REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio**
Denominazione Standard Formativo	**Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.06 - Produzione di olio vergine
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio
Descrizione qualificazione	Il tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio opera in tutte le attività della filiera olivo-olio, sia per la conduzione dell'oliveto sia per la gestione del frantoio, relativamente alle aree di attività inerenti la gestione del terreno e dell'oliveto la cura e la prevenzione integrata delle coltivazioni, l'organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio, il monitoraggio e il coordinamento delle attività di produzione, lo smaltimento e il riutilizzo dei reflui oleari, la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, il controllo del confezionamento e le analisi sensoriali relative al prodotto. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo. Svolge generalmente funzioni con un livello medio alto di autonomia. Può occuparsi anche della programmazione e coordinamento di specifiche attività nel corso del ciclo produttivo.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria C.10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	300
Durata minima di aula (ore)	150
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	20
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	210
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	84
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare	90

+ Laboratorio (ore)	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per " Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media + Qualificazione EQF 3
Età minima prevista in ingresso	18 anni
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli
2 - Controllo del confezionamento dell'olio
3 - Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali
4 - Gestione dell'oliveto
5 - Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio

6 - Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio
7 - Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**300**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli (819)
Descrizione della performance da osservare	Prodotti olivicoli secondo standard stabiliti.
Descrizione breve	
Abilità	1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto olivico 2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio 3. Valutare la qualità alimentare del prodotto sulla base delle analisi sensoriali
Conoscenze	1. Caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio 2. Parametri di genuinità e qualità dell'olio 3. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp 4. Strumenti per la misurazione e valutazione della qualità dell'olio 5. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale dell'olio
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Controllo del confezionamento dell'olio**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Controllo del confezionamento dell'olio (836)
Descrizione della performance da osservare	Olio confezionato, imballato e stoccato secondo le esigenze.
Descrizione breve	
Abilità	1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle confezioni per la spedizione/vendita 2. Monitorare confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme in materia di formati e etichettature 3. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare 4. Verificare la corretta etichettatura delle confezioni
Conoscenze	1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 3. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 4. L'etichettatura dell'olio di oliva e i marchi di qualità 5. Norme relativa al confezionamento dell'olio, formati e etichettature 6. Norme tecniche di imballaggio e stoccaggio 7. Principi di contabilità di magazzino 8. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 9. Specifiche norme sanitarie per il confezionamento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali (846)
Descrizione della performance da osservare	Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro 2. Definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi 3. Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi 4. Individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate
Conoscenze	1. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche 2. La struttura della moderna organizzazione aziendale del settore florovivaistico ed agricolo 3. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche 4. Tecniche di coltivazione delle piante da semina, da frutto e forestali 5. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Gestione dell'oliveto**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestione dell'oliveto (896)
Descrizione della performance da osservare	Diagnosi, cure e coltivazioni in salute
Descrizione breve	
Abilità	1. Tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati 2. Individuare il momento migliore nel corso dell'anno per realizzare interventi di concimazione 3. Individuare le operazioni di gestione del terreno (lavorazioni, inerbimento, diserbo) necessarie a mantenerne elevata la fertilità e le potenzialità produttive anche in considerazione di un approccio multifunzionale all'agricoltura 4. Organizzare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante ed alla loro età 5. Programmare il piano delle lavorazioni sulla base degli indicatori agronomici e florovivaistici 6. Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di olivo in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti 7. Scegliere i prodotti commerciali per la tipologia di piante che devono essere concimate 8. Scegliere la tecnica di potatura adeguata al tipo di cultivar 9. Scegliere l'impianto di irrigazione adeguato al tipo di terreno, al tipo di pianta, alle condizioni climatiche 10. Utilizzare i prodotti fertilizzanti in modo corretto, evitando danni legati ad errori di dosaggio o di distribuzione
Conoscenze	1. Tecniche di irrigazione 2. Caratteristiche agronomiche dell'oliveto e fabbisogni di concimazione 3. Caratteristiche dell'oliveto (sesti, forma di allevamento, volume della chioma, pendenza del suolo) 4. Elementi di pedologia (composizione, genesi e modifica del suolo) 5. Esigenze nutritive delle piante di olivo sia nella fase di crescita che nella fase adulta 6. Fattori determinanti della qualità del prodotto 7. Modalità di gestione dell'impianto 8. Morfologia e fisiologia dell'olivo 9. Principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo 10. Principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio da impiegare nella concimazione dell'oliveto 11. Principi guida delle coltivazioni integrate, biologiche e biodinamiche 12. Tecniche di concimazione di fondo, di allevamento e di produzione 13. Tecniche di potatura 14. Tipologie di cultivar e relazione con le caratteristiche del territorio
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio (913)
Descrizione della performance da osservare	Olio prodotto con tecniche adeguate.
Descrizione breve	
Abilità	1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima 2. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni certificate 3. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio 4. Controllare il livello di pulizia, di igiene e di sicurezza dell'impianto 5. Controllare il percorso di smaltimento delle sanse 6. Controllare il/i percorso/i di riutilizzo delle sanse per vivaismo olivicolo, concimazione, produzione energia 7. Diagnosticare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione 8. Leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'olivo 9. Organizzare e controllare le varie fasi del processo di estrazione nei cicli a lavorazione continua e discontinua
Conoscenze	1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Classificazione degli oli di oliva, analisi e frodi 3. Composizione dell'oliva matura, proprietà nutrizionali 4. Elementi della normativa relativa al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato 5. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 6. Fasi iniziali della produzione dell'olio (molitura, frangitura e gramolatura) 7. Metodi di separazione dell'olio dall'acqua 8. Norme di igiene nel frantoio (haccp) per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione 9. Norme in materia di smaltimento delle acque di vegetazione/sanse 10. Percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 11. Processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 12. Proprietà e caratteristiche nutrizionali dell'olio di oliva 13. Tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio (919)
Descrizione della performance da osservare	Olive raccolte e pronte per il conferimento all'oleificio.
Descrizione breve	
Abilità	1. Allestire un cantiere di raccolta delle olive anche prevedendo l'impiego di macchine per la raccolta delle olive 2. Controllare il percorso di smaltimento delle acque di vegetazione 3. Effettuare le operazione di raccolta e le operazioni preliminari all'estrazione dell'olio nel rispetto delle condizioni normative in materia di igiene e sicurezza 4. Monitorare le attività di raccolta delle olive 5. Organizzare e coordinare il lavoro degli operatori della raccolta verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza 6. Organizzare e coordinare le attività di cernita, pesatura e lavaggio 7. Pianificare l'attività di raccolta tenendo conto delle condizioni metereologiche e del grado di maturazione raggiunto dalle olive
Conoscenze	1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio 3. Elementi per il riconoscimento della fase fenologica degli olivi 4. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 5. Fattori agronomici che influenzano l'efficienza delle macchine e la produttività dei cantieri di lavoro 6. Impatti delle acque di vegetazione su terreno agrario 7. Le operazioni preliminari alla fase della produzione olio: cernita, pesatura e lavaggio 8. Norme per il trasporto e il conferimento delle olive 9. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 10. Processi di raccolta in continuo e in discontinuo 11. Tecniche di raccolta delle olive 12. Tipologie di macchinari per la raccolta delle olive: macchine agevolatrici e macchinari per la raccolta meccanica
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.7	
Denominazione unità formativa	**Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni (951)
Descrizione della performance da osservare	Impianti sanificati
Descrizione breve	
Abilità	1. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione 2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 3. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio 4. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 5. Tipologie di controllo della sanificazione
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	