccaggio del prodotto finito. Valutazione chimico - fisica delle olive. Analisi Chimico - fisiche di controllo e merceologiche, tecnologie di conservazione in atmosfera protettiva. Tecniche di confezionamento ed imballaggio.		
pe il settore oleario Tecniche innovative di estrazione dell'Olio extravergine di oliva Conservazione	Organizzazione, scelta degli utensili da taglio e sicurezza personale. Tecniche di potatura in pieno campo. Impianto e tecniche colturali dell'uliveto - Potatura ordinaria e straordinaria. Gestione pratiche di coltivazione e potatura dell'Olivio.	Focus area: Percorso integrato Panel TEST Assaggiatore Olio EVO Livello I	Analisi sensoriale applicata. La Degustazione. Programma di assaggio multidisciplinare. Varietali e Tipizzazioni Oli EVO territoriali (Nord-centro Sud-Isole) Applicazione ed uso scheda di degustazione. L'olio nella ristorazione. Carta degli oli. Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio di oliva: effetto dei sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione sulle caratteristiche organolettiche degli oli Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: origini e cultivar. Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine d'oliva: origini e cultivar.
Focus Area: Percorso Professionale di potatura	Valorizzazione del paesaggio olivicolo. Sistemi di valorizzazione reflui e sottoprodotti		
Paesaggio e gestione territoriale Sistemi ambientali e recuperi	Utilizzo di anidride carbonica allo stato solido in produzione. Gli ultrasuoni nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva. Microonde nel processo di estrazione Innovazione tecnologica nell'estrazione dell'olio sperimentata su scala industriale. Trasmissione telematica e gestione automatizzata dei frantoi oleari. TCP - Telecontrollo - Controllo remoto dell'estrattore centrifugo (industria 4.0) Estrazione e concentrazione dei Polifenoli	Strategie commerciali e di marketing dei prodotti oleari	Funzionamento del mercato, obiettivi del marketing, marchi di qualità. Composizione e analisi chimica. Classificazione e mercati di valorizzazione dei prodotti Dop, Igp, Biologico
Sistemi estrattivi innovativi	Sistemi di gestione della qualità ed enti di certificazione. Gestione delle attestazioni di specificità DOP: ottenimento e mantenimento Certificazione volontaria dei prodotti agroalimentari. Sicurezza alimentare e tracciabilità delle filiere (Certificazione ISO22000 e ISO 22005) Tracciabilità della filiera dell'OLIO EVO	Sicurezza Alimentare. Etichettatura e dichiarazione nutrizionale. Nutraceutica olio EVO	Principi di legislazione alimentare, analisi e predisposizione di etichettature, dichiarazione
Tracciabilità della filiera agroalimentare olearia	Aspetti normativi sulle materie prime, certificazioni e attestazioni di specificità DOP, IGP. Olio EVO - BIO normativa trasversale di riferimento Reg. (CE) n. 834/2007. Normativa relativa alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Classificazione e normativa dell'olio di oliva	Valorizzazione gastronomica delle peculiarità dell'Olio EVO	Momenti educational e degustazioni . L'Olio EVO in cucina. Tecniche di cottura. Abbinamento sensoriale con i principali alimenti e preparati alimentari, ed il vino
Legislazione nazionale Europea			

ISCRIZIONI APERTE
DAL 02 LUGLIO AL 12 OTTOBRE 2018
Scarica il bando e la domanda di iscrizione sul sito
www.fondazione demos.it