

Unità Formative

Corso Tecnico Superiore per le produzioni e le trasformazioni nella filiera Olivicola-Olearia

Formazione I Anno		
UF	Denominazione	Durata
	<p>Modulo 1</p> <p>Introduzione e conoscenze di base</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'olio nel tempo le origini e la storia. L'olio nel bacino del Mediterraneo e in Calabria ○ Il territorio calabrese e le sue specificità ambientali, culturali e paesaggistiche ○ Olivicoltura: la pianta, la tecnica di coltivazione, la raccolta 	20
	<p>Modulo 2</p> <p>Business English</p>	40
	<p>Modulo 3</p> <p>Chimica generale ed interpretazione delle analisi sulle produzioni olivicole</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Valutazione chimico – fisica delle olive. ○ Analisi Chimico - fisiche di controllo e merceologiche, tecnologie di conservazione in atmosfera protettiva 	50
	<p>Modulo 4 Legislazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Legislazione nazionale Europea: aspetti normativi sulle materie prime, certificazioni e attestazioni di specificità DOP, IGP. Olio EVO –BIO ○ Normativa relativa alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. 	30
	<p>Modulo 5</p> <p>Informatica applicata</p>	30
	<p>Modulo 6</p> <p>Oliveto da mensa e da olio</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tecnica culturale: Tecniche di impianto 	150

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gestione del suolo e irrigazione ○ Gestione e interventi sulla chioma ○ Tecniche di potatura in pieno campo ○ Impianto e tecniche colturali dell'uliveto ○ Potatura ordinaria e straordinaria ○ La difesa dell'olivo dagli agenti patologici 	
	<p>Modulo 7</p> <p>Olio, olivo da mensa e frantoio</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Impianti, macchinari e logistica: pe il settore oleario Tecniche innovative di estrazione dell'Olio extravergine di oliva ○ Conservazione 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. ○ Tecniche di confezionamento ed imballaggio ○ Gli ultrasuoni nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva. ○ Estrazione e concentrazione dei polifenoli ○ Microonde nel processo di estrazione Innovazione tecnologica nell'estrazione dell'olio sperimentata su scala industriale ○ Olivicoltura da mensa ○ Trasformazione dell'olivo da mensa 	180

Formazione II Anno		
UF	Denominazione	Durata
	<p>Modulo 8</p> <p>Saper fare impresa dalla filiera olivicola. Le applicazioni nella produzione industriale: cosmetica e produzione termica</p>	230



	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sistemi ambientali e recuperi: Valorizzazione del paesaggio olivicolo. ○ Sistemi di valorizzazione reflui e sottoprodotti ○ Sistemi estrattivi innovativi ○ Tracciabilità e Sicurezza alimentare della filiera olearia ○ Composizione e analisi chimica oli di oliva ○ 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 ○ Classificazione e mercati di valorizzazione dei prodotti Dop, Igp, biologico ○ Nutraceutica e olio 	
	<p>Modulo 9</p> <p>Economia e gestione delle imprese agroalimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestione pratiche di coltivazione e potatura dell'olivo ○ Trasmissione telematica e gestione automatizzata dei frantoi oleari ○ Sistemi di gestione della qualità ed enti di certificazione ○ Gestione delle attestazioni di specificità DOP: ottenimento e mantenimento ○ Auto imprenditorialità e finanziamenti alle imprese del settore 	80
	<p>Modulo 10</p> <p>La degustazione: programma di assaggio multidisciplinare</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. ○ Analisi sensoriale, produzione, consumi e marketing ○ Assaggiatore Olio EVO Livello I ○ Analisi sensoriale applicata ○ Applicazione ed uso scheda di degustazione ○ L'olio nella ristorazione: la carta degli oli ○ Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: origini e cultivar 	150

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine d'oliva: origini e cultivar ○ Valorizzazione gastronomica delle peculiarità dell'Olio EVO ○ Tecniche di cottura ○ Abbinamento sensoriale con i principali alimenti e preparati alimentari ed il vino 	
	<p>Modulo 11</p> <p>Web marketing e social media marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'inquadramento e modello di marketing ○ La conoscenza degli strumenti del Marketing Mix ○ Il marketing strategico ○ L'importanza del marketing online ○ Le strategie di marketing online 	40