

Profilo: 4.1.1 Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro- alimentari e agroindustriali  
**Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – Filiera Olivicola**

N.	DENOMINAZIONE MODULO/UNITÀ FORMATIVA	N. ORE
<b>1</b>	<b>AREA TRASVERSALE</b>	
<b>1.1</b>	<b>AMBITO LINGUISTICO, COMUNICATIVO E RELAZIONALE</b>	
1.1.1	Lingua inglese	30
1.1.2	Lingua inglese tecnica	30
1.1.3	Programmazione strategica delle risorse umane, leadership, teamwork, orientamento e analisi delle competenze	30
<b>1.2</b>	<b>AMBITO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO</b>	
1.2.1	Informatica e reti telematiche	40
1.2.2	Statistica	20
<b>1.3</b>	<b>AMBITO GIURIDICO ED ECONOMICO</b>	
1.3.1	Diritto	30
1.3.2	Storia e cultura del territorio	30
<b>1.4</b>	<b>AMBITO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE</b>	
1.4.1	Sicurezza nei luoghi di lavoro	30
1.4.2	Organizzazione aziendale	20
1.4.3	Pari opportunità e anti-discriminazione	20
<b>2</b>	<b>AREA SPECIALISTICA</b>	
<b>2.1</b>	<b>PROPORRE SOLUZIONI TECNOLOGICHE CHE INTRODUCONO ELEMENTI INNOVATIVI E COMPETITIVI DI PRODOTTO E DI PROCESSO</b>	
2.1.1	Biologia dell'olivo	30
2.1.2	Propagazione e certificazione del materiale vivaistico	60
2.1.3	Caratteristiche agronomiche del panorama varietale	30
2.1.4	Progettazione sistemi di impianto	30
2.1.5	Gestione colturale del suolo e della chioma	30
2.1.6	Machine per l'olivicoltura e relativo impiego	30
<b>2.2</b>	<b>GESTIRE I PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE NELL'AMBITO DI SPECIALIZZAZIONI E PECULIARITÀ DEL MADE IN ITALY</b>	
2.2.1	Tecnologie per l'estrazione dell'olio	60
2.2.2	Tecnologie per la trasformazione delle olive da mensa	30
2.2.3	Parametri chimici ed organolettici dell'olio	30
2.2.4	Laboratorio di analisi chimiche e fisiche delle produzioni olivicole	30
<b>2.3</b>	<b>GESTIRE I PROCESSI PRODUTTIVI SECONDO I PRINCIPI DI ECO-COMPATIBILITÀ E SOSTENIBILITÀ</b>	0
2.3.1	Sistemi di valutazione ambientale applicati alle aziende olivicole	30
<b>2.4</b>	<b>APPLICARE SISTEMI DI CONTROLLO SU MATERIALI, PROCESSI E PRODOTTI PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ</b>	0
2.4.1	Valutazione qualità olive, settaggio macchine frantoio (molitura, estrazione, separazione) ambiente stoccaggio	60
<b>2.5</b>	<b>ESEGUIRE E/O INTERPRETARE ANALISI SULLE PRODUZIONI E SUI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI</b>	0
2.5.1	Analisi sensoriali olive da mensa e dell'olio	60
<b>2.6</b>	<b>APPLICARE LE NORMATIVE COMUNITARIE, NAZIONALI E REGIONALI IN MATERIA DI SALVAGUARDIA E TUTELA AMBIENTALE, QUALITÀ E SICUREZZA, IMPORT ED EXPORT</b>	0
2.6.1	Etichettatura dei prodotti agroalimentari	60
2.6.2	Sistema di gestione qualità, sicurezza e ambiente - certificazioni	30
2.6.3	Tecniche ecocompatibili nella gestione dell'azienda olivicola per il contenimento delle problematiche ambientali anche nel campo della "green economy"	15
<b>2.7</b>	<b>APPLICARE LE INTEGRAZIONI POSSIBILI FRA PIATTAFORME LOGISTICHE E STRUMENTI DI MARKETING</b>	0
2.7.1	Packaging, gestione del magazzino e logistica	45
2.7.2	Economia e marketing dell'impresa olivicola	30
<b>2.8</b>	<b>APPLICARE LE METODOLOGIE PER LE VALUTAZIONI DELL'IMPATTO AMBIENTALE E STRATEGICO (VIA E VAS)</b>	0
2.8.1	Criteri di valutazione dell'impatto ambientale e strategico	30
<b>3</b>	<b>STAGE</b>	0
3.1	Stage nel settore olivicolo e/o elaiotecnico e delle trasformazione delle olive da mensa	800
	<b>Totali</b>	<b>1800</b>